

O POR QUE DO ALTO ÍNDICE DE REPROVAÇÃO NA DISCIPLINA DE QUÍMICA DE ALIMENTOS

CRISCIANE SOUZA BORBA¹; CARLA ROSANE BARBOZA MENDONÇA²;
CAROLINE DELLINGHAUSEN BORGES³

¹Discente do Curso de Química de Alimentos/UFPel, bolsista – e-mail: cris.borba1997@gmail.com

²Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos/UFPel – e-mail: carlaufpel@hotmail.com

³Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos/UFPel, Orientador – e-mail: caroldellin@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

Têm-se observado altos índices de reprovação e evasão em diferentes disciplinas de cursos superiores nas universidades brasileiras (RISSI; MARCONDES, 2011; YAMAGUCHIA; SILVA, 2019). De acordo com os estudos, as causas estão relacionadas as dificuldades pessoais de adaptação à vida universitária, a escolha precoce da profissão, a formação escolar anterior, a alta carga horária em disciplinas, ao método de estudo, as dificuldades na relação ensino-aprendizagem e aos fatores socioeconômicos.

A disciplina de Química de Alimentos é uma disciplina obrigatória para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, ofertada no 2º semestre. A disciplina trata sobre a composição e transformações químicas dos principais constituintes dos alimentos. ASSIS et al. (2016) demonstraram que de 2011 a 2015, a média de reprovação na disciplina foi de 56,56%.

Segundo LINS et al.(2009), a monitoria é uma modalidade de ensino e aprendizagem que contribui para a formação integrada do aluno nas atividades de ensino dos cursos de graduação, visando reduzir as reprovações e evasões. Ela é entendida como instrumento para a melhoria do ensino de graduação, através do estabelecimento de novas práticas e experiências pedagógicas que visem fortalecer a articulação entre teoria e prática e a integração curricular em seus diferentes aspectos, e tem a finalidade de promover a cooperação mútua entre discente e docente e a vivência com o professor e como as suas atividades técnico-didáticas.

Objetivou-se neste trabalho entender os motivos pelos quais se ocasionam os altos índices de reprovação/evasão na disciplina de Química de Alimentos, a fim de obter informações para melhorias futuras.

2. METODOLOGIA

Participaram deste estudo 12 alunos que cursaram a disciplina de Química de Alimentos, sendo preservado o anonimato do estudante. Para analisar o perfil dos alunos e realizar um diagnóstico destes nas disciplinas de Química de Alimentos, os participantes responderam um questionário através da plataforma Google Forms, constituindo os seguintes questionamentos: A) Foi a primeira vez que você cursou a disciplina de Química de Alimentos ofertada no primeiro semestre de 2019? B) Em caso negativo, você tinha reprovado em outro semestre ou desistido? Tem alguma justificativa? C) Você cursou e foi aprovado nas disciplinas básicas de química orgânica, química geral e bioquímica? D) Você acha que essas disciplinas são importantes para a compreensão do conteúdo de química de alimentos? E) Quanto tempo de antecedência você estuda para os testes e provas de Química de Alimentos? F) Você comprehende a explicação do

professor em aula? Justifique a sua resposta. G) Como você avalia a atuação do professor? Dê que forma ele pode melhorar? H) Você estuda só pelos slides ou procura livros? I) O número de exercícios passado pelo professor é suficiente? J) Você tem dificuldades para fazer os relatórios de prática? Em caso positivo, justifique a sua resposta. K) Você procurou o auxílio do monitor? L) Por qual motivo você não participou do grupo de estudos de Química de Alimentos? M) Como você avalia o desempenho do monitor na disciplina? N) Você tem alguma sugestão que possa melhorar o rendimento dos alunos na disciplina?

Os resultados foram tabulados em programa gráfico e expressos em percentual de respostas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Houve 13 alunos matriculados na disciplina de Química de Alimentos, oferecida no primeiro semestre de 2019. Cabe ressaltar que a disciplina não foi oferecida de forma regular, pois se tratava de um período de transição entre dois currículos. Com isso, a disciplina foi aberta em função da necessidade de alunos que visam concluir o curso neste ano (2019).

