

23 e 24 de outubro de 2017

**Relato de experiência de monitoria na disciplina de Operações Unitárias/Projeto de Conclusão do curso Técnico em Alimentos**

WASZCZUK, Helena Maria<sup>1</sup>  
SILVA, Gabriela Smolinski da<sup>2</sup>  
SFREDO, Marília Assunta\*

A monitoria é oferecida aos estudantes em horários extracurriculares, com o objetivo de auxiliar na resolução de exercícios apresentados em sala de aula e na compreensão do conteúdo e dos cálculos matemáticos da disciplina de Operações Unitárias, do segundo semestre do curso Técnico em Alimentos. Durante a monitoria acontece o esclarecimento das dúvidas dos estudantes, no período da tarde, durante quatro dias por semana, completando 16 horas semanais. A metodologia de ensino da monitoria pode ocorrer de forma individual ou em grupos, conforme for a preferência dos estudantes, para que sejam esclarecidas as dúvidas não sanadas só com a exposição dos conteúdos em sala de aula. Dentre os temas mais solicitados e que os estudantes demonstram maiores dificuldades, estão a interpretação do balanço de massa e a resolução dos exercícios de análise granulométrica por peneiramento. Após a oferta da monitoria, espera-se que o desempenho dos estudantes seja melhorado, ajudando-os nas provas da disciplina e também no restante do curso. Contudo, a procura pela monitoria é muito baixa, sendo um dos principais motivos, a falta de tempo, devido ao fato de a maioria dos estudantes trabalhar nos horários em que a monitoria é oferecida. Além disso, muitos discentes não conseguem vir para o *Campus* antes do horário das aulas, por causa do transporte. Nesse sentido, a procura pela monitoria aumenta somente nos períodos próximos das provas. Assim, nos dias em que não há atendimento a estudantes são realizadas atividades práticas no laboratório de Fenômenos de Transporte/Operações Unitárias do IFRS *Campus* Erechim. Essas atividades compreendem o auxílio em projeto de pesquisa de extração de óleo essencial de folhas de araçá e consistem no auxílio nas etapas de retirada das folhas dos galhos, na determinação de umidade das folhas de araçá, na pesagem da massa de folhas de cada batelada de extração, na verificação da altura do leite e, após 60 minutos de extração, na coleta do óleo e da água, em funis de separação.

**Palavras-chave:** Extração. Balanço de massa. Análise granulométrica.

**Modalidade:** Ensino

---

1 Técnico em Alimentos, IFRS Campus Erechim, helenawas13@gmail.com

2 Engenharia de Alimentos, IFRS Campus Erechim, gabriela\_smolinski@yahoo.com.br

\*Orientadora/Técnico em Alimentos, IFRS Campus Erechim, marilia.sfredo@erechim.ifrs.edu.br