

## RELATO DA EXPERIÊNCIA NA MONITORIA DA DISCIPLINA DE EXERCÍCIO PROFISSIONAL DO TECNÓLOGO EM ALIMENTOS

**VICTOR ARAÚJO E SILVA<sup>1</sup>; FRANCINE NOVACK VICTORIA<sup>2</sup>; CARLA ROSANE BARBOZA MENDONÇA<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Universidade Federal de Pelotas – [victor.94.araujo@gmail.com](mailto:victor.94.araujo@gmail.com)

<sup>2</sup> Universidade Federal de Pelotas – [francinevictoria@yahoo.com.br](mailto:francinevictoria@yahoo.com.br)

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

### 1. INTRODUÇÃO

Segundo Dantas (2014), a monitoria acadêmica representa um espaço de formação para o monitor e para o próprio professor orientador, bem como uma ação que visa contribuir com a melhoria da qualidade da educação. Ainda, a monitoria acadêmica é uma oportunidade de aprendizagem capaz de aproximar ainda mais os alunos, o monitor e o professor.

Para Silva et al. (2021), a monitoria é uma das atividades de grande importância para as instituições de nível superior, pois além da riqueza para a formação acadêmica, a monitoria ajuda na criação de novos métodos de ensino, práticas lúdicas e pedagógicas. Esta atividade executada de forma remota cumpre os mesmos objetivos e diretrizes da forma presencial, sendo que a realização de plantões *on-line* e interações por videoconferência, viabilizadas pelas ferramentas tecnológicas, permitem a comunicação fácil e direta entre os estudantes e os monitores.

Costa et al. (2021) menciona que a experiência acadêmica como aluno-monitor é relevante para uma futura carreira na docência, pois é através desse primeiro contato que o acadêmico tem a oportunidade de exercitar as responsabilidades e autonomia das decisões.

A disciplina de Exercício Profissional do Tecnólogo em Alimentos, alvo da monitoria, visa dar uma visão geral sobre o profissional e a profissão de Tecnólogo em Alimentos, procurando inter-relacionar a formação com as responsabilidades e direitos profissionais, destacando as opções do mercado de atuação profissional para o discente do Curso de Alimentos.

Objetivou-se com esse trabalho apresentar as atividades desenvolvidas durante a monitoria na disciplina de Exercício Profissional do Tecnólogo em Alimentos, ao longo do semestre letivo de 2020/2.

### 2. METODOLOGIA

A monitoria foi desenvolvida na disciplina de Exercício Profissional do Tecnólogo em Alimentos, que é ministrada aos alunos ingressantes do Curso de Tecnologia em Alimentos.

A disciplina foi ofertada no primeiro semestre de 2021, correspondendo ao segundo semestre letivo de 2020, de forma totalmente remota, através do sistema e-aula e com a utilização do WebConf da UFPel.

Além da participação em algumas aulas remotas, a monitoria também foi desenvolvida por meio de rede social, utilizando um grupo de WhatsApp para o compartilhamento de conteúdo e como canal direto de comunicação com os



colegas de Curso. Ainda, durante o período de monitoria, foram realizadas atividades de apoio a professora orientadora.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tecnologia em alimentos tem como objetivo principal garantir o abastecimento de alimentos saudáveis, inócuos e nutricionalmente adequados por meio do processamento de matérias-primas de diversas origens, como animal, vegetal e mineral (ORDÓÑEZ et. al. 2005).

As ferramentas da tecnologia em alimentos também se direcionam à conservação e ao provimento de produtos alimentícios diversificados em tipo e sabor e que satisfaçam as necessidades dos consumidores. Para alcançar esse objetivo a indústria de alimentos avança no emprego de processos tecnológicos inovadores e versáteis.

Outro aspecto relevante, que requer a atenção dos profissionais da tecnologia em alimentos, é o aproveitamento máximo dos alimentos existentes na natureza, assim como a busca por outros a partir de fontes até então não exploradas. Por fim, o preparo de produtos diferenciados para indivíduos que possuem necessidades nutritivas especiais, como diabéticos, idosos e crianças (MANTILLA, 2021).

