

INTERAÇÃO ENTRE ESTUDANTES E PROFISSIONAIS: PALESTRAS MINISTRADAS NO NÚCLEO DE ESTUDOS EM LATICÍNIOS-UFC

Gizele Almada Cruz – gizelealmada27@gmail.com

Universidade Federal do Ceará, Departamento de Engenharia de Alimentos

Avenida Mister Hull, s/n, Bloco 857, Pici

60356-000, Fortaleza, Ceará

Antonia Samara Patricio Santos- samarapatricios@gmail.com

Francisca Livia de Oliveira Machado – liviadeha@gmail.com

Carlos Natyell dos Santos Soares - carlosnatyell@gmail.com

Juliane Döering Gasparin Carvalho – julianedgc@gmail.com

Resumo: Atividades extracurriculares são de extrema importância na vida profissional de alunos de graduação, pois contribuem com o início da carreira, mesmo diante da pouca ou nenhuma experiência desses alunos. O Núcleo de Estudos em Laticínios (NEL) é uma atividade extracurricular que apresenta, dentre outros objetivos, a inserção do aluno desde o início de sua vida acadêmica em projetos desenvolvidos no ensino, pesquisa e extensão, na área de leite e derivados, bem como promove discussões a respeito da atuação do profissional no mercado de trabalho. Diante disso, palestras de profissionais que atuam em indústrias de alimentos, no ensino e empresas da área foram inseridas na programação do NEL, no primeiro semestre de 2019. Nessas palestras foram abordados assuntos referentes a pesquisas atuais realizadas no Programa de Pós-graduação de Ciência e Tecnologia de Alimentos, bem como a atuação e postura do profissional Engenheiro de Alimentos em grandes empresas do ramo. Com essa atividade, espera-se fortalecer o engajamento e motivação de alunos, visando sua permanência no curso e preparação para vida profissional.

Palavras-chave: Alimentos. Engenharia. Atividade extracurricular.

1 INTRODUÇÃO

A formação do engenheiro e a regulamentação de seu exercício profissional devem levar em conta as necessidades da comunidade e o seu bem-estar. Com base neste princípio, o processo de formação e qualificação do profissional requer um alicerce de conhecimento, aliado à capacidade de análise mais profunda sobre a realidade política, social, legal, cultural, econômica e ambiental, além de outras habilidades exigidas para viver e conviver no mundo moderno (CORDEIRO et al., 2008).

Dessa forma, é necessária a procura por modelos educacionais que mudem determinados padrões e deficiências conhecidas do método tradicional. Por isso, verifica-se a necessidade de alternativas educacionais que forneçam orientação básica para integração do estudante com

profissionais da área e com as competências que garantam seu aprimoramento e permitam acompanhar as mudanças que ocorrem com o passar do tempo (BARRETO; SANDRI, 2011).

Durante os cursos de engenharia, entre eles, a Engenharia de Alimentos, os alunos se sentem desanimados, pois estão distantes do modelo educacional aplicado. Muitas vezes, são reprovados devido à ausência de motivação e falta de aplicação prática de seus conhecimentos, e assim acabam abandonando o curso (ARQUETE, 2003).

Visto isso, proporcionar o estreitamento da relação entre os estudantes da graduação e os profissionais da área, de forma dinâmica, por meio de palestras com assuntos relacionados à atuação do Engenheiro de Alimentos, faz o discente reconhecer e se identificar com os temas direcionados a atuação do profissional da área.

Nesse sentido, o NEL realiza atividades semestrais com o intuito de incentivar e motivar os alunos novatos e veteranos a conhecerem mais da área de Laticínios, assim como da vida profissional do Engenheiro de Alimentos. O NEL é um grupo constituído por alunos do curso de Engenharia de Alimentos, com a coordenação da docente do Departamento de Engenharia de Alimentos (DEAL), responsável por ministrar a disciplina de Tecnologia de Leites e Derivados (SANTOS et al., 2018).

O objetivo deste trabalho foi organizar palestras com profissionais da indústria alimentícia e de pesquisa em ciência e tecnologia de alimentos para alunos da Universidade Federal do Ceará (UFC), participantes do NEL.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram realizadas quatro palestras (Tabela 1) durante o primeiro trimestre do ano de 2019, no Departamento de Engenharia de Alimentos - UFC. As ações foram ministradas por profissionais que atuam em indústrias, na pós-graduação e em empresas do setor de alimentos. Primeiramente, a atividade foi planejada para os membros do NEL, no entanto outros estudantes do curso demonstraram interesse em assisti-las. Esse fato motivou a divulgação das palestras nas redes sociais do NEL, as quais foram abertas ao público. A participação variou de 30 a 40 alunos por atividade. Como método de avaliação, foi utilizado questionário on-line com cinco questões relacionadas à importância da atividade, à pertinência dos temas selecionados e qualidade das palestras, assim como o tipo de ações novas que são esperadas por eles. O questionário foi compartilhado com os estudantes que estavam presentes e as respostas foram obtidas de forma voluntária.

Tabela 1. Temas e ministrantes das palestras realizadas como atividade extracurricular do Núcleo de Estudos em Laticínios.

