

## **ATUAÇÃO DISCENTE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA: MONITORIA EM TÉCNICAS DE BASE, CONSERVAÇÃO, PREPARO E COCÇÃO II**

VICTOR MELO DE FREITAS PAVAN<sup>1</sup>; HELAYNE APARECIDA MAIEVES<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – victor.freitas.pavan@gmail.com

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – helaynemaieves@gmail.com

### **1. INTRODUÇÃO**

A monitoria abrange o conteúdo curricular, no qual os conhecimentos sejam trabalhados pelo monitor com grupo de alunos, é um processo de formação, em que os alunos monitores, desde que preparados e acompanhados para tal situação, beneficiam os colegas discentes como: espaço para discussão de dúvidas, realização de exercícios, experimentos e assim ter sua aprendizagem mediada pelo monitor (NATÁRIO, 2007). Trata-se de um instrumento pedagógico oferecido a alunos, cujo objetivo é aprimorar o conteúdo aprendido ou solucionar possíveis dificuldades quanto aos procedimentos ensinados em sala de aula, capaz de intensificar a relação professor-aluno-instituição (HAGG et al., 2008).

Tem-se como objetivos a serem alcançados através da monitoria: maior preparo prático para os alunos; através de experiências anteriores, os monitores podem guiar os monitorados através de suas ideias, mostrando seus acertos e erros, incentivo a pesquisas âmbito da disciplina supramencionada no título; uma vez que se tenha auxílio para melhor desenvolvimento prático do tema, o aluno se sentira mais induzido a fazer pesquisa e desenvolver no futuro suas próprias ideias. A monitoria visa à melhoria da qualidade das atividades de ensino e a inserção discente no exercício da docência, contribuindo para sua formação acadêmico-profissional.

Este trabalho buscou relatar as atividades desenvolvidas durante a monitoria junto ao Laboratório de Técnica Dietética da Faculdade de Nutrição da UFPel, bem como demonstrar a importância da monitoria, enquanto instrumento de aprendizagem para a formação e desenvolvimento acadêmico do discente monitor e de seu discente monitorado.

### **2. METODOLOGIA**

A metodologia utilizada no presente trabalho apresenta-se na forma empírica de observação e relatos, realizado a partir da atuação de um discente como monitor da disciplina de Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção II, que, no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas, é oferecida aos alunos do terceiro semestre. Tal experiência realizou-se no período de março a agosto de 2018, condizente a oferta anual da disciplina e ao calendário ajustado à greve.

Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção II é uma disciplina obrigatória do currículo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, onde 44 alunos são matriculados anualmente. As aulas da disciplina são divididas em Teórica (34 horas/aula) e Prática (34 horas/aula + 34 horas/aula), sendo ministrada em horários distintos, pois a turma divide-se em M1 e M2. Durante as atividades práticas, o aluno utiliza de técnicas de conservação e, através do

roteiro de aprendizado pode caracterizar os diferentes métodos envolvidos na conservação de alimentos.

No entanto, pela grande necessidade de suporte e apoio no momento de realização de cálculos, utilização de equipamentos do laboratório e para a execução das tecnologias envolvidas, torna-se difícil a tarefa, dado ao grande número de estudantes em cada uma das classes. Como consequência do fato, faz-se necessário a existência do monitor, pois ele será responsável pelo auxílio ao aluno, com a importante função de auxiliar na elaboração dos preparos e fichas técnicas, participar das aulas práticas contribuindo diretamente no suporte aos colegas e na renovação do material didático. Trata-se de um exercício que desenvolve melhorias no processo de ensino-aprendizado do aluno matriculado na disciplina, ao mesmo momento encoraja no monitor a vontade e a possibilidade de ensinar e de procurar maneiras para viabilizar o maior aproveitamento do conhecimento transmitido.