Estes importantes preceitos foram trabalhados na disciplina alvo da monitoria, a fim de esclarecer os alunos ingressantes sobre a importância do profissional da área de alimentos. Para complementar as informações e estimular os ingressantes a permanecer no Curso, foram promovidas algumas conversas com alunos egressos do Curso, que relataram suas experiências e trocaram informações com os discentes. Uma destas oportunidades foi dedicada à minha interação, como monitor e aluno veterano, com a turma. Para enriquecer, foram produzidos vídeos e fotos que mostravam o processo tecnológico de produção de cerveja em uma microcervejaria da cidade de Pelotas/RS (Figura 1), trazendo noções de procedimentos e equipamentos industriais, com a intensão também de funcionar como uma visita técnica virtual, em virtude do atual momento sanitário de pandemia não permitir a execução deste tipo de atividade de forma presencial.

Acredita-se que apresentar o cenário do mercado cervejeiro do Brasil, que atualmente conta com 1383 cervejarias, segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2021) contribuiu para a proposta da disciplina, além de ter motivado os discentes, que manifestaram ter gostado muito do compartilhamento dos vídeos.

Foram também distinguidas as funções do cervejeiro e do *sommelier* de cervejas, este último é o profissional capaz de analisar sensorialmente e qualitativamente os mais diversos estilos de cervejas; sendo que a função será integrada à Classificação Brasileira de Ocupações a partir de 2022.

É muito importante que desde o primeiro semestre o aluno possa estabelecer vínculos com o ambiente profissional onde atuará. Conhecer estas possibilidades, além de auxiliar no processo de aprendizagem, pode contribuir para fixação dos alunos no curso. Em geral, no primeiro semestre há um maior número de disciplinas da área básica, que normalmente não são tão atrativas aos discentes.



Figura 1 – Fotos do processo de produção de cerveja em uma microcervejaria de Pelotas/RS.

O grupo de whatsapp funcionou como canal de comunicação com os alunos, tanto para troca de informações gerais sobre o Curso como para o repasse de informações das professoras para a turma, além da ter sido utilizado para compartilhamento de conteúdos técnicos de interesse para a área de alimentos.

Entre as atividades de apoio a professora orientadora, foi realizada a tabulação das notas das atividades semanais da disciplina, bem como da frequência, registrada pela entrega dos exercícios.

#### 4. CONCLUSÕES

Com a monitoria e as atividades complementares foi possível estreitar o contato do ambiente da “sala de aula” com o mercado de trabalho. Assim, foi possível também estimular o conhecimento sobre o emergente mercado cervejeiro que tem aumentado a demanda por profissionais da área.

Espera-se que a atuação do monitor tenha servido de incentivo aos novos acadêmicos da Tecnologia em Alimentos e tenha colaborado para o processo de

ensino-aprendizagem, enriquecendo as atividades desenvolvidas pelo modo de ensino remoto.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COSTA, B. M. M; LIMA, S.E.; CAMPOS, F.A.T.; ARNAUD, R.R. Tecnologia digital como ferramenta na monitoria acadêmica do curso de Odontologia em tempos de pandemia COVID-19. **Revista da ABENO**, v. 21, n. 1, p.1187-1200, 2021.

MANTILLA, S.P.S. **Tecnologia de alimentos**. Disponível em: <https://www.infoescola.com/saude/tecnologia-de-alimentos/>. Acesso em 05 de ago. 2021.

ORDÓÑEZ, J. A. et. al. **Tecnologia de Alimentos**: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005, 294 p.

SILVA, F. V. et al. A importância da monitoria remota na formação acadêmica do estudante de Enfermagem. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 3, e43610313463, 2021.

DANTAS, O. M. Monitoria: fonte de saberes à docência superior. **Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos**, v. 95, n. 241, p. 567-589, 2014.

COM CRESCIMENTO DE 14,4% EM 2020, número de cervejarias registradas no Brasil passa de 1,3 mil, **MAPA**, 30 de Abril de 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/com-crescimento-de-14-4-em-2020-numero-de-cervejarias-registradas-no-brasil-passa-de-1-3-mil>