

PERFIL DOS EGRESSOS DO CURSO DE BACHARELADO EM QUÍMICA DE ALIMENTOS NO PERÍODO DE 2000 A 2025

FELIPE SILVA PEREIRA¹; GIOVANNA BRANDAO MOREIRA²; VANESSA PIRES DA ROSA³; ELIZANGELA GONÇALVES DE OLIVEIRA⁴; JOSIANE FREITAS CHIM⁵

¹*Universidade Federal de Pelotas – felipepereira3@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – gibrandaomoreira@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – vprosa_rs@hotmail.com*

⁴*Universidade Federal de Pelotas – elizangelagoliveira1@gmail.com*

⁵*Universidade Federal de Pelotas – josianechim@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

Para uma universidade, a missão de formar profissionais e cidadãos vai muito além da sala de aula. É um compromisso contínuo com a excelência, que se traduz na capacidade de preparar indivíduos para os desafios do mundo real. O elo crucial entre a formação acadêmica e o sucesso na carreira profissional é o perfil do egresso. Analisar a trajetória de ex-alunos não é apenas uma formalidade, mas uma ferramenta poderosa de autoavaliação e aprimoramento constante.

Entender onde os formandos se inserem, os cargos que ocupam e, principalmente, a percepção que eles têm sobre a relevância de sua formação, permite que a instituição obtenha um feedback valioso. Esse retrato dos egressos se torna um guia, fornecendo insights para que o curso se mantenha dinâmico e alinhado às necessidades do mercado de trabalho (MEIRA, KURCGANT, 2008; FARIA, SOUZA JÚNIOR, 2006; CIDRAL, KEMCZINSKI, ABREU, 2001).

É com essa visão estratégica que o Programa de Acompanhamento de Egressos do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos foi criado. Seu propósito é monitorar a inserção, o desempenho e as experiências de seus ex-alunos no mercado. Ao registrar e analisar o perfil e a atuação profissional dos egressos, o programa garante que o currículo e as metodologias de ensino estejam sempre atualizados.

Neste trabalho, o objetivo é analisar o perfil dos egressos que concluíram o curso entre os anos de 2000 e 2025. Para isso, foram levantadas informações sobre os setores de atuação, os cargos ocupados e a percepção dos próprios egressos sobre a adequação do curso para suas carreiras. O estudo não serve apenas para traçar um panorama da inserção no mercado, mas atua como um mecanismo de feedback institucional.

Ao compreender a trajetória de seus ex-alunos, a universidade pode identificar os pontos fortes da formação, preencher lacunas e aproveitar oportunidades de atualização. Isso assegura que o Curso de Bacharelado em Química de Alimentos continue a formar profissionais altamente capacitados, prontos para os desafios do futuro.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

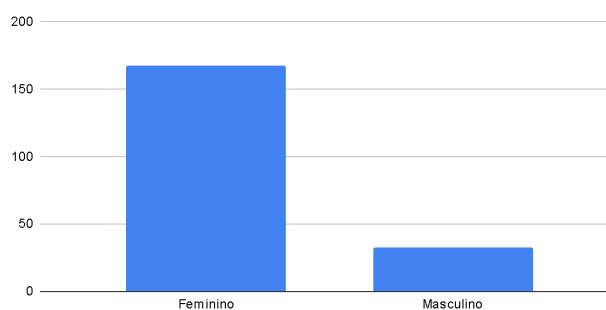
O Projeto de Ensino "Programa de Acompanhamento de Egressos do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos", registrado na PRE/UFPEL sob o número 882014, vai além de um simples levantamento de dados. Desde 2009, ele tem como um de seus objetivos primordiais promover a interação entre os egressos e os atuais estudantes do curso.

Para compreender e analisar o perfil dos egressos do curso, desenvolvemos e aplicamos um formulário *online* utilizando a plataforma Google Forms. Essa ferramenta foi escolhida por sua praticidade e capacidade de alcançar um grande número de respondentes de forma eficiente.

A divulgação do formulário foi feita de maneira ampla, buscando maximizar o alcance junto aos ex-alunos. Utilizamos diversos canais de comunicação, incluindo as redes sociais oficiais do curso, o email e outros meios digitais relevantes. Essa abordagem multifacetada teve como objetivo garantir que o convite à participação chegasse ao maior número possível de egressos, permitindo um levantamento de dados robusto e representativo sobre suas trajetórias profissionais e acadêmicas.

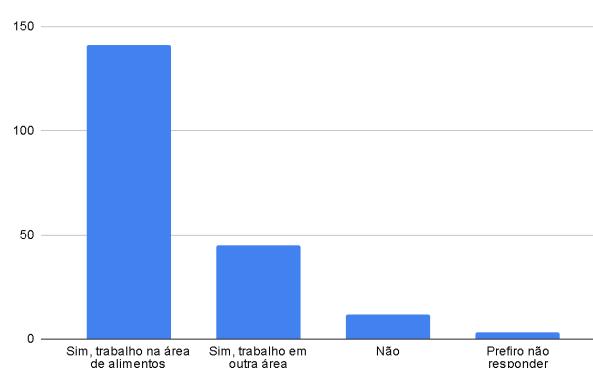
Uma pesquisa detalhada foi realizada com um número de 202 egressos do curso de Bacharelado em Química de Alimentos, fornecendo informações cruciais sobre seu perfil demográfico, inserção profissional e áreas de atuação.