Dos alunos matriculados, 30,76% foram aprovados, sendo 3 sem a necessidade da realização do exame e 1 após o exame. Ainda, 38,46% reprovaram após o exame e 30,76% abandonaram a disciplina.

Com os resultados obtidos pode-se observar que 90,9% dos alunos eram competentes na disciplina de Química de Alimentos, destes 60% tinham reprovado e 40% desistido, dentre as justificativas foram mencionados problemas pessoais, em função do extenso conteúdo e porque pensavam em abandonar o curso.

Sobre as disciplinas básicas, 54,5% dos alunos não tinham cursado ou não tinham sido aprovados nas disciplinas básicas como Química Orgânica, Química Geral e Bioquímica. Quando questionados se achavam importante ter esse conhecimento prévio, 100% afirmaram que sim.

Em relação ao tempo de antecedência que estudavam para a prova, 45,5% mencionaram que estudavam de 3 a 4 dias de antecedência, 27,3% com uma semana e 27,3% com duas semanas. Sobre a compreensão do conteúdo, 100% dos alunos declararam que as explicações do professor eram claras e de fácil compreensão. Ao serem solicitados para avaliar a atuação do professor, 100% descreveram como excelente, muito boa e ótima, e quando questionados de que forma ele poderia melhorar, houve manifestações de que não há o que melhorar e outros descreveram que o conteúdo é muito extenso e complexo. A maioria dos alunos (94,5%) não busca livros e estudam só pelos slides utilizados pelo professor para ministrar as aulas. Em relação ao número de exercícios, 100% dos discentes relataram que o número de exercícios dados pelo professor é suficiente.

Sobre a dificuldade de fazer os relatórios de aulas práticas, 50% disseram que não têm dificuldade, 30% disseram que têm dificuldade e 20% dos alunos mencionaram que as vezes têm dificuldade. Os alunos procuraram o monitor para tirar dúvidas (36,4%), fazer exercícios (36,4%), para auxiliar na elaboração do relatório (18,2%) e 9,1% descreveu como nenhuma das alternativas.

Ao serem convidados para participar de grupo de estudos, não houve interesse pelos alunos. Ao serem questionados por que não participaram, 30% disseram que já tinham participado em outro semestre, 20% por falta de tempo, 20% por desconhecimento, 10% por motivos pessoais e 10% porque preferem estudar sozinhos. Ao avaliar o desempenho do monitor, 30% descreveram como ótimo, 10% muito bom, 40% bom e 20% razoável.

Em relação as sugestões dadas pelos discentes para melhor o rendimento dos alunos, foi descrito reduzir o conteúdo, aumentar o horário da disciplina e a realização de provas orais e seminários.

4. CONCLUSÕES

Assim, conclui-se que o grande percentual de reprovações e evasões estão relacionadas à deficiência de conhecimento básico, ao conteúdo de Química Orgânica, Química Geral e Bioquímica, a falta de dedicação aos estudos, somados ao grande volume de conteúdo na disciplina.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSIS, D. A. ; MENDONÇA, C. R. B. ; BORGES, C. D. Índice de aprovação nas disciplinas de Química de Alimentos: compreensão dos motivos pelos quais se tem observado baixo rendimento e evasão. In: **II Congresso de Ensino de Graduação da Universidade Federal de Pelotas**, 2016, Pelotas.

LINS, L. F. ; FERREIRA, L. M. C. ; FERRAZ, L. V. ; CARVALHO, S. S. G. A importância da monitoria na formação acadêmica do monitor. In: **Jornada de ensino, pesquisa e extensão**, 2009, Penanbuco.

RISSI, C.M ; MARCONDES, S. A. M. **Estudo sobre a reprovação e retenção nos cursos de graduação**. Londrina: UEL,2011.

YAMAGUCHIA, L. K. K.; SILVA, S. J. **Quimica Nova**, v.42,n.3, p. 346-354, 2019.