

Eficiência da monitoria na componente de Bioquímica dos Alimentos no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Mayara Comis, Aluno de graduação
Gustavo Petri Guerra, Docente

E-mail: mayarabenitescomis@gmail.com

A monitoria cria métodos pedagógicos que os discentes mais desenvolvidos na formação acadêmica auxiliam seus colegas para o domínio do conteúdo, as atividades de monitoria são pertinentes devido ao desenvolvimento das atividades extraclasse para sanar questões encontradas em aula, a monitoria visa associar o conhecimento teórico e prático. Assim, a monitoria apresenta evolução na componente, apresentando melhores resultados, refletindo na redução de reprovação, evasão e desistências. Dessa forma, elevando a qualidade do ensino. A componente curricular (CC) de Bioquímica dos Alimentos do curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Pampa, campus Itaqui. Assim, a bioquímica de alimentos tem como objetivo entender as reações durante os processos bioquímicos dos alimentos, com foco na composição dos alimentos, como interação e impactam na segurança, no sabor, textura e qualidade dos alimentos. A componente busca analisar as reações que podem ocorrer durante o processamento e armazenamento do alimento, demonstrando de forma prática a ocorrência das reações, tal como entender o processo completo desde o desenvolvimento do alimento até os métodos de conservação, preservando sua qualidade e garantindo sua segurança. A disciplina é ofertada no quarto semestre, com carga horária total de 60 horas, sendo 30 horas práticas em laboratório e 30 horas teóricas. A disciplina inicia abordando a bioquímica enzimática, bioquímica da pós-colheita e pigmentos naturais, estágios de maturação, posteriormente, a componente foca na reação dos lipídios e antioxidantes em alimentos, carboidratos, bioquímica do leite, bioquímica da carne, influência de nitratos e nitritos na mioglobina, além das práticas propostas. O projeto de monitoria tem como finalidade oferecer suporte aos discentes nas atividades práticas de laboratório ligadas aos conteúdos teóricos, visando aprimorar no desempenho acadêmico, contribuindo para alavancar o conhecimento do aluno monitor da disciplina de bioquímica dos alimentos. A monitoria foi disponibilizada para alunos matriculados no segundo semestre de 2023 na disciplina de bioquímica dos alimentos com horários fixos semanais para atendimento aos discentes, o número de alunos matriculados e seus desempenhos acadêmicos foram apurados com base nos relatórios gerados pelo Sistema GURI (Gestão Unificada de Recursos), nos registros dos encontros individuais com o monitor e nas notas obtidas pelos estudantes. No total de CC, 13 alunos estavam matriculados na CC. Entre os discentes matriculados, 15,4% não concluíram a componente curricular (CC), alguns alunos solicitaram o trancamento, enquanto outros participaram

apenas das aulas iniciais antes de abandonarem os cursos. Entre os 11 discentes que concluíram a CC de bioquímica dos alimentos, foi registrado um índice de 81,8% de aprovação e 18,2% de reprovação. No segundo semestre de 2023, foram realizados 5 encontros de monitoria para atendimentos aos alunos matriculados na CC. A análise dos dados permite observar que um índice de 55,6% de aprovação foi alcançado pelos alunos que procuraram atendimentos de monitoria. Por outro lado, 100% de reprovações foram alcançadas pelos alunos que não procuraram atendimento de monitoria, já que todos os que reprovaram não buscaram o atendimento. Por tanto, a monitoria tem sido efetiva no acompanhamento e auxílio aos alunos. Embora tenha uma baixa procura dos discentes, os dados indicam que a maioria dos estudantes que procuraram a monitoria apresentaram melhor desempenho na CC de bioquímica dos alimentos, quanto do monitor, oportunizando-o uma experiência prévia sobre a prática da docência. Assim um dos desafios futuros é buscar uma maior participação dos alunos nos horários de atendimento disponibilizado pela monitoria, visando abranger ainda mais os resultados obtidos.

Palavras-chave: Atendimento, discente, estudo dirigido.

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com o apoio de: Universidade Federal do Pampa.