Gráfico 1 :Distribuição de Gênero dos Egressos do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos



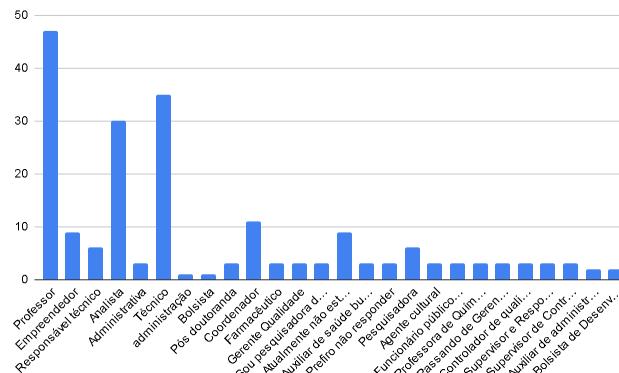
O gráfico aponta que o curso de Bacharelado em Química de Alimentos é majoritariamente feminino. A grande maioria dos egressos é composta por mulheres, indicando uma forte atração delas por essa área de estudo e carreira.

Gráfico 2 :Pesquisa de Trabalho na Área de Alimentos



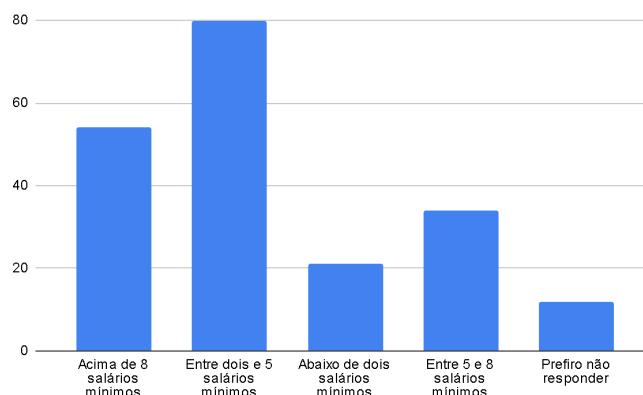
O gráfico, revela que a maioria dos egressos está trabalhando na área de alimentos, demonstrando uma forte conexão entre a formação acadêmica e a inserção no mercado de trabalho do setor. Uma parcela significativa atua em outras áreas, o que ressalta a versatilidade da formação em Química de Alimentos. Por fim, um número reduzido de participantes declarou não estar trabalhando, indicando um baixo índice de desemprego na amostra estudada.

Gráfico 3 :Atividades que os egressos atuam atualmente



O gráfico fornece um panorama da atuação profissional dos egressos, mostrando a diversidade de carreiras que eles seguiram. Observa-se uma grande concentração de ex-alunos na área da educação, com a maior parte atuando como Professores. Um número significativo também se tornou Empreendedor, o que sugere que o curso pode ter incentivado o desenvolvimento de habilidades de gestão ou que o mercado de alimentos oferece boas oportunidades para a criação de novas empresas. Além disso, a forte presença de Analistas e Técnicos reflete a importância do conhecimento técnico-científico do curso em áreas como controle de qualidade e laboratórios. O gráfico também revela uma variedade de outras ocupações, como Farmacêuticos, Coordenadores e Pesquisadores, demonstrando que a formação em Química de Alimentos abre portas para diversos setores, tanto no âmbito público quanto no privado.

Gráfico 4: Renda bruta dos egressos.



O gráfico revela a distribuição salarial dos participantes, destacando que a faixa "Entre dois e 5 salários mínimos" concentra a maioria dos profissionais. Isso sugere que esta é a renda mais comum na área. No entanto, o gráfico também aponta um potencial de crescimento significativo, com um número considerável de egressos alcançando faixas salariais mais altas, como "Acima de 8 salários mínimos" e "Entre 5 e 8 salários mínimos". Por outro lado, uma pequena parcela se encontra na faixa "Abaixo de dois salários mínimos", o que pode indicar o estágio inicial de suas carreiras. A baixa taxa de respostas em "Prefiro não responder" sugere que a maioria dos participantes se sentiu à vontade em fornecer seus dados de renda. Em suma, a pesquisa mostra que, embora a renda

intermediária seja a mais comum, o setor de alimentos oferece a possibilidade de ascensão salarial para seus profissionais.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Promover a troca de experiências entre egressos e ingressantes tem o potencial de aprimorar substancialmente o processo de ensino-aprendizagem no Curso de Bacharelado em Química de Alimentos, fornecendo, simultaneamente, subsídios cruciais para a contínua avaliação e aprimoramento do Projeto Pedagógico do Curso, a pesquisa demonstra que os egressos do curso de Bacharelado em Química de Alimentos, majoritariamente mulheres, encontram sucesso e satisfação em suas carreiras, seja atuando na área de formação ou em outros setores. O alinhamento entre a educação e o mercado de trabalho, somado à possibilidade de crescimento salarial, contribui para um perfil profissional robusto e promissor.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL-MEC-INEP. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). **Roteiro de Auto-Avaliação Institucional: orientações gerais**, Brasília, p.37, INEP, 2004.
- CIDRAL, A.; KEMCZINSKI, A; ABREU, A. **A abordagem por competências na definição do perfil do egresso de cursos de graduação**. In: Anais do Congresso brasileiro de ensino de engenharia, 29. Porto Alegre: PUC, 2001.
- FARIA, A. F. de; SOUZA JÚNIOR, A. C. R. **Propostas de melhorias do projeto pedagógico através do acompanhamento dos egressos**. In: Anais do Simpósio de engenharia de produção, 12. Bauru: UNESP, 2006.
- MEIRA, M. D. D.; KURCGANT, P. Avaliação de curso de graduação segundo egressos. **Rev. Esc. Enferm.** USP, São Paulo, p.481-485, 2008.