

## AVALIAÇÃO DO GRUPO DE ESTUDOS FORMADO NA MONITORIA DE QUÍMICA DE ALIMENTOS

**GLÓRIA CAROLINE PAZ GONÇALVES<sup>1</sup>; VIVIANE SOUZA DE OLIVEIRA<sup>2</sup>;**  
**CARLA ROSANE BARBOZA MENDONÇA<sup>3</sup>; CAROLINE DELLINGHAUSEN**  
**BORGES<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Universidade Federal de Pelotas (UFPel) – [gloriacarolinepg@hotmail.com](mailto:gloriacarolinepg@hotmail.com)

<sup>2</sup> Universidade Federal de Pelotas (UFPel) – [viviane-so1@hotmail.com](mailto:viviane-so1@hotmail.com)

<sup>3</sup> Universidade Federal de Pelotas (UFPel) – [carlaufpel@hotmail.com](mailto:carlaufpel@hotmail.com)

<sup>4</sup> Universidade Federal de Pelotas (UFPel) – [caroldellin@hotmail.com](mailto:caroldellin@hotmail.com)

### 1. INTRODUÇÃO

A Química de Alimentos é um dos assuntos principais da ciência dos alimentos, que aborda a composição, as propriedades e as transformações químicas que os alimentos sofrem durante manipulação, processamento e armazenamento. Dentre os compostos abordados estão a água, carboidratos, proteínas, enzimas, lipídeos, sais minerais, vitaminas e pigmentos. (DAMODARAN et al., 2010).

Tem-se observado na disciplina de Química de Alimentos grande número de reprovações/evasão, possivelmente em função do ingresso do discente a Universidade através do Exame Nacional de Ensino Médio (ENEM) e Sistema de Seleção Unificada (SiSU), o que permite a mobilidade do discente entre Universidades e entre Cursos. Outro aspecto relevante, que pode influenciar neste processo é a falta de pré-requisitos nas disciplinas (ASSIS et al., 2016). Além desses, pode-se citar também o conhecimento insuficiente advindo do ensino médio, o grande volume de conteúdo na disciplina, assim como a falta de capacidade de abstração para compreender as estruturas do estudo da química (MÜLLING et al., 2015).

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, auxiliando no esclarecimento das dúvidas, bem como, ao aluno-monitor, pois este revisa os conteúdos já aprendidos. O monitor é o estudante que, aproxima-se de uma disciplina e junto com o professor realiza pequenas tarefas que contribuem para o ensino. Nesse contexto, as atividades de monitoria são criadas para auxiliar nas dificuldades ocorridas em sala de aula (HEWARD et al, 1982).

Uma forma de atuação do monitor é através da formação de um grupo de estudos que se caracteriza por reunir um pequeno grupo de discentes, que realizam leituras e discussões sobre os temas de relevância na área a ser estudada, possibilitando o aperfeiçoamento e o domínio do aluno no conteúdo abordado. Assim, objetivou-se com o estudo avaliar o incentivo a aprendizagem dos discentes participantes do grupo de estudos de Química de Alimentos.

### 2. METODOLOGIA

A disciplina de Química de Alimentos está presente na grade curricular do curso de Tecnologia em Alimentos, ofertada no segundo semestre do Curso.

A possibilidade de participação no grupo de estudos foi oferecida aos 24 alunos matriculados na disciplina no primeiro semestre de 2018.

O grupo de estudos se reuniu a cada 15 dias durante 2 meses, as segundas-feiras, das 13 h às 14 h, na secretaria do curso. A comunicação entre monitor e os discentes foi mediada utilizando a rede social de mensagens instantâneas, como o *Whatsapp* e o *Messenger*.

Foram abordados nos encontros os seguintes assuntos: proteínas, lipídeos, vitaminas e pigmentos. Utilizou-se como meio de estudo o livro de Química de Alimentos (RIBEIRO; SERAVALLI, 2004). Durante o encontro, o conteúdo visto em aula foi reabordado, além terem sido sanadas as dúvidas existentes.

Para avaliar a metodologia da formação do grupo de estudos foi realizado um questionário, no último dia de aula, para compreender o ponto de vista do aluno em relação às reuniões, com as seguintes questões: “Você participou de quantas reuniões?”; “O que você achou da metodologia utilizada?”; “No caso de responder não adequada, o que poderia ser alterado?”; “O horário e o tempo destinado às reuniões favoreceu a sua participação?”; “A participação no grupo de estudos lhe incentivou a utilizar livros para estudar?”; “A participação no grupo de estudos melhorou seu desempenho?”; “Além da participação no grupo de estudos, você procurou a monitora para fazer outros questionamentos?” e “Dê sugestões para melhorar nossas reuniões?”

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 24 discentes matriculados, 11 desistiram de cursar a disciplina ao longo do semestre, 6 concordaram em participar do grupo de estudos e 7 optaram por não participar. Cabe ressaltar, que o monitor também auxiliou os discentes que optaram por não participar das reuniões, em outros horários.

Dos treze discentes que cursaram a disciplina, somente dois (15,38%) foram aprovados sem exame. Desses, um participou do grupo de estudos e outro não. Dos demais discentes que participaram do grupo de estudos, três (60%) foram aprovados após o exame e dois (40%) reprovados. E entre aqueles que não participaram do grupo, quatro (66,66%) foram aprovados e dois (33,33%) reprovados no exame.

A Figura 1 ilustra as reuniões do grupo de estudos em Química de Alimentos.



