PROJETO DE ENSINO: MONITORIA NOS LABORATÓRIOS DE ALIMENTOS - AUXÍLIO NO PREPARO DE AULAS PRÁTICAS.

Giovanna Braite Chiavelli [1], Mariana Schmidt [2] (chiavelli.giovanna@aluno.ifsp.edu.br)
[1] Discente de Gastronomia - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré
[2] Docente da área de alimentos – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

1. Introdução

O projeto de monitoria tem como propósito fortalecer a participação dos discentes em atividades acadêmicas que integrem ensino, pesquisa e extensão, contribuindo diretamente para sua formação técnica, científica e profissional. A monitoria constitui um importante instrumento de apoio pedagógico, promovendo o desenvolvimento de habilidades teóricas e práticas, ao mesmo tempo em que favorece a autonomia e o protagonismo estudantil no processo de aprendizagem.

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), Lei nº 9.394/96, a monitoria caracteriza-se como uma atividade de ensino que deve ser promovida pelas instituições de educação superior com vistas à ampliação do acesso, da permanência e do desempenho dos estudantes. Além disso, proporciona um ambiente colaborativo no qual os alunos têm a oportunidade de aprofundar conteúdos, fortalecer competências e contribuir para a construção de uma comunidade acadêmica mais integrada e participativa.

Segundo Matoso (2014), o aluno-monitor aproxima-se de uma disciplina ou área de conhecimento com o intuito de desenvolver atividades que auxiliem o processo educativo, contribuindo não apenas para o ensino, mas também para ações de pesquisa e extensão. Para Natário e Santos (2010), a monitoria é um processo de aprendizagem baseado na ação, no qual o estudante inicialmente aprende, depois ensina e, ao ensinar, aprende novamente — consolidando saberes de forma contínua e reflexiva.

No Instituto Federal de São Paulo, Campus Avaré, a monitoria nos Laboratórios de Alimentos assume papel ainda mais significativo devido à natureza essencialmente prática das disciplinas voltadas à tecnologia e ao processamento de alimentos. Esses espaços demandam organização, manutenção contínua, cuidados com insumos e equipamentos, além do cumprimento rigoroso de normas de higiene e segurança. Nesse contexto, o aluno-monitor atua como apoio fundamental ao professor, contribuindo na preparação e execução das aulas práticas, no controle dos materiais, na orientação aos colegas quanto ao uso adequado dos equipamentos e no fortalecimento das boas práticas de manipulação.

Além disso, a monitoria nos laboratórios favorece o desenvolvimento de competências relevantes para a formação profissional, como responsabilidade, trabalho em equipe, capacidade de resolução de problemas, comunicação e domínio mais aprofundado dos procedimentos técnico-científicos. Ao vivenciar o ambiente laboratorial com maior frequência, o monitor amplia sua compreensão sobre processos, metodologias e rotinas essenciais ao setor de alimentos, aproximando-se da realidade encontrada na indústria e em centros de pesquisa.

Assim, a monitoria acadêmica configura-se como um espaço privilegiado de aprendizagem e construção de conhecimento, que beneficia não apenas o monitor, mas toda a comunidade acadêmica. Este relatório apresenta as atividades desenvolvidas no período, destacando as ações realizadas, os desafios encontrados e as contribuições do projeto para a melhoria das práticas laboratoriais e para a formação dos discentes envolvidos.

2. Objetivos

- Desenvolver habilidades e competências técnicas e práticas da monitora, por meio da participação direta nas rotinas dos laboratórios e nas atividades pedagógicas da área de alimentos;
- Apoiar os professores no planejamento, preparo e organização das aulas práticas, contribuindo para a eficiência das atividades e para a melhoria da qualidade do ensino;
- Zelar pela organização, manutenção e funcionalidade dos laboratórios, garantindo um ambiente adequado, seguro e favorável ao desenvolvimento das práticas;
- Favorecer a troca de conhecimentos entre os estudantes, estimulando a cooperação, o trabalho em equipe e a construção coletiva de saberes;
- Incentivar o interesse dos alunos pela pesquisa, inovação e práticas experimentais na área de alimentos, ampliando sua formação acadêmica e profissional.