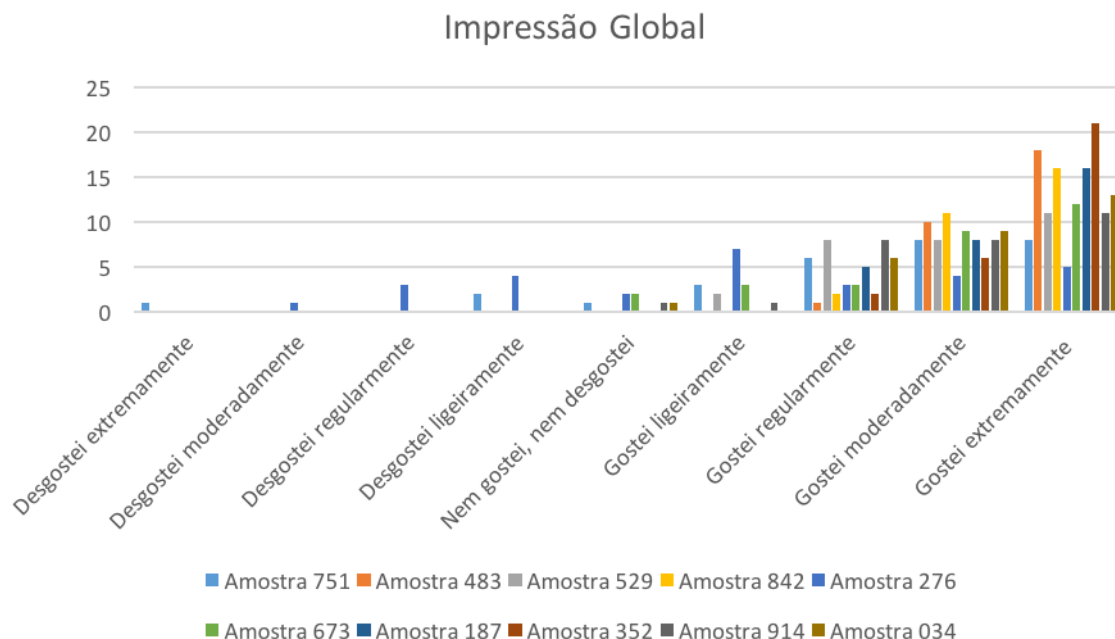
### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao decorrer do período de monitoria os alunos foram acompanhados e auxiliados durante a realização de aulas e provas práticas, assim como auxílio para execução das atividades propostas em sala de aula, além do preparo de *mise-en-place* nas aulas que envolveram os processos de conservação de produtos de origem tanto animal quanto vegetal.

A disciplina compreende de uma avaliação prática final, onde os alunos através de conhecimentos base da Gastronomia, aplicam na elaboração de preparações que contenham uma ou mais técnicas de conservação. Ao fim da monitoria, houve a realização desta avaliação em que os alunos foram divididos em grupos, onde deveriam desenvolver um produto utilizando-se de pelo menos a técnica de apertização. Os alunos apresentaram seus produtos através de uma "feira de negócios", onde destacavam os ingredientes e a técnica de conservação aplicada, bem como o tempo de conservação e forma de consumo.

Como forma de avaliação, os discentes realizaram o teste de aceitabilidade, através da análise sensorial das dez formulações, aplicado à 29 julgadores não treinados, de ambos os sexos (65,6% mulheres e 34,5% homens), com idades entre 18 a 62 anos. O objetivo deste teste e, como parte da composição da nota, foi de avaliar o quanto os alunos aplicariam o conhecimento adquirido na disciplina e, quanto o monitor pudesse colocar seus conhecimentos mais criterioso quanto ao assunto.

O questionário era composto de um quadro, onde o julgador atribuía uma nota, na escala de 1 a 9, onde demonstraria sua aceitabilidade em diferentes intensidades entre desgostar e gostar, nos atributos de aparência, aroma, sabor, textura e impressão global. Conforme o panorama das notas atribuídas às dez amostras quanto ao atributo da impressão global, demonstrado na Figura 1, nota-se como a maioria atribuiu notas acima de 6, ou seja, de certa forma gostaram extremamente das preparações das quais foram submetidas às técnicas de conservação (amostra 751-86,21%, amostra 483-100,0%, amostra 529-100,0%, amostra 842-100%, amostra 276-65,5%, amostra 673-93,1%, amostra 187-100,0%, amostra 352-100,0%, amostra 914-96,6%, amostra 034-96,6%). Assim, este resultado mostrou-se que os alunos aplicaram os conhecimentos de forma positiva nesta avaliação e, que tanto o monitor quanto o docente, puderam avaliar este aproveitamento excepcional na disciplina.



