

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

Kauan Felipe Camargo da Silva¹ (Camargo.kauan@aluno.ifsp.edu.br)
Mariana Camargo Schmidt²

¹Discente de Engenharia de Biosistemas-Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia –
Campus Avaré

²Docente de Área de Alimentos–Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

Introdução

Esse projeto de monitoria apoia a participação dos discentes em atividades acadêmicas de ensino e projetos de estudos que contribuam para a formação integrada e para o aprimoramento acadêmico e profissional.

A monitoria é uma atividade que tem como objetivo auxiliar os alunos no processo de ensino e aprendizagem, contribuindo para sua formação técnica e científica. Segundo a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), Lei nº 9.394/96, a monitoria é uma atividade de ensino, pesquisa e extensão que deve ser oferecida pelas instituições de ensino superior, com o objetivo de ampliar o acesso e a permanência dos estudantes nos cursos de graduação. Além disso, a monitoria é uma forma de incentivar a cooperação e a troca de conhecimentos entre os alunos, contribuindo 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 para realizar pequenas tarefas ou trabalhos, que contribuem para o ensino, a pesquisa ou o serviço de extensão à comunidade dessa disciplina. A monitoria faz parte de um processo de aprendizagem baseado na ação, onde o aluno primeiramente aprende, para posteriormente ensinar, e outra vez aprender ensinando (Natário e Santos, 2010).

Objetivos

- Contribuir para o desenvolvimento de habilidades e competências técnicas e práticas do aluno;
- Auxiliar os professores no preparo e organização das aulas práticas, contribuindo para a melhoria da qualidade do ensino;
- Promover a troca de conhecimentos entre os alunos, incentivando a cooperação e o trabalho em equipe;
- Estimular o interesse dos alunos pela pesquisa e pela inovação tecnológica na área de alimentos.

Metodologia

As atividades desenvolvidas durante o projeto de monitoria dos Laboratórios de alimentos foram:

1. Organização dos laboratórios de alimentos 1 e 2

No período da tarde, após as aulas, o material utilizado foi organizado e devolvido ao seu devido lugar.

2. Auxílio no preparo de aulas práticas

Colaboração no preparo dos laboratórios (alimentos 1 e 2 e análise de alimentos) para a realização de aulas práticas conforme demanda e solicitação da técnica ou dos professores da área de alimentos.

3. Realização e acompanhamento de análises físico-químicas

Desenvolvimento e acompanhamento de análises físico-químicas (Figura 1) para caracterização dos produtos elaborados em trabalhos de conclusão de curso (Agronegócio e Agroindústria). Foram realizadas análises de umidade, cinzas, proteína e lipídios, de acordo com os métodos do Instituto Adolfo Lutz (2008).

Figura 1: Realização de análises físico-químicas.



Fonte: *Próprio autor* (2023).

Conclusão

Após a participação da monitoria de laboratório, conclui-se que a prática é fundamental para o aprendizado. Ao organizar os laboratórios, auxiliar nas aulas práticas e realizar análises físico-químicas, pode-se constatar que o envolvimento direto dos alunos nas atividades contribui significativamente para o reforço dos conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula.

Além de reforçar os conhecimentos adquiridos, a oportunidade de auxiliar essas atividades práticas também promoveu o desenvolvimento da confiança e segurança necessárias para um desempenho eficaz em ambiente laboratorial. Essa experiência pode

proporcionar valiosas lições, como a necessidade de paciência, empatia e aprimoramento das habilidades de comunicação ao lidar com diferentes níveis de compreensão.

Destaca-se a importância do trabalho em equipe. A capacidade de ajudar outros estudantes revelou-se gratificante. A experiência de monitoria de laboratório foi enriquecedora e contribuiu significativamente para o crescimento acadêmico e pessoal.

Referências:

IAL - Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos/coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglia - São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 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.; SANTOS, A. A. A. Programa de monitores para o ensino superior. Estudos de Psicologia, v. 27, n.3, p. 355-364, 2010.