

ATUAÇÃO NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM NA PLANTA DE PANIFICAÇÃO

MAÍRA DALLMANN ÜCKER¹; MÁRCIA AROCHA GULARTE²

¹Universidade Federal de Pelotas – CCQFA - maira_ucker@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – CCQFA - marciagularte@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

A monitoria é uma modalidade de ensino e aprendizagem que contribui para a formação integrada dos alunos em atividades de ensino, pesquisa e extensão dos cursos de graduação. Ela é compreendida como instrumento para a melhoria do ensino na graduação, através do estabelecimento de novas práticas e experiências pedagógicas que visem fortalecer a articulação entre teoria e prática e a integração curricular nos seus diferentes aspectos, e tem como finalidade promover a cooperação mútua entre discente e docente, bem como a vivência com o professor (LINS, 2009).

O monitor é o estudante que, interessado em desenvolver-se, aproxima-se de uma disciplina ou área de conhecimento para, junto a ela, realizar pequenas tarefas ou trabalhos que contribuem para seu desenvolvimento acadêmico.

O projeto de monitoria visa propiciar a interdisciplinaridade e unir teoria e prática durante as atividades desenvolvidas, auxiliando o docente, facilitando e maximizando o aprendizado dos alunos e despertando o interesse na importância da disciplina acadêmica (SOARES e SANTOS, 2008).

A execução deste projeto de ensino visa diminuir a carência e, muitas vezes, a inexistência de uma técnica própria para um produto de panificação específico, bem como as exigências crescentes dos consumidores e a competição com o mercado, na qual estimulam cada vez mais a busca por novas tecnologias e produtos alimentícios com qualidade compatíveis com os encontrados nos países mais desenvolvidos.

Sendo assim, o conhecimento, deve apresentar uma dinâmica de atuação para adequação às novas descobertas e tendências - científicas e tecnológicas -, para garantir a formação de um profissional contextualizado, apto a atuar na indústria, pesquisa e extensão. Para isto, houve a contribuição da consolidação da Formação Complementar e a inserção da Formação Livre na nova estrutura curricular. Assim, diante desta realidade e da necessidade de atualização, é proposto o presente projeto para inclusão de aluno monitor, assim proporcionando permanência e diminuição de reprovações e evasão acadêmica.

O objetivo é atuar nas práticas didático-pedagógicas para o desenvolvimento de metodologias de análise de grãos específicos para panificação com a atuação de aluno monitor, a fim de reduzir as evasões dos cursos envolvidos com a disciplina de tecnologia de farinhas e panificação.

Além disso, buscar por novas bibliografias nacionais e internacionais em metodologias de panificação, Auxiliar no planejamento de aulas, no preparo de material didático para aula prática, no preparo de recursos audiovisuais, na realização de trabalhos de laboratório, na organização de grupos de estudo, orientações de alunos com dificuldade de aprendizagem, na aplicação e correção de avaliação, na execução de aulas-práticas - participando na seleção das técnicas e nos testes preliminares - na realização da aula e na orientação dos alunos para o preparo dos relatórios. A ideia é também auxiliar em trabalhos experimentais e em trabalhos de pesquisa e extensão, que são desenvolvidos no laboratório, além de controlar a escala de uso do espaço, auxiliar na organização

interna do laboratório em relação à organização, limpeza e armazenamento de vidrarias e matérias-primas, e testar metodologias de panificação diferentes.

2. METODOLOGIA

A atuação foi realizada na Planta de Panificação do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, Rio Grande do Sul.

Para a realização do processo de monitoria foi feito primeiramente um levantamento das técnicas que seriam realizada em aulas, como as práticas e materiais de uso (equipamentos e ingredientes). Em um segundo momento organizou-se o ambiente de trabalho para que se tornasse mais harmônico aos olhos dos usuários.

Após a organização de aulas e do ambiente de trabalho, procurou-se metodologias para a elaboração de produtos que incluíssem portadores de uma dieta restrita, como por exemplo produtos sem *glúten*.

A atividade de monitoria foi desenvolvida para auxiliar as aulas práticas durante a disciplina de Tecnologia de Panificação, ofertada no 1ª semestre de 2016. Este aproveitamento serve para a orientar os alunos nas aulas práticas, em trabalhos e relatórios, disponibilizando material didático para os mesmos desenvolverem seus projetos.

