

AUXÍLIO DO MONITOR NAS ATIVIDADES PRÁTICAS DE ANÁLISES EM ALIMENTOS

RENATA PIRES DA SILVEIRA¹; EDUARDA CAETANO PEIXOTO²; RUI CARLOS ZAMBIAZI³; CAROLINE DELLINGHAUSEN BORGES⁴; CARLA ROSANE BARBOZA MENDONÇA⁵

¹*Discente do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos, CCQFA – UFPel - renatapires26@hotmail.com*

²*Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos – CCQFA – UFPel – eduardacpeixoto@hotmail.com*

³*Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos – UFPel – zambiazi@gmail.com*

⁴*Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos – UFPel – caroldellin@hotmail.com*

⁵*Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos - UFPel – carlaufpel@hotmail.com*

1. INTRODUÇÃO

Durante a graduação os acadêmicos encontram momentos de grande amadurecimento, diretamente ligados à formação e geração de um novo profissional. Do graduando é exigido um contato cada vez maior com diferentes áreas do saber e com os problemas que serão enfrentados no dia-a-dia. Além disso, para formação profissional é de extrema importância o desenvolvimento de habilidades específicas intrínsecas de cada indivíduo (SILVA et al., 2006).

A monitoria é uma modalidade de ensino e aprendizagem que contribui para a formação integrada do aluno nas atividades de ensino, pesquisa e extensão dos cursos de graduação. Ela é entendida como instrumento para a melhoria do ensino de graduação, através do estabelecimento de novas práticas e experiências pedagógicas que visem fortalecer a articulação entre teoria e prática e a integração curricular em seus diferentes aspectos, e tem a finalidade de promover a cooperação mútua entre discente e docente e a vivência com o professor e suas atividades técnico-didáticas (FARIA, 2003).

Segundo JUNIOR (2013), a monitoria cria condições de aprofundamento teórico e desenvolvimento de habilidades relacionadas à atividade docente; propiciando ao aluno de graduação a possibilidade de aperfeiçoar o seu potencial acadêmico, assegurando a formação de profissionais mais competentes; sem dúvidas, é uma atividade que promove a melhoria do ensino de graduação, através do estabelecimento de novas práticas e experiências pedagógicas que permitem a interação dos alunos do programa com o corpo docente e discente da instituição.

As disciplinas de análise de alimentos do CCQFA são oferecidas aos Cursos de Farmácia, Química de Alimentos e Tecnologia em Alimentos, sendo que em todas elas há um número expressivo de aulas práticas, fundamentais para a formação dos profissionais citados. Os diversos índices físico-químicos trabalhados, aplicados às matérias-primas, aos produtos intermediários e no alimento pronto, são fundamentais para garantir os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelos órgãos nacionais e internacionais (GOMES, 2011), entretanto, sua execução exige habilidade e treino. Sendo assim, objetivou-se com este projeto de monitoria contribuir para um melhor desempenho acadêmico, especialmente nas atividades práticas das disciplinas de análise de alimentos do CCQFA, durante o primeiro semestre de 2016.

2. METODOLOGIA

No início da vigência da bolsa, foram estabelecidas as seguintes atividades a serem cumpridas pelos monitores: auxílio aos docentes envolvidos com disciplinas de análise de alimentos, visando à execução de pesquisas bibliográficas, correção de exercícios, preparo de material para aula prática; também foi prioritariamente definido o atendimento aos discentes dos Cursos de Farmácia, Química de Alimentos e Tecnologia em Alimentos, por serem estes cursos os com maior envolvimento com as análises de alimentos. Definiram-se também formas de acompanhamento e auxílio aos alunos durante a realização de atividades práticas no Laboratório de Análise Físico-Química de Alimentos do CCQFA, nestas os alunos deveriam ser instruídos sobre a correta utilização de vidrarias e equipamentos, sobre o preparo de soluções e execução de atividades de rotina no referido laboratório.

