

## DESENVOLVIMENTO DE UM MEMORIAL PARA DIVULGAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DA UFPEL

**ISABELY MILFORD ULGUIM FURTADO<sup>1</sup>**; **ANGELA GALVAN DE LIMA<sup>2</sup>**; **NICOLE WEBER BENEMANN<sup>3</sup>**; **TATIANE KUKA GANDRA<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas – ulguimisabely@gmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – angelasananduva@gmail.com*

<sup>3</sup>*Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com*

<sup>4</sup>*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com*

### 1. INTRODUÇÃO

Devido à admissão de estudantes nas universidades por meio do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) e do Sistema de Seleção Unificada (SiSU), juntamente com as políticas de cotas étnico-raciais para as comunidades indígenas e quilombolas, assim como, mais recentemente, para pessoas com deficiência, temos testemunhado um notável aumento na mobilidade estudantil entre universidades e programas acadêmicos no país (CARDOSO, et. al., 2022; TERAMATSU, e STRAFORINI, 2022).

Assim, em termos gerais, pode-se afirmar que as instituições de ensino superior públicas estão passando por um processo de democratização no acesso. No entanto, nos últimos anos, observou-se um aumento significativo nos indicadores de evasão e retenção em diversos cursos oferecidos por Universidades públicas no Brasil. Além disso, a pandemia de COVID-19 exacerbou esses índices, tornando-os ainda mais preocupantes (COSTA, 2022).

Nesse contexto, o Projeto de Ensino intitulado “Projeto de Permanência e Melhoria da Qualidade Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia”, vinculado ao Programa de Permanência e Qualidade Acadêmica da UFPEL da Pró-Reitoria de Ensino, regulamentado através da Resolução nº 16/2018, do COCEPE, tem como intuito de desenvolver ações que visam reduzir a evasão e o abandono, ao mesmo tempo em que buscam aprimorar a qualidade do ensino oferecido pelo curso (UFPEL, 2023b).

Entre as ações do projeto estão: acompanhamento de egressos e acadêmicos do curso; ações de tutoria e integração dos acadêmicos no curso; acolhimento, interação e bem-estar dos acadêmicos; e divulgação do Curso de Gastronomia em eventos e mídias. Considerando este último item, o objetivo do presente trabalho é demonstrar o processo de construção e o resultado final de um documento digital, abrangente, em forma de Memorial do Curso que englobe informações essenciais sobre o Curso de Gastronomia da UFPel e que possa ser utilizado como forma de divulgação do mesmo em eventos para este fim.

### 2. METODOLOGIA

Para a construção do Memorial do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel, seguir-se algumas etapas. Primeiramente foi necessário definir a estrutura do documento e quais aspectos deveriam estar ali contidos para divulgar e caracterizar o Curso. Em seguida, foi realizado um levantamento de dados essenciais básicos que definissem o curso, em textos e imagens como: localização, carga horária, matriz curricular, docentes, estrutura de laboratórios, histórico do curso,

perfil do egresso, meios digitais que seriam vinculados, registros das práticas e visitas técnicas. A partir dessas definições foi organizado um banco de dados e um banco de imagens fotográficas que poderiam compor o documento.

Depois foi definido o programa de construção do layout do documento e a sequência que as informações deveriam aparecer para prender a atenção de um possível futuro ingressante do curso. Por fim foi elaborado um escopo e definido como o documento digital poderia ser acessado com facilidade em eventos de divulgação do Curso.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia representa uma formação ampla, com uma matriz curricular que abarca desde a história da alimentação até as competências em gestão empresarial (UFPEL, 2023a). Desta forma, a criação de um memorial do Curso assume uma significativa relevância, pois visa apresentar o mesmo de maneira abrangente e clara, com o intuito de atrair novos alunos, e sanar dúvidas.

Além disso, destaca-se que ter um memorial como informativo digital de um curso de graduação pode ser mais efetivo que um vídeo, tendo em vista que uma pessoa, pode escolher facilmente a parte do documento que lhe interessa de maneira mais fácil e ágil. Outrossim, tal documento também pode ser atualizado de maneira rápida e eficaz mantendo a mesma forma de acesso definido por QR Code, além de produzir mais economia financeira, de tempo ajuste, e ainda é considerado sustentável quando comparado a informativos impressos, mantendo inclusive aspectos visuais com melhor definição.

Para a confecção deste documento utilizou-se a plataforma Canva, por sua excelência em design e aspectos de comunicação. Os elementos visuais forammeticulosamente selecionados empregando uma paleta de cores em harmonia com a identidade visual do Curso. Além disso, optou-se pelo fundo branco, por conferir ao Memorial uma aparência limpa e ampla, otimizando a compreensão.

O documento apresenta uma estética simultaneamente descontraída e formal, caracterizada por tons neutros, incluindo branco (#F8F8F8), verde (#008000), amarelo dourado (#C8972C) e bege (#B59B59), com o propósito de aprimorar a compreensão do memorial. Também se utilizou a fonte *Roboto Slab* para o corpo do texto. Já os títulos ganharam destaque pelo tamanho e negrito empregado na fonte. A Figura 1 apresenta a formatação dos textos e cores, bem como a lâmina contendo diversas fotos do curso.