Auxiliou-se, ainda, na elaboração de um novo produto, vinculando o projeto de monitoria à especialização de uma nutricionista, inserindo as técnicas de panificação. Também houve o desenvolvimento de um produto *free glúten*, à base de farinha de arroz, para ser apresentado e inserido no café do 6º Simpósio Brasileiro de Qualidade de Arroz.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As aulas práticas proporcionam ao aluno o aprofundamento do conhecimento sobre os assuntos discutidos nas aulas teóricas da disciplina de Tecnologia de Panificação. Isso por ter a teoria ligada diretamente à prática do desenvolvimento de produtos de panificação. Sendo assim, as aulas práticas são de fundamental importância para o desenvolvimento dos discentes da disciplina.

Foi elaborada uma apostila das práticas que seriam desenvolvidas em aula, a qual foi disponibilizada aos alunos para a compreensão do assunto. Ela continha o tipo do produto elaborado, bem como os ingredientes e métodos de preparo do alimento, para que pudessem ser desenvolvidos relatórios e publicados trabalhos com o intuito de estimular o aluno didaticamente, aumentando o interesse para atividades futuras, com o intuito de aprimorar e desenvolver produtos, buscando satisfazer a necessidade dos consumidores com restrição alimentar.

No trabalho com a nutricionista, foi preparado um alimento nutritivo, rico em fibras e isento de glúten - este que poderia ser consumido por toda população, incluindo quem tem restrição alimentar. Como resultado, foi obtido um alimento saudável e com uma boa aceitação dos consumidores. Este resultado se dá pela leitura dos dados coletados no trabalho desenvolvido pela nutricionista.

Por sua vez, a elaboração do produto à base de farinha de arroz foi de suma importância para ampliar os conhecimentos na preparação de alimentos *free glúten*. Na produção, foi realizada uma ampla pesquisa nos tipos de alimentos que poderiam ser preparados e que seriam atrativos ao consumidor, além de apresentarem fácil preparo. Este trabalho proporcionou - além de ampliar

conhecimentos - a possibilidade de publicação do mesmo, e ainda o desenvolvimento do produto para os participantes do 6º Simpósio Brasileiro de Qualidade de Arroz.

4. CONCLUSÕES

A atuação do bolsista acadêmico aumentou o interesse em aplicar as técnicas de tecnologia de panificação aos discentes, proporcionou interação com alunos da pós-graduação e ainda auxiliou no desenvolvimento de produtos para uma dieta restrita.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BAGGI, C, A, S; LOPES, D, A. Evasão e Avaliação institucional no ensino superior: Uma discussão bibliográfica. **Scielo**, Campinas, SP, v 16, n. 2, p. 355-374, jul. 2011.
- DENARDIN, C.C., SILVA, L.P., HECKTHEUER, L.H.R. Propriedades sensoriais e aceitabilidade de bolos elaborados com substituição parcial de farinha de trigo por farinha de arroz. In: **IV CONGRESSO BRASILEIRO DE ARROZ IRRIGADO; XXVI REUNIÃO DA CULTURA DO ARROZ IRRIGADO**, 2005, Santa Maria. Anais do... Santa Maria: UFSM, 2005. p.395-396.
- EL-DASH, A. A. Tecnologia de farinhas mistas: Uso de farinha mista de trigo e soja na produção de pães. Brasília, EMBRAPA – SPI, 1994. v 3, p. 89.
- GULARTE, M.A., GÓMEZ, M. & ROSELL, C.M. Impact of legume flours on quality and in vitro digestibility of starch and protein from gluten-free cakes. *Food Bioprocess Technology*, v.1, p.01-09, 2011. DOI: 10.1007/s11947-011-0642-3.
- GULARTE, M.A., ROSELL, C.M. Physicochemical properties and enzymatic hydrolysis of different starch.
- LINS, L. F; FERREIRA, L. M. C; Ferraz, L. V; CARVALHO, S. S. G. de. A importância da monitoria na formação acadêmica do monitor. In: **EVENTOS UFRPE**, Pernambuco, 2009, Departamento de Zootecnia da Universidade Federal Rural de Pernambuco. Acessado em 06 de agosto de 2016. Online. Disponível em: <www.eventosufrpe.com.br/jepex2009/cd/resumos/R0147-1.pdf>
- SOARES, M. de A. A; SANTOS, K. F. A monitoria como subsídio ao processo de ensino-aprendizagem: o caso da disciplina administração financeira no CCHSA-UFPB. In: **XI Encontro de Iniciação à Docência**. Paraíba, 2009. Acessado em 06 de agosto de 2016. Online. Disponível em: <www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/xi_enid/monitoriapet/ANAIS/Area4/4CCHSADCSAMT04.pdf>
- UFTM. **Monitoria**. Universidade Federal do Triângulo Mineiro Digital, Uberaba. Acessado em 6 de agosto de 2016. Online. Disponível em: <http://www.uftm.edu.br/paginas/ensino/cod/337/t/MONITORIA>