Ainda, dentro das atividades, foi programada a participação em atividades de extensão e pesquisa, relacionadas ao ensino, a fim de instigar o monitor a buscar conhecimentos sobre a prática correta dos laboratórios, assim como o convívio com os demais alunos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No primeiro semestre de 2016 foi ofertada a disciplina de Análise de Matérias-Primas e Produtos Alimentícios (AMPPA), para o Curso de Tecnologia em Alimentos, além das disciplinas de Análise Físico-Química de Alimentos para os cursos de Química de Alimentos e Farmácia. Assim, os monitores tiveram a oportunidade de executar as atividades planejadas, atuando de diferentes formas.

Como as atividades foram divididas entre dois monitores, houve o direcionamento de um para aquelas mais teóricas e de outro para as práticas. Contudo, houve um bom entrosamento entre os monitores, bem como com o monitor de Química de Alimentos e com os bolsistas de extensão e iniciação científica, também orientados pela professora responsável por este projeto, o que oportunizou diferentes experiências e uma troca enriquecedora para todos.

Por estar ligada às atividades práticas de análises de alimentos, buscou-se sempre que possível acompanhar e entender como e qual o fundamento básico de algumas análises mais desenvolvidas, como determinação de proteínas, gordura, umidade, cinzas, dentre outras.

Além do auxílio aos discentes das disciplinas contempladas por este projeto, houve procura por auxílio também por discentes de outras disciplinas, que estavam executando análises no Laboratório de Análises Físico-Químicas de Alimentos, sendo essa mais uma oportunidade de convivência e troca de experiência (Figura 1).



Figura 1: Auxílio de alunos no Laboratório de Análises Físico-Químicas de Alimentos.

Na condição de acadêmico sabe-se o quanto é difícil à compreensão de certos conteúdos, especialmente, quando explicados apenas teoricamente em sala de aula, sendo que um elevado número de alunos na turma pode representar ainda mais uma dificuldade, pois em geral torna o ambiente mais próprio a dispersão. Assim, acompanhar os discentes nas atividades práticas e auxiliá-los e treiná-los na execução das análises é um representativo apoio para que estes se tornem futuros profissionais capacitados, independente de sua área de atuação. Além de reconhecer o quão importante será o conhecimento no desenvolvimento de atividades dos acadêmicos no futuro profissional, deve-se considerar que tanto na pesquisa como na indústria, é de extrema importância que o profissional saiba conduzir as análises inerentes.

Durante a atuação na monitoria, também foi possível verificar que, em alguns casos, os alunos têm grande dificuldade de relacionar a teoria vista em aula com a prática/resultados obtidos durante as análises. Sendo estes momentos bastante oportunos para atuação do monitor (Figura 2).



Figura 2: Atuação do monitor no auxílio da compressão das análises de alimentos.

4. CONCLUSÕES

Pode-se concluir que muitas vezes os alunos seguem os roteiros e não conseguem relacionar com o conhecimento teórico, representando estes momentos bastante produtivos para atuação do monitor. Além disto, muitos têm dificuldade com o manuseio de alguns equipamentos e vidrarias do laboratório, sendo que o monitor consegue auxiliar o professor atendendo paralelamente um

maior número de alunos. Outro fator destacado como positivo, foi à possibilidade de vivências em diferentes áreas como a de extensão e pesquisa, que enriqueceram o conhecimento sobre práticas de laboratório e também a bagagem pessoal.

Agradecimentos: À Pró-Reitoria de Graduação da UFPel pela concessão da bolsa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FARIA, J. P. **A monitoria como prática colaborativa na universidade.** Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Linguística Aplicada e Estudos da Linguagem. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2003.

GOMES, J.C. et al. **Produtividade e qualidade de pêssegos obtidos nos sistemas de produção integrada e convencional.** Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v. 27, n. 1, p. 64-67, 2011.

JUNIOR, I. A. M.; ARAGÃO, C. S. **Literatura espanhola II e uma prática de monitoria.** Disponível em:
http://midia.unit.br/enfope/2013/GT8/LITERATURA_ESPANHOLA_II_E_UMA_PRATICA_DE_MONITORIA.pdf

SILVA, R. A. A.; SATLER, K. B.; SANTOS, G. S. **Monitoria para o comportamento curricular histologia humana.** 2006. Disponível em : <WWW.if.ufba.br>