**Figura 1.** Notas atribuídas à impressão global das amostras conservadas pelo método de apertização.

Em relatos, tanto dos discentes, em que sua maioria avaliou de forma muito positiva e significativa, quanto ao relato do monitor, o qual destacou o tamanho de sua gratificação com esta experiência, pois lhe possibilitou o aprimoramento do conhecimento teórico-prático, o desenvolvimento de uma boa relação interpessoal com os discentes, uma melhor percepção sobre a profissão de professor universitário e também, a participação no desenvolvimento de novas atividades, avaliações e ferramentas metodológicas. Isso enaltece a importância do monitor na disciplina, principalmente aquelas de cunho prático-profissional.

O monitor faz parte de um processo de aprendizagem baseado na ação, no qual ele primeiramente aprende, para posteriormente ensinar, e outra vez aprender ensinando. O aluno-monitor, é aquele que, interessado em se desenvolver, aproxima-se de uma disciplina ou área de conhecimento e, junto a ela, realiza pequenas tarefas ou trabalhos, que contribuem para o ensino, a pesquisa ou o serviço de extensão à comunidade dessa disciplina (NATÁRIO; SANTOS, 2010).

Vários são os compromissos de um Programa de Monitoria Acadêmica, dentre eles o desenvolvimento de autonomia do aluno monitor, o aumento do senso de responsabilidade e a ampliação do vínculo do professor, monitor, alunado (GONDIM, 2017). O monitor atua como um “filtro” para o professor, possibilitando que muitas questões sejam resolvidas de forma prática e ágil, tendo em vista que o mesmo já cursou a disciplina e conhece a sua configuração (MATOSO, 2014).

#### 4. CONCLUSÕES

Com essa exposição, nota-se como se faz importante a existência de alunos monitores, dada à experiência observada e ferramentas onde ele possa

avaliar juntamente com o docente. A monitoria tem potencial para ser uma grande fonte enriquecedora, pois possibilita o contato do monitor com a disciplina a ser ministrada, incentivando o interesse pela docência e pelo desenvolvimento de pesquisas relacionadas com o processo de ensino e aprendizagem.

Além disso, há aproximação com os alunos monitorados, a quem é possível oferecer apoio emocional, desenvolvendo características inerentes ao professor, como o saber ouvir, promovendo um relacionamento interpessoal, a criação de vínculos, e o incentivo. Assim, evidencia-se a importância da prática de monitoria demonstrado por muitos aspectos positivos, entre eles, a maior habilidade, esclarecimento de dúvidas e didática/atenção dos monitores, além de referir maior conhecimento, melhor atuação e confiança (HAGG et al., 2008).

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

HAAG, G.S. et al. Contribuições da monitoria no processo ensino-aprendizagem em enfermagem. Revista Brasileira Enfermagem, Brasília, v.61(2), p.215-20, 2008.

MATOSO, L.M.L. A importância da monitoria a formação acadêmica do monitor: um relato de experiência. Catussaba: Revista científica da escola e da saúde. Mossoró, RN. Ano 3. n.2, p. 77-83, 2014.

NATÁRIO, E. G. (2007). Monitoria: um espaço de valorização docente e discente. Anais do 3o Seminário Internacional de Educação do Guarujá, 2007.

NATÁRIO, E. G.; SANTOS, A. A. A. Programa de monitores para o ensino superior. Estudos de Psicologia, v.27, n.3, p. 355-364, 2010.

GONDIM, Elizabeth. A Importância da Monitoria para o Processo de Formação Acadêmica. Unifor Noticias em nova fase, número 236, 2014.