

MONITORIA NA DISCIPLINA DE BROMATOLOGIA DE ORGANISMOS AQUÁTICOS

Talita Damasceno¹

Deise Dalazen Castagnara²

Rosane Oliveira Bernini³

Viviani Correia⁴

Fabio de Araújo Pedron⁵

Resumo:

A atividade de monitoria possibilita auxiliar o docente com o grupo de acadêmicos, além disso, busca retomar os conhecimentos trabalhados em sala de aula, sanando as dificuldades e proporcionando melhor entendimento e aprendizado aos discentes. Desta forma, o objetivo da monitoria realizada no componente curricular Bromatologia de Organismos Aquáticos é de auxiliar o professor no preparo e desenvolvimento das aulas práticas e sanar dúvidas dos alunos referentes às aulas teóricas e práticas. Para as aulas práticas de Bromatologia de Organismos Aquáticos o docente disponibilizou um ingrediente para cada acadêmico. Os discentes preparam a amostra do seu ingrediente da seguinte forma: eliminação da umidade em estufa de circulação forçada de ar a 55°C por 72h e moagem em moinho de facas tipo Willey para que a amostra fosse encaminhada ao Laboratório de Nutrição Animal e Forragicultura e as devidas análises fossem realizadas. Para a identificação dos componentes estruturais do alimento foram realizadas as seguintes análises: Matéria Seca em estufa de esterilização e secagem a 105°C por 24 horas, Matéria Mineral em uma Mufla a 550°C por 4 horas, Proteína Bruta pelo Método de Micro-Kjeldahl que determina a quantidade de nitrogênio orgânico total da amostra, Extrato etéreo que é a análise de gordura em um Extrator de Soxhlet acoplado em bateria de Sebelin, Fibra em Detergente Ácido e Fibra em Detergente Neutro pelo método de Van Soest. Para a realização das aulas práticas a monitora e a professora da disciplina organizaram previamente o laboratório e os materiais utilizados, durante o desenvolvimento das aulas os alunos eram auxiliados na realização dos cálculos referentes às análises feitas e foi disponibilizado horário extra com a monitora para que os discentes esclarecessem suas dúvidas e ao concluir as análises cada aluno deveria apresentar um relatório para compor sua nota final. A ferramenta de monitoria torna-se fundamental nesta disciplina, tendo em vista que baseada no diálogo entre acadêmicos as dúvidas são sanadas de forma prática e imediata, contribuindo para a formação dos discentes e os tornando mais qualificados.

Palavras-chave: Ensino, Componente curricular, análises.

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

MONITORIA NA DISCIPLINA DE BROMATOLOGIA DE ORGANISMOS AQUÁTICOS

¹ Aluno de graduação. talitald7@gmail.com. Autor principal

² Docente. deisecastagnara@gmail.com. Co-autor

³ Aluno de Pós Graduação. rosane.bernini@gmail.com. Co-autor

⁴ Docente. vivianicorreia@unipampa.edu.br. Orientador

⁵ Docente. pedron.ufsm@gmail.com. Co-orientador

MONITORIA NA DISCIPLINA DE BROMATOLOGIA DE ORGANISMOS AQUÁTICOS

A atividade de monitoria possibilita auxiliar o docente com o grupo de acadêmicos, além disso, busca retomar os conhecimentos trabalhados em sala de aula, sanando as dificuldades e proporcionando melhor entendimento e aprendizado aos discentes. Desta forma, o objetivo da monitoria realizada no componente curricular Bromatologia de Organismos Aquáticos é de auxiliar o professor no preparo e desenvolvimento das aulas práticas e sanar dúvidas dos alunos referentes às aulas teóricas e práticas. Para as aulas práticas de Bromatologia de Organismos Aquáticos o docente disponibilizou um ingrediente para cada acadêmico. Os discentes preparam a amostra do seu ingrediente da seguinte forma: eliminação da umidade em estufa de circulação forçada de ar a 55°C por 72h e moagem em moinho de facas tipo Willey para que a amostra fosse encaminhada ao Laboratório de Nutrição Animal e Forragicultura e as devidas análises fossem realizadas. Para a identificação dos componentes estruturais do alimento foram realizadas as seguintes análises: Matéria Seca em estufa de esterilização e secagem a 105°C por 24 horas, Matéria Mineral em uma Mufla a 550°C por 4 horas, Proteína Bruta pelo Método de Micro-Kjeldahl que determina a quantidade de nitrogênio orgânico total da amostra, Extrato etéreo que é a análise de gordura em um Extrator de Soxhlet acoplado em bateria de Sebelin, Fibra em Detergente Ácido e Fibra em Detergente Neutro pelo método de Van Soest. Para a realização das aulas práticas a monitória e a professora da disciplina organizaram previamente o laboratório e os materiais utilizados, durante o desenvolvimento das aulas os alunos eram auxiliados na realização dos cálculos referentes às análises feitas e foi disponibilizado horário extra com a monitória para que os discentes esclarecessem suas dúvidas e ao concluir as análises cada aluno deveria apresentar um relatório para compor sua nota final. A ferramenta de monitoria torna-se fundamental nesta disciplina, tendo em vista que baseada no diálogo entre acadêmicos as dúvidas são sanadas de forma prática e imediata, contribuindo para a formação dos discentes e os tornando mais qualificados.