

DISCIPLINA DE BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS APLICADA AO CURSO DE NUTRIÇÃO: A EXPERIÊNCIA DA MONITORIA

Vinicius Stone, Paula Zart Krebs, Thiago Antunes, Elisângela Rosa e Cristiane Matté

RESUMO

Os conteúdos ministrados na disciplina “Bioquímica dos Alimentos A” consistem em: metabolismo de ácidos nucleicos, síntese proteica, estrutura das proteínas, enzimas, metabolismo energético, metabolismo de carboidratos e de lipídeos. São oferecidas 30 vagas semestralmente ao curso de nutrição, e conta com aulas teóricas e práticas. Esta, tem como suporte aos alunos, quatro monitores na modalidade de Ensino a Distância (EAD). Nosso objetivo nesse trabalho é relatar a experiência dos monitores da disciplina Bioquímica dos Alimentos A do curso de Nutrição da UFRGS, realizada no período de 19 de março a 14 de julho de 2012. Na disciplina, os conteúdos foram apresentados em aulas expositivas, em forma de seminários e discussão de artigos, visando aprofundar o conhecimento da bioquímica relacionada com a nutrição. Além disso, foram realizadas aulas práticas após a apresentação do conteúdo teórico para mostrar aos alunos a relação da Bioquímica com a nutrição e a prática do nutricionista. Nessa oportunidade, os monitores realizaram os testes de aula prática e posteriormente analisaram os relatórios de aula produzidos pelos alunos. Um dos conteúdos ministrados na aula prática foi sobre a “Lectinas”. Primeiramente fomos apresentados ao tema fatores antinutricionais, dentre os quais as lectinas presente em leguminosas como o feijão e a soja, que em contato com eritrócitos, em um ensaio in vitro, promove a aglutinação desses. Essas lectinas são desnaturadas durante o processo de cozimento adequado das leguminosas, o que foi demonstrado em aula prática por meio da análise de amostras de feijão cru, cozido em garrafa térmica e cozido em panela de pressão. Outro conteúdo apresentado nas aulas práticas foi “Avaliação Quantitativa de Triglicérides”, onde foi avaliada a concentração de triglicérides em amostras de fígado de ratos alimentados com etanol e em abacate. Os monitores também auxiliaram os alunos no esclarecimento de dúvidas quanto ao conteúdo teórico. Nesse sentido, uma inovação da disciplina foi a inserção de chat no Moodle, entre monitores, professora e alunos, com a finalidade de responder aos questionamentos dos alunos à distância. O chat ocorria duas vezes por semana além do domingo anterior a cada prova para que os alunos tirassem suas últimas dúvidas online. Os alunos se manifestaram de uma maneira positiva em relação a ele, pois muitas dúvidas foram respondidas. A prática da monitoria contribuiu para aprofundar os conhecimentos acerca da bioquímica dos alimentos relacionando teoria e prática. Além disso, foi fundamental para que exercitasse a capacidade de auxiliar alunos da disciplina na resolução dos questionamentos. As aulas práticas são de suma importância para aprimorarmos os nossos conhecimentos bioquímicos aliando conhecimentos teóricos e práticos. Além de adquirir conhecimento, as aulas auxiliam na troca de conhecimentos dos monitores com os alunos e o professor. A cada término de uma aula prática reforçamos que a bioquímica esta diretamente relacionada com a nutrição, e que o nutricionista que busca conhecimento nessa área com certeza consegue se encaminhar para ser um profissional mais completo referente ao conhecimento do alimento e sua funcionalidade nas vias metabólicas. O chat é um método efetivo, pois propicia aos alunos maior oportunidade para esclarecimentos sobre a matéria e de uma maneira mais fácil e prática, pois não precisa haver deslocamentos. Além de propiciar a troca de conhecimentos entre alunos e

monitores de forma mais prática, o chat ainda tem outra vantagem sobre a forma tradicional, todo o histórico fica gravado e a professora tem acesso, para que, mesmo nos dias em que não teve disponibilidade de entrar, possa verificar toda a conversa de alunos e monitores, realizando correções se necessário, mesmo que posteriormente. Em conclusão, a monitoria atuou principalmente na resolução de dúvidas dos alunos, via chat no Moodle e nas aulas práticas, colaborando para a construção do conhecimento em bioquímica do futuro profissional nutricionista.

Palavras-chave: bioquímica dos alimentos; monitoria; nutrição; chat; ensino à distância.