

## ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO DE BACHARELADO EM QUÍMICA DE ALIMENTOS QUE VISAM A DIVULGAÇÃO E PERMANÊNCIA DOS DISCENTES

MICHELE DA SILVA SIQUEIRA<sup>1</sup>; NÁDIA CARBONERA<sup>2</sup>; FABRIZIO DA FONSECA BARBOSA<sup>3</sup>; CAROLINE DELLINGHAUSEN BORGES<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – [michelesiqueira009@gmail.com](mailto:michelesiqueira009@gmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – [nadiacarbonera@yahoo.com.br](mailto:nadiacarbonera@yahoo.com.br)

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas – [fabriziobarbosa@yahoo.com.br](mailto:fabriziobarbosa@yahoo.com.br)

<sup>4</sup>Universidade Federal de Pelotas – [caroldellin@hotmail.com](mailto:caroldellin@hotmail.com)

### 1. INTRODUÇÃO

O Curso de Bacharelado em Química de Alimentos, pertencente a Universidade Federal de Pelotas - UFPel, foi pioneiro no país, criado em 1996, em função da lacuna por um profissional habilitado na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

O Curso foi oferecido a partir de 1997 no turno diurno, com um número inicial de 20 vagas anuais. De 2000 a 2014 colaram grau, aproximadamente, entre 8 a 28 alunos, com média de 17. Cabe ressaltar que até 2009, os alunos ingressavam no Curso pelo vestibular. O número de vagas ofertadas foi modificado em função da dinâmica das diretrizes institucionais e o currículo passou por algumas alterações voltadas à reestruturação de disciplinas e adaptação do perfil do profissional às necessidades de mercado e exigências legais. Atualmente, o Curso oferece 33 vagas, sendo 9 delas destinadas aos estudantes do ensino médio inscritos na modalidade PAVE (Programa de Avaliação da Vida Escolar) e 24 vagas pelo SISU (Sistema de Seleção Unificada). De acordo com os dados coletados no Cobalto/UFPel, de 2015 a 2018, o número de formados variou de 1 a 11, com média de 7. Ingressaram no Curso entre 2014 e 2021, de 27 a 37 alunos por ano, com média de 32,62. Em relação aos dados de cancelamento, desligamento, trancamento, reopção, abandono e transferência, nesse período, de 14 a 27 alunos por ano desistiram do Curso, com média de 21,37.

Estudos realizados em disciplinas do Curso mostraram que dentre os fatores que levaram ao alto índice de reprovação e com isso a evasão, estão a forma de ingresso na Universidade através do Exame Nacional de Ensino Médio (ENEM) e do Sistema de Seleção Unificada (SiSU), que permite a mobilidade do estudante entre Universidades e entre Cursos. Com isso, muitas vezes ingressam na Química de Alimentos em função de sua pontuação no ENEM, e não por ser o Curso de sua preferência. Outro fator, é a dificuldade encontrada pelos alunos nas disciplinas da área das Ciências Exatas nos primeiros semestres do Curso. Além disso, como não há disciplinas com pré-requisito, muitos não seguem a grade curricular, levando a reprovações e consequentemente a evasão do Curso (DE ASSIS et al., 2016; BORBA et al., 2019). O novo projeto pedagógico que será implementado em 2024 voltará a ter pré-requisito em algumas disciplinas. Outras justificativas abordadas por Rissi e Marcondes (2011) são: a dificuldade pessoal de adaptação à vida universitária, a escolha precoce da profissão, a formação escolar anterior e dificuldades na relação ensino-aprendizagem.

Porém, em 2022 com os reflexos da pandemia de Covid-19, causada pelo vírus SARS-CoV-2, o ingresso no Curso caiu expressivamente para 18 alunos (outros dados ainda não estão disponíveis). Assim, objetivou-se com o estudo descrever as atividades realizadas com o intuito de reduzir a evasão e atrair novos estudantes ao Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.

## 2. METODOLOGIA

Ações foram realizadas a fim de estimular a permanência dos alunos no Curso de Bacharelado em Química de Alimentos como a organização de palestras relacionadas a saúde mental intituladas “A voz da ansiedade: o que ela quer nos dizer?” e “Promoção à saúde mental na graduação”.