3. Metodologia

As atividades da monitoria foram desenvolvidas de forma contínua nos Laboratórios de Alimentos 1 e 2 do Instituto Federal de São Paulo – Campus Avaré, atendendo às demandas das disciplinas da área de tecnologias de alimentos dos cursos de agroindústria, gastronomia e agronegócio. A metodologia adotada pela monitora envolveu ações de natureza prática e organizacional, descritas a seguir:

3.1 Organização e manutenção dos laboratórios de alimentos

Após o término das aulas do período da tarde, realizou-se a reorganização completa dos Laboratórios de Alimentos 1 e 2. Essa atividade incluiu a higienização de bancadas, a devolução dos materiais utilizados para seus locais adequados, a verificação de limpeza de utensílios e superfícies e a manutenção da ordem geral dos ambientes, assegurando que os laboratórios estivessem devidamente preparados para as aulas subsequentes.

3.2 Auxílio no preparo e suporte às aulas práticas

De acordo com a demanda das docentes da área de alimentos, houve a colaboração na preparação dos laboratórios para as aulas práticas, o que envolveu:

- Separação prévia de utensílios, equipamentos e ingredientes necessários;
- Organização das bancadas em conformidade com o planejamento das atividades;
- Apoio às professoras durante a execução das práticas, orientando os alunos quanto ao uso correto de materiais e reforçando as boas práticas de manipulação.

3.3 Levantamento, controle e organização do estoque de alimentos

A monitoria também atuou no levantamento e controle de estoque de alimentos utilizados nos cursos de Agroindústria e Gastronomia, em conjunto com a técnica de laboratório, até a chegada da estagiaria que assumiu o controle do estoque.

4. Dificuldades

Durante o período de monitoria, foram identificados alguns desafios que impactaram a organização e o bom funcionamento dos Laboratórios de Alimentos. Uma das principais dificuldades esteve relacionada ao controle de acesso, uma vez que alunos não autorizados utilizaram o espaço sem aviso prévio, o que ocasionou desorganização, uso inadequado de materiais e interrupções nas rotinas de preparação das aulas.

Outra dificuldade recorrente foi o desaparecimento de utensílios e o retorno de equipamentos danificados, como batedeiras e liquidificadores sem identificação dos responsáveis. Esse problema dificultou o controle do patrimônio, comprometeu o andamento de algumas práticas e gerou demanda constante de reposição ou manutenção

5. Resultados

• Melhoria na organização e acessibilidade dos materiais e equipamentos, que passaram a ser dispostos de forma mais segura, funcional e de fácil localização, otimizando o tempo de preparação das aulas e reduzindo riscos durante as práticas.

• Desenvolvimento de competências técnicas e operacionais da monitora, incluindo manipulação de equipamentos, preparação de materiais, controle de estoque e aplicação de normas de segurança e boas práticas laboratoriais.

• Aprimoramento das habilidades pessoais e profissionais, como responsabilidade, autonomia, proatividade, comunicação, trabalho em equipe e resolução de problemas, aspectos essenciais para a formação na área de alimentos.

• Contribuição para um ambiente de aprendizagem mais organizado, seguro e colaborativo, favorecendo a interação entre professores, alunos e equipe de laboratório.

6. Conclusão

O projeto de monitoria nos Laboratórios de Alimentos do Instituto Federal de São Paulo, Campus Avaré mostrou-se uma experiência extremamente relevante tanto para o suporte às atividades acadêmicas quanto para o desenvolvimento formativo da monitora. As ações realizadas contribuíram diretamente para a melhoria da organização, segurança e eficiência dos laboratórios, refletindo em aulas práticas mais produtivas, dinâmicas e alinhadas às necessidades pedagógicas dos cursos da área de alimentos.

Além disso, a monitoria possibilitou o aprimoramento de competências técnicas, operacionais e comportamentais essenciais à formação profissional, fortalecendo a autonomia, a responsabilidade e a habilidade de trabalhar em equipe. O apoio oferecido aos docentes e à equipe de laboratório também favoreceu um ambiente colaborativo, no qual a troca de conhecimentos se tornou constante e significativa.

Dessa forma, o projeto cumpriu plenamente seus objetivos, demonstrando a importância da monitoria como ferramenta de apoio ao ensino, de estímulo à formação integral do estudante e de fortalecimento das práticas acadêmicas nos laboratórios institucionais.

Referências

BRASIL, 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996.

MATOSO, L.M.L. A importância da monitoria a formação acadêmica do monito r: 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.; SANTOS, A. A. A. Programa de monitores para o ensino superior. Estudos de Psicologia, v. 27, n.3, p. 355-364, 2010.

ANUÁRIO DO
IFSP - CAMPUS AVARÉ