



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2014: I SALÃO EDUFRGS
<b>Ano</b>	2014
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Programa de Apoio Pedagógico ao Aluno de Engenharia de Alimentos
<b>Autor</b>	SONIA MARIA MARTIN

**I Salão EDUFRGS**  
**APÊNDICE I**  
**FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO**

1) Modalidade: ( ) Apresentação Oral (x ) Pôster Virtual
2) Título do trabalho:  Programa de Apoio Pedagógico ao Aluno de Engenharia de Alimentos
3) Em caso de inscrição do mesmo trabalho nas duas modalidades, indicar a modalidade na qual deseja concorrer ao Prêmio Destaque Salão EDUFRGS:  _____
4) Resumo: (estrutura: justificativa; objetivo(s); metodologia; resultados - parciais ou finais).  <b>Justificativa:</b> Conforme relatado pela Universidade, os primeiros semestres dos cursos de engenharia são compostos por disciplinas básicas que tem demonstrado um número grande de reprovações ou abandono motivado pelo pouco conhecimento anterior que alguns alunos trazem ao ingressar na universidade, pela dificuldade de adaptação pela nova realidade no ensino superior, por desconhecimento do currículo do curso ou simplesmente por dificuldades de ordem pessoal. De acordo com as informações constantes do Relatório do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes- ENADE de 2011, o estudante de Engenharia de Alimentos da UFRGS embora com desempenho maior que a média nacional, caiu na classificação ficando em terceiro lugar entre as universidades que possuem este mesmo curso e, teve seu maior desempenho nos componentes de conhecimento geral, ficando com rendimento menor nos de conhecimento específico do curso. Esses estudantes consideraram grande o grau de dificuldade das questões de componentes específicos, diferente dos conhecimentos gerais que avaliaram como de grau de dificuldade médio. Também quanto à relação de conteúdos das diferentes disciplinas o aluno da UFRGS avaliou que há uma relativa integração e, neste raciocínio, 73,3% dos estudantes veem-se pouco preparados para o exercício da vida profissional considerando a contribuição do curso. Neste mesmo raciocínio, o relatório aponta um dos critérios mais preocupantes de que os nossos alunos não reconhecem nos docentes de seu curso uma relação entre o conhecimento deste e o domínio do conteúdo das disciplinas que ministram talvez por isso julguem pouco integrado o currículo e não consideram que o curso tenha grande contribuição em sua formação profissional. Salienta-se que as avaliações destes itens são feitas por alunos concluintes de engenharia de alimentos.

Embora o curso de Engenharia de Alimentos da UFRGS esteja bem posicionado entre as Instituições de Ensino Superior observa-se que há alguns itens que talvez possam ser mais trabalhados com os estudantes a fim de que estes tenham a percepção real das relações existentes entre os conteúdos aprendidos e a utilização na carreira profissional, assim como a relação entre os conteúdos ministrados das disciplinas do curso.

Em vista desta realidade para minimizar estes efeitos anteriormente elencados nos alunos de engenharia de alimentos surge a necessidade de desenvolver ações pedagógicas para diminuir as dificuldades de adaptação e rendimento a nova realidade no ensino superior bem como desenvolver projetos que reduzam a retenção e a evasão, dados preocupantes também do curso de engenharia de alimentos.

### **Objetivos:**

#### Objetivo geral:

Desenvolver ações de extensão pedagógicas de apoio acadêmico aos alunos do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

#### Objetivos específicos:

- Auxiliar o aluno na adaptação na Universidade e no curso;
- Ajudar o aluno a desenvolver rotinas ligadas ao desempenho acadêmico;
- Auxiliar o aluno a lidar com os sucessos e frustrações dos resultados acadêmicos;
- Auxiliar o aluno a perceber a importância das disciplinas do curso;
- Auxiliar o aluno a perceber a relação entre as disciplinas do curso;
- Auxiliar o aluno a visualizar a aplicabilidade desses conhecimentos em seu desenvolvimento profissional;
- Desenvolver grupos de trabalho para o estudo das disciplinas com maior retenção no curso;
- Acompanhar os alunos na preparação para o ENADE;
- Melhorar o aproveitamento e rendimento dos alunos no início do curso;
- Diminuir evasão e retenção no curso de Engenharia de alimentos;
- Realizar diagnóstico para identificação de outras necessidades em relação ao aluno em geral.

### **Metodologia:**

#### Primeira etapa:

Diagnóstico sistemático do aproveitamento dos alunos nas disciplinas no curso de Engenharia de Alimentos através de levantamentos realizados pelo Sistema de Graduação da UFRGS do número de aprovações e reprovações e dos resultados divulgados pelo ENADE.

#### Segunda etapa:

Envio de questionário semiestruturado por correio eletrônico para os alunos identificados com dificuldades solicitando informações como: (a) quais as dificuldades que o aluno apresentou ao ingressar na universidade, como exemplo, formação anterior deficiente, falta de conhecimento do conteúdo, didática docente, disponibilidade de material, entre outros; (b) que considerações o aluno gostaria de fazer que não foram abordados na primeira

pergunta, como por exemplo, interação psicossocial, curso, seus rendimentos, estrutura, e condições da universidade em geral.

Terceira etapa:

Após análise do questionário o aluno será chamado por correio eletrônico para uma entrevista pessoal com a TAE/ICTA, conversando no intuito de obter mais detalhes em relação as respostas do questionário enviado para o levantamento das demandas e ações de extensão.

Quarta etapa:

Serão desenvolvidas várias ações de extensão direcionadas a trabalhar os focos de dificuldades e as demais necessidades diagnosticadas nas etapas anteriores, através de atividades e elaboração de materiais tanto de estudo quanto de divulgação com conteúdos voltados para os principais problemas identificados pelo meio acadêmico. Essas ações envolverão encontros temáticos, trabalhos em grupos, elaboração de material didático, palestras, seminários e cursos, sensibilizando para as diferentes funções do engenheiro de alimentos, para a importância do conteúdo das disciplinas que integram a grade curricular e sua correlação no curso de engenharia de alimentos.

**Resultados:**

Através do diagnóstico deste trabalho espera-se obter um mapa real das percepções das dificuldades apresentadas pelo aluno da Engenharia de Alimentos assim como seu perfil psicossocial e didático pedagógico.

Espera-se também, que com estas diferentes ações de extensão possa haver diminuições nos problemas diagnosticados pela Universidade, pelos relatórios do ENADE e pelas demais demandas diagnosticadas.