

## AVALIAÇÃO DA FORMAÇÃO LIVRE E ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE BACHARELADO EM QUÍMICA DE ALIMENTOS

LIANE SLAWSKI SOARES<sup>1</sup>; JOSIANE FREITAS CHIM<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas, [lianeslawskisoares@gmail.com](mailto:lianeslawskisoares@gmail.com);

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas, [josianechim@gmail.com](mailto:josianechim@gmail.com)

### 1. INTRODUÇÃO

As atividades complementares têm a finalidade de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional. O que caracteriza este conjunto de atividades é a flexibilidade de carga horária semanal, com controle do tempo total de dedicação do estudante durante o semestre ou ano letivo, de acordo com o Parecer do CNE/CES nº 492/2001.

São exemplos de atividades complementares: participação em eventos internos e externos à instituição de educação superior, tais como: semanas acadêmicas, congressos, seminários, palestras, conferências, atividades culturais; integralização de cursos de extensão e/ou atualização acadêmica e profissional; atividades de iniciação científica, assim como de monitoria.

A Formação Livre se constitui pela possibilidade do estudante traçar seu próprio itinerário acadêmico-formativo. Nesta dimensão os alunos poderão participar de componentes curriculares (disciplinas), com critérios de avaliação de aprendizagem e frequência compatível com a legislação para o Ensino Superior, e de cursos que contribuam diretamente para sua formação profissional.

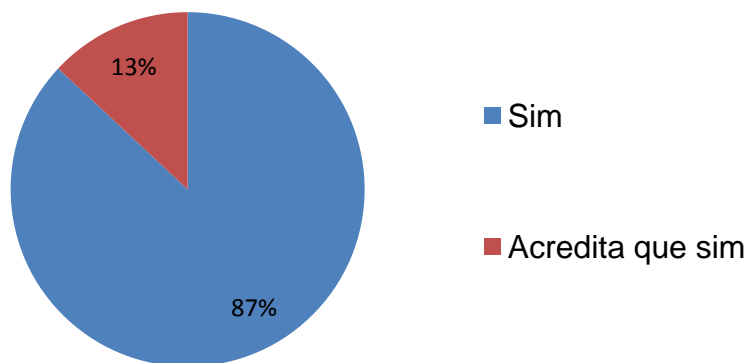
Este estudo teve por objetivo avaliar a satisfação e expectativa dos alunos em relação às atividades livres e complementares e de formação livre e as suas dificuldades em cursar as mesmas.

### 2. METODOLOGIA

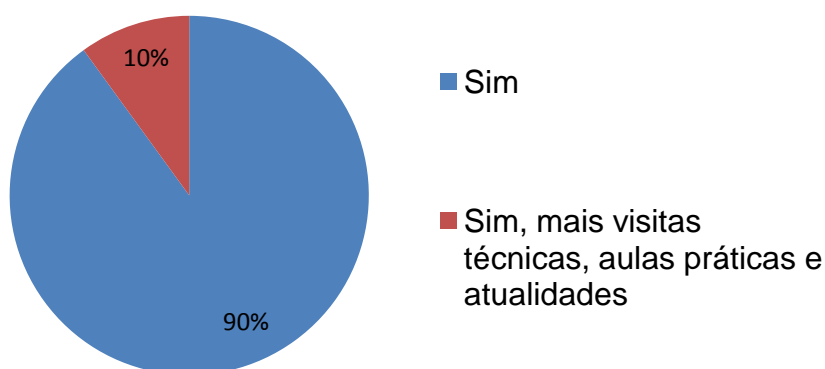
O estudo teve seu desenvolvimento no Campus Capão do Leão da Universidade Federal de Pelotas (Capão do Leão –RS), através de um questionário contendo quatro perguntas direcionadas a formação livre e complementar, aplicado entre 25% dos alunos matriculados no curso de Bacharelado em Química de Alimentos nos dias 29 e 30 de junho de 2015.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

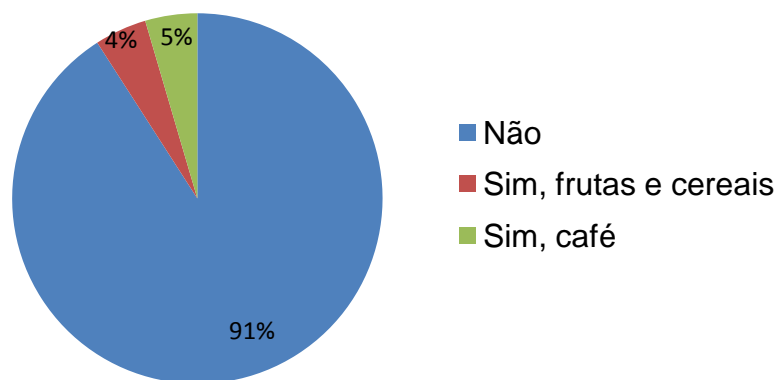
Após a realização do questionário e tabulação dos dados, obtivemos os resultados apresentados nos gráficos a seguir:



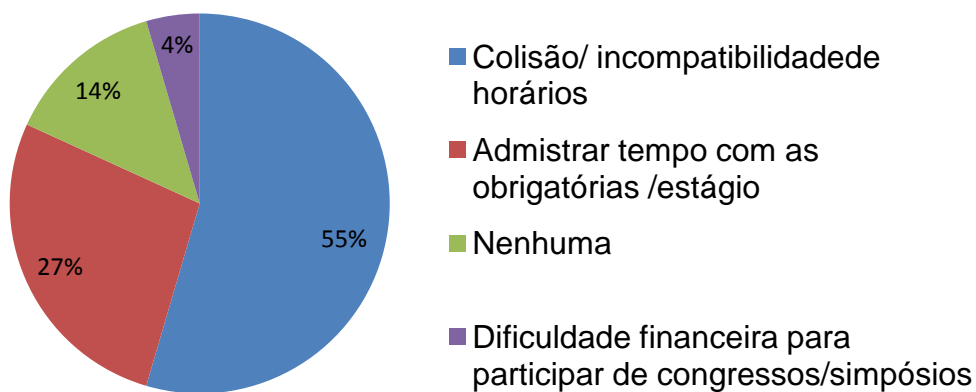
**Figura 1: As horas livres e complementares satisfazem a sua formação acadêmica?**



**2: As disciplinas atendem as suas expectativas dentro do curso?**



**3: Tens alguma sugestão em relação a outras disciplinas, se sim, em qual área?**



**4: Quais são as suas maiores dificuldades para atingir e/ou cursar as disciplinas livres e complementares?**

#### **4. CONCLUSÕES**

Conclui-se que a maior parte dos alunos está satisfeito com as disciplinas e que elas atendem as suas expectativas dentro do curso, não havendo muitas sugestões de novas disciplinas, e que suas maiores dificuldades na formação livre e complementar são a colisão de horários com as disciplinas obrigatórias e a administração do tempo com as mesmas, e com um possível estágio.

#### **5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**Atividades Complementares, qual o conceito de atividades complementares?** Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em 06 de julho de 2015. Online.

MOREIRA, A. S. e organizadores. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos**. UFPel: Pelotas, 2009. 112p.