

EFICIÊNCIA DA MONITORIA NA DISCIPLINA DE QUÍMICA GERAL DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA

Gabriela Jardim ¹

Suziane Antes Jacobs ²

Resumo:

Ao observar uma dificuldade por parte dos alunos ingressantes do curso de Bacharelado em Enologia, da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), na disciplina de química geral, foi proposto uma monitoria para que a dificuldade de entendimento e dúvidas tivessem maior atenção e pudessem ser esclarecidas. Ao final do semestre foi comparado a percentagem de aprovações e reprovações do total de alunos de 3 anos anteriores sem monitoria, com 2017, ano da atuação da monitoria, também foi comparado a média das notas dos anos. Os resultados mostraram que a monitoria atuou positivamente, também estimulando os monitores em atividades extras dentro do curso de Enologia.

Palavras-chave: ensino; química; enologia

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

EFICIÊNCIA DA MONITORIA NA DISCIPLINA DE QUÍMICA GERAL DO CURSO DE ENOLOGIA DA UNIPAMPA

¹ Aluno de graduação. gabrielavjardim@gmail.com. Autor principal

² Docente. suzianeantes@unipampa.edu.br. Orientador



EFICIÊNCIA DA MONITORIA NA DISCIPLINA DE QUÍMICA GERAL DO CURSO DE BACHARELADO EM ENOLOGIA DA UNIPAMPA

1. INTRODUÇÃO

A estrutura curricular do curso de Bacharelado em Enologia da UNIPAMPA (Universidade Federal do Pampa), campus Dom Pedrito, RS, apresenta um seguimento de disciplinas às quais faz-se necessário o entendimento de química. Sendo assim, os ingressantes estão matriculados na disciplina de química geral, que tem por objetivo nivelar o conhecimento adquirido durante o ensino médio.

Diante de tal fato, percebeu-se durante as aulas, ano após ano, que tem sido um grande obstáculo para os alunos a compreensão plena da disciplina. Assim, para auxiliar os alunos foi proposta a monitoria que teve aprovação da Pró-Reitoria de Graduação da universidade e deu início às atividades semanais em maio de 2017 após seleção de bolsista do PDA (Programa de Desenvolvimento Acadêmico).

O objetivo do presente trabalho foi demonstrar a eficiência da monitoria na disciplina de química geral para os alunos do curso de Bacharelado em Enologia.

2. METODOLOGIA

As atividades desenvolvidas durante as monitorias incluíram revisões de conteúdo em mesa redonda, tendo como abordagem inicial a associação de atividades rotineiras relacionadas ao tema, debate sobre e depois a exemplificação da utilização de tal conhecimento dentro da profissão. Por exemplo ao tratar o tema “concentrações de soluções”, inicialmente foi discutido o simples modo de fazer um molho de tomate e a proporção entre a quantidade de água e tomates de acordo com a consistência desejada, depois foi utilizado o exemplo da preparação de soro caseiro e então revisada a fórmula de concentração de solução e distinguindo quais seriam os solutos e o que era o solvente. Após, um exercício dado em prova foi refeito e ao finalizar o tema, foi comentado a utilização de insumos enológicos e as quantidades indicadas de acordo com o volume de vinho, fazendo um exercício em que se calcularia a quantidade de levedura necessária para um determinado volume de vinho.

Também foi utilizado nas revisões, técnicas para melhor memorizar o conteúdo e assim influenciar o aluno a ter autonomia quando estudar sozinho para desenvolver estratégias que melhorem seu desempenho [1]. Foi feito exercício de repetição conjunta em voz alta de frases que conceituam temas, também foi repassada a técnica de montar frases que ajudam a assimilar o conteúdo, como “mosquITo teimOSO, te mATO te plCO, te mETO no vIDRICO” para assimilar as terminações da nomenclatura dos íons e como fica a terminação ao nomear os ácidos.

Outra atividade realizada pela monitoria foi a resolução de listas de exercícios, primeiro eram feitos diversos exemplos, depois os alunos presentes na monitoria resolviam exercícios na lousa e a partir da resolução as dúvidas existentes eram esclarecidas.

