



## RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB A MONITORIA DE ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS COMO ELO ENTRE ENSINO E PESQUISA

Thalysson Hiago de Figueredo Santana (monitor voluntário 2024.1);  
Vanessa Martins Lacerda Brasileiro (monitora voluntária 2023.2);  
Celene Ataíde Cordeiro Ribeiro;  
Ana Paula Moraes Ventura

### **Programa de Monitoria**

*CCS - Centro de Ciências da Saúde Campus I - João Pessoa*

### **INTRODUÇÃO**

A monitoria é um apoio pedagógico e rompe com a ideia de que o professor é o único a compartilhar conhecimentos, de modo que o monitor ensina e aprende também com os seus pares durante o processo. Ademais, trata-se de uma atividade que promove a conexão entre elementos teóricos e práticos, o que contribui para a formação de quem desempenha a função (Oliveira; Vosgerau, 2021).

Por sua vez, a análise sensorial de alimentos é uma disciplina científica que necessita evocar, medir, analisar e interpretar as reações acerca das características dos materiais e alimentos, traduzindo a percepção dos sentidos humanos (Dutcosky, 2013).

Uma vez que é uma disciplina predominantemente prática, com a necessidade de treinamento dos alunos para conhecimento de uma estrutura de laboratório de análise sensorial; refinamento dos sentidos e vocabulário dos alunos; compreensão e execução de testes discriminativos, descritivos e afetivos; além da necessidade de rememorar as análises estatísticas; e, por fim como interpretar os resultados; percebe-se o quão indispensável é o auxílio de um monitor para viabilização das atividades em sala de aula e verdadeira aprendizagem dos estudantes que optaram em se matricular na disciplina.

Nesse sentido, objetivava a participação efetiva em todas as etapas que envolvem as aulas práticas; atendimento aos alunos em possíveis dúvidas; aperfeiçoamento de materiais didáticos de aulas práticas e teóricas junto ao professor; e, execução de aulas de revisão/reforço, aplicando estratégias didáticas que envolvam troca de experiências e vivências no processo de ensino/aprendizagem.

### **METODOLOGIA**

Trata-se de um estudo descritivo, com natureza qualitativa e do tipo relato de experiência, sendo que este último pode ser utilizado para registrar experiências vividas em pesquisas, ensino ou extensão (Mussi; Flores; Almeida, 2021).

Visto isto, atividades como construção de maquetes de um laboratório de análise sensorial, de maneira artesanal, juntamente com os alunos; visita ao Laboratório de Análise Sensorial do Centro de Tecnologia da Universidade Federal da Paraíba; elaboração e resolução de atividades de revisão, inclusive abordando questões de concurso; monitorias de revisão e reforço; confecção das fichas, montagem das amostras, auxílio na aula e compartilhamento de experiências obtidas com a pesquisa na mesma área

durante as aulas práticas; plantões de dúvidas; auxílio aos alunos na elaboração do projeto final, correspondente à última avaliação na disciplina, acompanhando desde a parte escrita até participação como avaliadores das amostras; oportunidade de escolher os critérios de avaliação dos projetos dos alunos.

As atividades foram desenvolvidas principalmente em sala de aula; no Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição, do Campus I da UFPB; além do ambiente virtual, via Google Meet, mantendo a comunicação por vídeo para revisões, resolução de atividades e orientações para as práticas e projetos, e Whatsapp, para dúvidas pontuais e meio de comunicação para avisos.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Para a primeira compreensão acerca da estrutura, os alunos foram convidados à montagem de maquetes (Imagem 1), antes mesmo da visita ao Laboratório de Análise Sensorial dos Alimentos do Centro de Tecnologia da UFPB, em que deveriam estudar previamente acerca do assunto e, em grupos, tentar simular acerca do que tinham compreendido. Desse modo, foi utilizada uma sala de aula invertida, na qual o tempo de aula é utilizado para se concentrar na aplicação e discussão, em que a aquisição de conceitos e princípios básicos é feita pelo aluno previamente à aula (McLean et al., 2016 apud Marques et al., 2021). A atividade facilitou a compreensão espacial na visita da semana seguinte.

Outra abordagem foi a aprendizagem baseada em projetos, em que os alunos foram convidados, para a última nota na disciplina, a pensar em uma análise sensorial de algum alimento (Imagem 2). Tratou-se assim de uma metodologia ativa que centrada no aluno, contando com a professora e monitores como guias, de maneira que há a integração do conteúdo e da habilidade, ajudando os alunos a implementarem projetos que tenham aplicação real (Domínguez; Jaime, 2010; Arbelaitz et al., 2015 apud Marques et al., 2021).

**Imagem - 1**



**Imagem - 2**



### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os alunos aderiram bem aos momentos de monitoria, quase sempre com 100% de participação, e foi oportunizado protagonismo tanto aos alunos quanto aos monitores, o que resultou em uma estudante de uma dessas turmas adentrando o grupo de pesquisa da professora e em compartilhamento da experiência dos monitores do que tinha sido aprendido durante participação no projeto de iniciação científica denominado Caracterização dos Aspectos Sensoriais de Queijo Caprino Petit-suisse Simbiótico com Adição de Planta Alimentícia Não Convencional (PANC).

Por fim, as atividades despertaram em um dos monitores o interesse pela carreira da docência, o que não era cogitado anteriormente.

### **REFERÊNCIAS**

- DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. 4.ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 540p. 2013.
- MARQUES, H.R. et al. Inovação no ensino: uma revisão sistemática das metodologias ativas de ensino-aprendizagem. Avaliação, Campinas, v. 26, n. 03, p. 718-741, 2021.
- MUSSI, R.F.F.; FLORES, F.F.; ALMEIDA, C.B. Pressupostos para a elaboração de relato de experiência como conhecimento científico. Práx. Educ., Vitória da Conquista, v. 17, n. 48, p. 60-77, 2021.
- OLIVEIRA, J.; VOSGERAU, D.S.R. Práticas de monitoria no contexto brasileiro. Educ. Teoria Prática, Rio Claro, v. 31, n. 64, p. 1-18, 2021.