



**A MONITORIA COMO FACILITADORA DO PROCESSO ENSINO
APRENDIZAGEM NAS DISCIPLINAS DE NUTRIÇÃO
E QUALIDADE NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS, PROCESSAMENTO DE
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, PROCESSAMENTO DE
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS
EXPERIMENTAL E QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS**

Larissa Canhadas Bertan
larissa.bertan@uffs.edu.br

Emanuele Deon Ely
emma.deon@outlook.com

Samuel Lopes Oliveira
samuel.lopesoliveira99@gmail.com

***Eixo 03: Monitoria por componente curricular
Campus Laranjeiras do Sul***

RESUMO

A inserção de monitores nas disciplinas de Nutrição e Qualidade Nutricional dos Alimentos, Química e Bioquímica de Alimentos, Processamento de Alimentos de Origem Animal, Processamento de Alimentos de Origem Vegetal e Bioquímica de Alimentos Experimental, oferecido no curso de Engenharia de Alimentos, possibilita um apoio dos estudantes no processo de ensino-aprendizagem em disciplinas do eixo específico, proporcionando um ambiente colaborativo e de suporte individualizado. Adicionalmente, a monitoria desempenha um papel singular e crucial no fortalecimento do aprendizado em disciplinas essenciais para a formação dos engenheiros de alimentos. Tais disciplinas constituem a base para o entendimento de processos mais complexos, sendo fundamentais para o desenvolvimento de habilidades técnicas e teóricas necessárias na área.

A abordagem da monitoria é fundamentada em teorias de ensino colaborativo e aprendizagem ativa que, em relação a métodos tradicionais, é mais eficaz por ampliar o conhecimento dos alunos sobre conceitos complicados de serem aprendidos e significados (GUSC; VAN VEEN-DIRKS, 2017), sugerindo que os alunos aprendem melhor quando estão envolvidos ativamente no processo de aprendizado. Para tanto, métodos como a tutoria entre colegas e o ensino baseado em problemas são aplicados, permitindo aos alunos utilizarem de conceitos teóricos em situações práticas, melhorando a retenção do conhecimento e a capacidade de resolução de problemas.

Frente ao exposto, o objetivo principal da monitoria foi proporcionar melhorias no processo de ensino e aprendizagem e diminuir os índices de reprovação e de desistência de disciplinas específicas do curso de engenharia de alimentos. Além disso, fornecer apoio



individualizado aos alunos, promover um ambiente de aprendizado colaborativo, esclarecer dúvidas surgidas fora do horário de aula e preparar os alunos para disciplinas futuras que dependem do conhecimento adquirido nessas disciplinas.

A metodologia inclui encontros semanais com os alunos das disciplinas ministradas pela docente Larissa Canhadas Bertan. A carga horária semanal dedicada à monitoria foi de 16 horas, divididas em 9 horas para encontros com os alunos, 5 horas para preparação dos encontros e 2 horas para reuniões de coordenação. Toda semana o monitor preparava resumos dos tópicos abordados em sala de aula, baseados no material didático e no plano de ensino fornecido pela docente, atualizados continuamente conforme a disciplina avançava. Durante os encontros, o monitor esclarecia dúvidas, discutia tópicos e ajudava os alunos a se prepararem para avaliações, oferecendo suporte individualizado e em grupo conforme necessário.

Os resultados obtidos com a inserção da monitoria nas disciplinas foram positivos. Foi possível observar durante os semestres melhoria no desempenho acadêmico dos alunos que participaram da monitoria, assim como, maior engajamento e motivação para estudar. Ademais, foi possível observar também desenvolvimento de habilidades como resolução de problemas e comunicação eficaz para explicar pontos relacionados as disciplinas. Apesar da melhoria do desempenho acadêmicos dos alunos que procuravam o monitor, é evidente que a procura por esse recurso poderia ter sido maior, e mais bem organizada pelos matriculados, afinal, alguns utilizavam desse recurso na semana das avaliações.

Logo, após um ano de monitoria, foi possível concluir que este projeto demonstrou que a monitoria não só melhora o desempenho acadêmico dos alunos, mas também contribui para o desenvolvimento de habilidades essenciais para a vida profissional, consolidando-se como uma prática indispensável no ambiente universitário.

Palavras-chave: Desenvolvimento acadêmico. Capacitação. Ensino.

Referências

- ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. Viçosa: Imprensa Universitária, 1995.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- KOBLITZ, M. G. B., **Bioquímica de alimentos: Teoria e aplicações práticas**. Ed Guanabara, 2008.
- LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios da Bioquímica**. Ed. Savier, 2006.
- RIBEIRO, L. P., SERAVALI, E. A. G. **Química de Alimentos**. 2 ed. Edgard Blucher, 2007
- GUSC, J.; VAN VEEN-DIRKS, P. **Accounting for sustainability: an active learning assignment**. *International Journal of Sustainability in Higher Education*, [s. l.], v. 18, n. 3, p. 329-340, 2017.