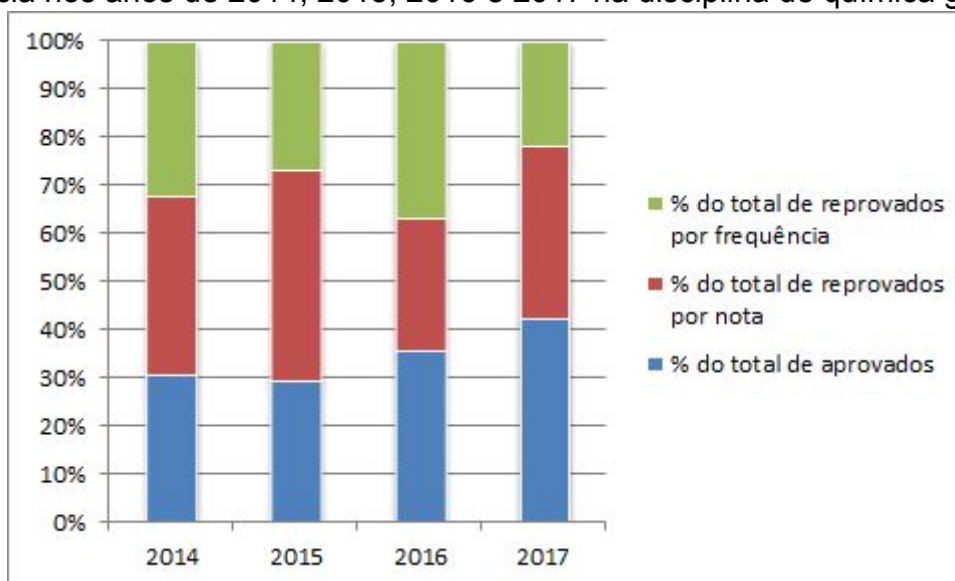
A monitoria também propôs a atividade em grupo de resolver exercícios com um maior nível de dificuldade, premiando com bombom de chocolate quem os terminassem, ao final todos ganharam bombons, mas a atividade ofereceu um possível fator motivacional ao aprendizado e estimulou alunos com certa habilidade em química ao desafiá-los com exercícios mais complexos.

Após o fim da disciplina, foi pego o histórico das turmas anteriores que não tiveram monitoria, de 2014, 2015 e 2016, feita a porcentagem de alunos aprovados e reprovados (diferenciando-os de reprovação por nota e frequência) e comparadas às porcentagens da turma de química geral do ano de 2017, o qual se fez a monitoria. Também foi feita médias das notas de todos os anos. Alunos que fizeram o trancamento parcial não foram contabilizados.

3. RESULTADOS e DISCUSSÃO

O Gráfico 1 demonstra certa tendência ao longo dos anos do aumento de alunos aprovados, no entanto, comparando 2014, 2015 e 2016 com o ano de 2017 que teve monitoria na disciplina, o aumento de alunos aprovados foi consideravelmente alto. Ainda, o alto percentual de alunos reprovados por frequência em 2016, foi devido principalmente à desistência dos alunos em decorrência das baixas médias obtidas na primeira avaliação.

Gráfico 1: Porcentagem de alunos aprovados, reprovados por nota e reprovados por frequência nos anos de 2014, 2015, 2016 e 2017 na disciplina de química geral.



Percebeu-se que as monitorias tiveram maior presença dos alunos nos dias que antecederam as provas, o que também foi destacado por Santos (2007), em publicação sobre a monitoria na disciplina de bioquímica, na qual professores comentaram que para melhores resultados os alunos devem fazer presença na monitoria com maior frequência.

Ao analisar a média das notas na Tabela 1, nota-se positivamente maior diferença na média de notas do ano de 2017.

Considerando o início do curso Bacharelado em Enologia no ano de 2011, sua área relativamente nova no meio acadêmico e pouco difundida e/ou conhecida, havia muitos alunos matriculados dos quais o objetivo era fazer o ensino superior em

outras áreas, mas pela baixa concorrência candidato/vaga, optaram no vestibular por Enologia e assim a cursaram, possivelmente justificando uma taxa de alunos no 1º semestre não interessados no que diz respeito às disciplinas, que também pode justificar desistências e notas baixas nos anos anteriores. Como o curso vem sendo conhecido e a área de enologia também, isso através de novelas em rede nacional, atividades de publicidade intensificadas nos últimos tempos, realizadas por órgãos públicos, como o Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho), os alunos ingressantes têm apresentado maior interesse, o que pode influenciar em menores desistência e notas maiores. No entanto, a monitoria teve sua importância no auxílio dos alunos.

Tabela 1: Médias de notas dos alunos aprovados e reprovados por nota durante os anos de 2014, 2015, 2016 e 2017.

Ano	Média de notas
2014	3,747619
2015	3,319512
2016	3,759649
2017	4,422203

Analisando outro lado, as monitorias também constituem estímulo aos monitores para inserção em outras atividades, tais como projetos de extensão, docência e pesquisa (Santos, 2007).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que as monitorias dão apoio aos alunos que a frequentam e influenciam estes positivamente, melhorando as notas e a motivação. As monitorias também incentivam os monitores a atuarem em projetos de outras áreas, como na pesquisa.

5. REFERÊNCIAS

1. SANTOS, V. T.; ANACLETO, C. Monitoria como ferramenta auxiliar para aprendizagem da disciplina de bioquímica, uma análise no UNILESTE - MG. Revista Brasileira de Ensino de Bioquímica e Biologia Molecular, 2007.
2. SILVA, C.; SILVA, D.; Estratégias de Autorregulação da Aprendizagem no Curso de Educação Física do UNIABEU Centro Universitário; Gestão & Sociedade v. 4, p. 56, 2015.