Figura 1: Reuniões do grupo de estudo em Química de Alimentos

Os discentes foram questionados quanto ao número de reuniões que estes participaram, sendo que 50% dos discentes participaram do total de encontros (Figura 2).

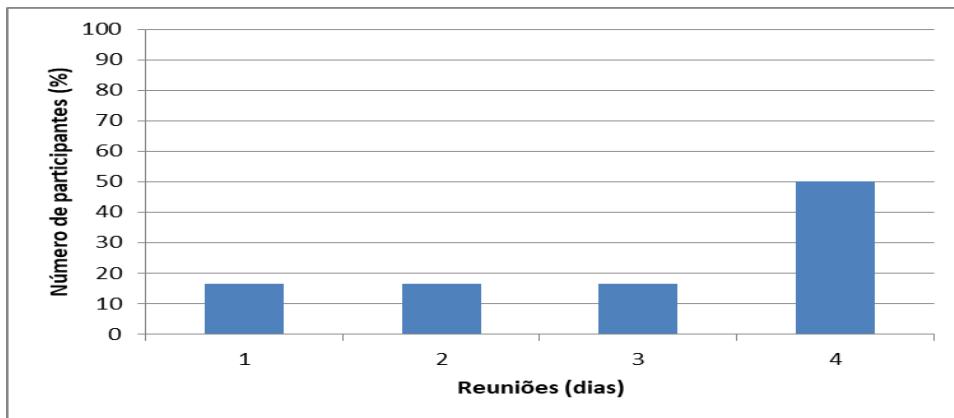


Figura 2. Você participou de quantas reuniões?

Para os questionamentos sobre a metodologia utilizada; adequação do horário e tempo destinado as reuniões; se a participação no grupo de estudos incentivou-lhes a utilização de livros para estudar e se além da participação do grupo de estudos, os estudantes procuraram a monitora em outros horários, 100% dos alunos responderam positivamente.

Ao serem questionados se a participação no grupo de estudos melhorou o desempenho na disciplina, 90% respondeu que sim, entretanto, 33,3% dos estudantes que participaram do grupo foram reprovados.

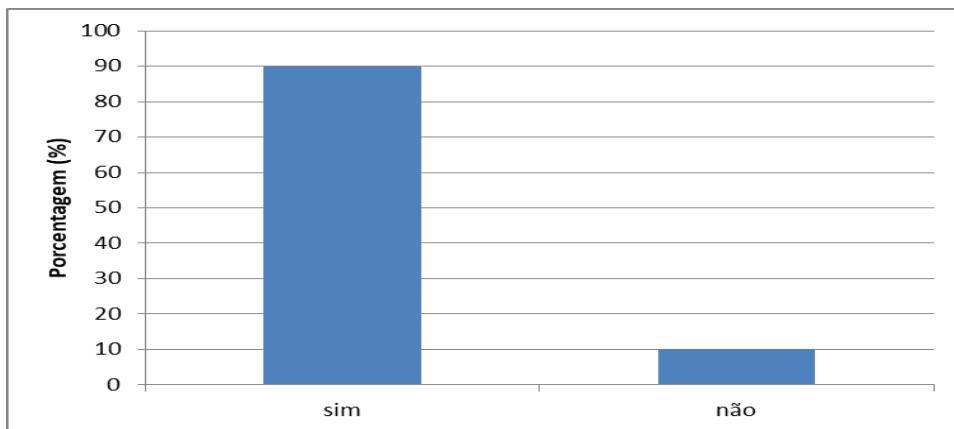


Figura 3. A participação no grupo de estudos melhorou seu desempenho?

No último questionamento, referente a sugestões, foi mencionado a possibilidade de disponibilizar exercícios extras, além dos passados em sala de aula pelo professor.

No curso de Tecnologia em Alimentos, a disciplina de Química de Alimentos é a base fundamental para as disciplinas mais avançadas, assim é necessário que o discente tenha consolidado o conteúdo trabalhado nesta disciplina para que possa compreender e dar continuidade aos ensinamentos propostos em disciplinas futuras.

#### 4. CONCLUSÕES

Considera-se que a formação do grupo de estudos é uma prática válida de ser adotada, pois auxiliou no ensino e aprendizagem e serviu de estímulo aos estudantes que participaram do grupo.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSIS, D. A.; MENDONÇA, C. R. B.; BORGES, C. D. Índice de aprovação nas disciplinas de Química de Alimentos: compreensão dos motivos pelos quais se tem observado baixo rendimento e evasão. In: **CONGRESSO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**, 2, Pelotas, 2016. **Anais...** Pelotas: Segunda semana integrada de ensino, pesquisa e extensão UFPel, 2016. v.2.p.4.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos de Fennema**. Trad. Brandelli et al. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p

HEWARD, W. L.; HERON, T. E.; COOKE, N. L. Tutor Huddle: key element in a classwide peer tutoring system. **The Elementary School Journal**, v.83, n.2, p. 114-123, 1982.

MÜLLING, F. M.; SILVEIRA, R. P.; PEIXOTO, E. C.; MENDONÇA, C. R. B.; BORGES, C. D. Perfil dos discentes matriculados nas disciplinas de Química de Alimentos. In: **CONGRESSO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**, 1, Pelotas, 2015. **Anais...** Pelotas: Semana integrada de ensino, pesquisa e extensão UFPel, 2015. v.1.p4.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2004. 184p.