Palestra	Profissional
Bebidas lácteas: Desenvolvimento e Inovação	Engenheira de Alimentos e mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Inovações e Tendências na Produção de Sorvetes	Engenheira de Alimentos e mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Produção de Iogurtes e o Papel do Engenheiro de Alimentos na Indústria	Engenheiro Químico de Multinacional de leites fermentados
Soro de Leite: De Resíduo a Alimento	Professora do IFCE e doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com os dados obtidos no questionário, todos os participantes consideraram a interação com profissionais da indústria e da pesquisa na área de Alimentos importante para sua formação como estudante de bacharelado em Engenharia de Alimentos. Segundo Carvalho, Porto e Belhot (2001), a relação mais próxima entre docente e discente contribui para o crescimento emocional e moral do aluno, assim como, com profissionais que já vivenciaram o mercado de trabalho. Essa interação e a troca de experiências valorizam o estudante e incentivam o professor e os profissionais a estreitar o relacionamento com aqueles que estão iniciando sua aprendizagem e se preparando para vida profissional.

Figura 1. Registros fotográficos das palestras realizadas durante os encontros do NEL no Departamento de Engenharia de Alimentos - UFC.



Fonte: Próprio autor. 1- Bebidas lácteas: Desenvolvimento e Inovação; 2 - Produção de Iogurtes e o Papel do Engenheiro de Alimentos na Indústria; 3- Soro de Leite: De Resíduo a Alimento; 4 - Produção de Iogurtes e o Papel do Engenheiro de Alimentos na Indústria.

Os estudantes que avaliaram as palestras responderam que outros tipos de atividades poderiam ser aplicados nos encontros do NEL, a fim de fortalecer a formação em Engenharia de

Alimentos. Dentre as atividades apontadas, estavam as seguintes: conhecer o lugar de trabalho dos profissionais (70 %); rodas de conversa com eles (20 %) e aulas práticas sobre temas específicos (10 %) auxiliariam na proposta de aproximação entre alunos e profissionais. O percentual de 80 % dos alunos que assistiram às palestras qualificou como excelente a ação efetuada durante os encontros.

Nas sugestões de temas novos para as próximas palestras, os alunos indicaram: produção de queijos; Produção de leite UHT e pasteurizado; o dia a dia na indústria de laticínios; o leite como matéria-prima; diversidade e curiosidades sobre queijos e desenvolvimento de novos produtos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com os resultados obtidos é possível inferir que as atividades de interação realizadas na forma de palestras promovem aproximação dos discentes aos profissionais da indústria, pós-graduação e empresas de pesquisa na área de alimentos. Essa interação promovida pelo NEL/DEAL/UFC é importante para fomentar a motivação e acolhimento dos estudantes do curso de Engenharia de Alimentos. Além da abordagem de outros temas para dar continuidade às palestras e torná-las ações contínuas, visitas técnicas, rodas de conversa e aulas práticas são outras alternativas para estimular a interação dos estudantes do curso de Engenharia de Alimentos com profissionais da área.

AGRADECIMENTOS

À Universidade Federal do Ceará por fornecer sua infraestrutura multimídia e de salas climatizadas para realização das palestras, assim como proporcionar aos seus alunos oportunidades de se tornarem melhores profissionais.

REFERÊNCIAS

ARQUETE, D. A. R. Ensino-aprendizagem de cibernética de processos bioquímicos mediado por computador. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa, p. 177, 2003.

CORDEIRO, J. S.; ALMEIDA, N. N.; BORGES, M. N.; DUTRA, S. C.; VALINOTE, O. L.; PRAVIA, Z. M. C. Um futuro para a educação em engenharia no Brasil: desafios e oportunidades. **Revista de Ensino de Engenharia**, v. 27, n. 3, p. 69-82, Edição especial 2008.

CARVALHO, A. C. B. D.; PORTO, A. J. V.; BELHOT, R. V. Aprendizagem significativa no ensino de engenharia. **Revista Produção**, v. 11, n. 1, p. 81-90, 2001.

PIEMOLINI-BARRETO, L. T.; SANDRI, I. G. Análise do Perfil de Aprendizagem dos Alunos de Engenharia de Alimentos da Universidade de Caxias do Sul. In: XXXIX Congresso Brasileiro de Educação em Engenharia, COBENGE, Blumenau-SC. *Anais* (em CD-ROM). Blumenau: Odorizzi, 2011.

SANTOS et al. NÚCLEO DE ESTUDOS EM LATICÍNIOS (NEL): EXPERIÊNCIA QUE AGREGA ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO NO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS NA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. In: XLVI Congresso Brasileiro de Educação em Engenharia e 1º Simpósio Internacional de Educação em Engenharia, COBENGE, Salvador-BA. *Anais...* Salvador – BA, 2018.

INTERACTION BETWEEN STUDENTS AND PROFESSIONALS: LECTURES MINISTRATED IN THE NUCLEUS STUDIES IN DAIRY-UFC

Abstract: *Extracurricular activities are extremely important in the professional life of undergraduate students, since they contribute to the beginning of the career, are directed towards life and towards the child. The Dairy Studies Nucleus (NEL) is an extracurricular activity that presents, without other objectives, an insertion of the student from the beginning of his academic life in projects developed in teaching, research and extension, in the area of health and derivatives, as well as promotion discussions about the performance of the professional in the labor market. In view of this, Palestinian companies operating in the food industries have no education and businesses entered into the NEL programming in the first half of 2019. Food Science and Technology, as well as a research and a professional stance Food Engineer in large companies of the branch. With an activity, it is expected the teaching and the motivation of students, aiming at its permanence in the course and preparing for the professional life.*

Keywords: *Food. Engineering. Extracurricular activity.*