Em relação as ações para divulgação do Curso, além da participação deste no “Mundo UFPel de portas abertas pra ti”, os professores e alunos visitaram escolas de ensino médio e produziram vídeos e imagens para a divulgação do Curso no Instagram.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Referente as palestras relacionadas a saúde e bem estar, houve a participação de discentes, docentes de graduação e pós-graduação, além de técnicos administrativos (Figura 1 A e B). Na palestra a “A voz da ansiedade: o que ela quer nos dizer?” houve a participação de 40 pessoas, já na palestra “Promoção à saúde mental na graduação”, 22 pessoas participaram.



**Figura 1.** Palestras “A voz da ansiedade: o que ela quer nos dizer?” (A) e “Promoção à saúde mental na graduação” (B).

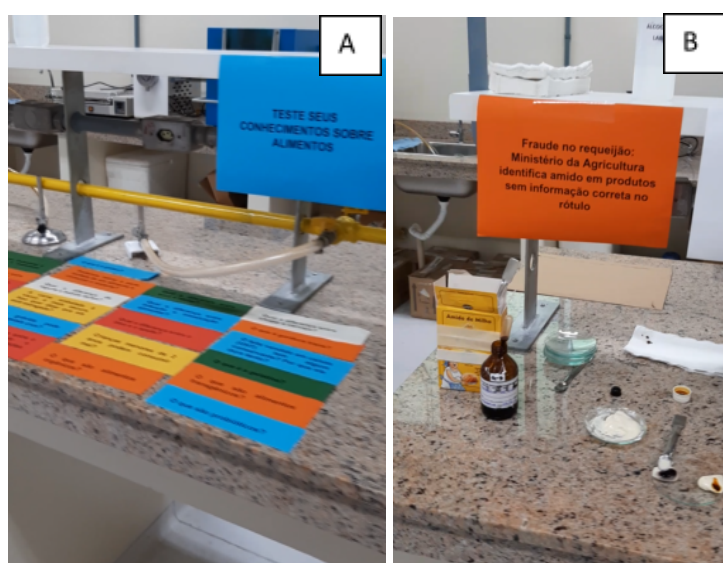
Em relação a divulgação do Curso no Instagram, foram postados 30 vídeos ou imagens das aulas práticas que totalizaram em média 220 visualizações (Figura 2) e 5 vídeos de egressos do Curso mencionando onde estão atuando e as atividades desempenhadas, totalizando em média 799

visualizações, além de outras divulgações referentes as ações da UFPel, eventos, seleção de alunos, etc.



**Figura 2.** Postagens referentes a aulas práticas.

O Curso de Bacharelado em Química de Alimentos participou do “Mundo UFPel de portas abertas para ti”, o evento objetivou mostrar a estrutura e os cursos da universidade para a população. O prédio 4 do Campus Capão do Leão, que abriga os Cursos de Química de Alimentos e de Tecnologia em Alimentos, recebeu 95 visitantes. Os visitantes fizeram uma visita guiada no prédio, conhecendo os diferentes laboratórios utilizados no ensino, pesquisa e extensão. Além disso, a Química de Alimentos preparou atividades como: perguntas e respostas sobre alimentos, determinação de vitamina C em suco de laranja, determinação de amido em requeijão, determinação de umidade do mel, extração de óleo de amendoim por prensagem, entre outros.



**Figura 3.** Atividades realizadas no Mundo UFPel perguntas e respostas sobre alimentos (A) e determinação de amido em requeijão (B).



O Curso também fez divulgação na Escola Estadual de Ensino Médio Coronel Pedro Osório, sendo visitadas 6 turmas de terceiro ano e na Escola Estadual de Ensino Médio Areal, onde 4 turmas foram visitadas (Figura 3).



**Figura 3.** Divulgação do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos na Escola Estadual de Ensino Médio Coronel Pedro Osório (A) e Escola Estadual de Ensino Médio Areal (B).

Nas visitas o Curso de Bacharelado em Química de Alimentos foi apresentado ao discentes, sendo mostrado a estrutura do Curso, grade curricular, ponto de corte, área de atuação e média salarial dos egressos.

#### 4. CONCLUSÕES

Pode-se concluir que as palestras realizadas despertaram o interesse nos estudantes sobre os temas abordados, sendo que houve a participação efetiva dos mesmos durante os questionamentos. Em relação as postagens do Curso no Instagram, as visitas nas escolas ou após o evento Mundo UFPel, notou-se aumento no número de seguidores do Curso, o que se espera refletir no número de ingressantes.

#### 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.

BORBA, C. S.; MENDONÇA, C. R. B.; BORGES, C. D. O porquê do alto índice de reprovação da disciplina de Química de Alimentos. In: **V Congresso de ensino de graduação da UFPel**, 2019, Pelotas.

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