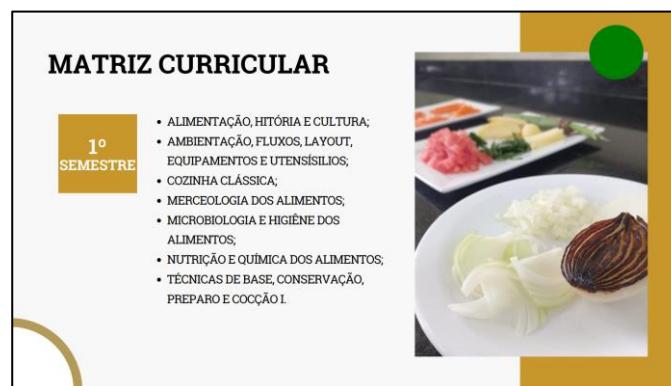


Figura 1 – Página exemplo de escolhas da formatação dos textos e cores  
Fonte: Os autores

Os tópicos definidos para serem abordados sequencialmente neste Memorial foram: identificação da Universidade e Unidade do Curso; apresentação e histórico do Curso de Gastronomia; modalidades de ingresso; panorama detalhado sobre o curso (Figura 2) contendo a carga horária e grade curricular; laboratórios e instalações; projetos e eventos; docentes da área profissionalizante; galeria de imagens do cotidiano dos alunos, práticas, projetos e eventos; e informações gerais de contato; acesso às redes sociais e sites oficiais.



Figura 2 – Tópico sobre o Curso

Fonte: Os autores

Foi de suma importância assegurar uma transparência completa para o leitor que se dispuser a percorrer o documento. Portanto, o índice “Sobre o Curso de Gastronomia” foimeticulosamente dividido em seções com o intuito de facilitar a compreensão e tornar as informações mais nítidas e concisas. Além disso, procurou-se igualmente aproximar e envolver o futuro aluno, por meio de imagens que retratam o cotidiano dos estudantes, além de uma apresentação detalhada dos professores da área profissionalizante.

Ao término do documento, apresentam-se as informações de geolocalização com um hiperlink, proporcionando ao leitor a possibilidade de acessar diretamente a plataforma Google Maps, onde será redirecionado à localização precisa do Campus Anglo, onde o curso de Gastronomia está sediado.

Também foi disponibilizado os dados de contato, incluindo endereço de e-mail e número de telefone do Colegiado, caso o futuro discente queira estabelecer comunicação. Por fim, conclui-se com a menção ao endereço do perfil da Gastronomia na plataforma no Instagram, acompanhado da captura de tela da página e da disponibilização do link para facilitar a visita do leitor à rede social (Figura 3).

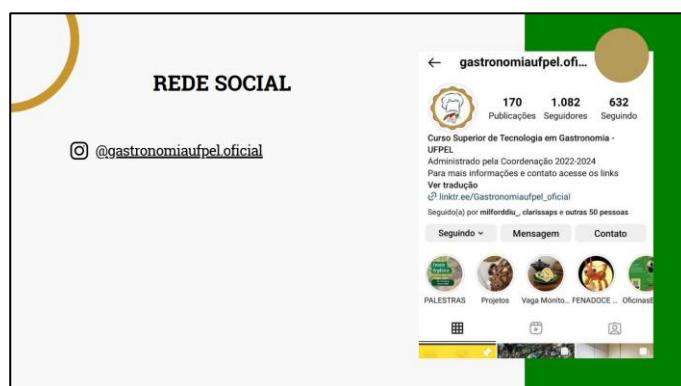


Figura 2 – Acesso ao Instagram

Fonte: Os autores

#### 4. CONCLUSÕES

A criação do Memorial do Curso de Tecnologia, que está vinculado ao Projeto de Permanência e Melhoria da Qualidade Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, apresenta um considerável potencial. Seus objetivos abarcam a conquista de novos ingressantes, a redução da taxa de evasão, bem como a disponibilização de um material informativo completo para divulgar o Curso de Gastronomia de forma esclarecedora.

Os autores agradecem a Universidade Federal de Pelotas e a Pró-Reitoria de Ensino pela concessão da Bolsa através do Programa de Iniciação ao Ensino.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARDOSO, R. P.; CASTRO, A. P.; FRIO, G. S.; FOCHEZATTO, A. Migração estudantil: uma análise do impacto da política de cotas e do programa universidade para todos. In: MACEDO, F. C.; NETO, A. M.; VIEIRA, D. J. (Org.) **Universidade e Território: Ensino Superior e desenvolvimento regional no Brasil do século XXI**. Brasília: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), 2022. Capítulo 13, p. 122-149

COSTA, D.D. **Evasão no ensino superior durante a pandemia pelo COVID 19: um estudo de caso na Universidade Estadual do Rio Grande do SUL – UERGS**. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior de Bacharel em Administração e Gestão Pública) - Universidade Estadual do Rio Grande do Sul.

TERAMATSU, G.; STRAFORINI, R. Do ENEM ao SISU: Cartografia da interiorização do acesso à Educação Superior no Brasil. In: MACEDO, F. C.; NETO, A. M.; VIEIRA, D. J. (Org.) **Universidade e Território: Ensino Superior e desenvolvimento regional no Brasil do século XXI**. Brasília: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), 2022. Capítulo 3, p. 122-149

UFPEL. **Gastronomia**. Portal institucional UFPEL. Acessado em 11 set. 2023 Online. Disponível em <https://institucional.ufpel.edu.br/cursos/cod/5580>

UFPEL. **Projeto de Permanência e Qualidade Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**. Portal institucional UFPEL. Acessado em 11 set. 2023 Online. Disponível em <https://institucional.ufpel.edu.br/projetos/id/u6837>