**ReALIZAÇÃO DE EXPOSIÇÃO COM O TEMA: CORANTES**

Sonálle Carolina Albuquerque de Andrade[[1]](#footnote-1);

Ana Paula Moraes Ventura[[2]](#footnote-2); Maria da Conceição Rodrigues Gonçalves [[3]](#footnote-3)

Centro de Ciências da Saúde – CCS; Departamento de Nutrição – DN – MONITORIA

**RESUMO:** A aceitação do produto alimentício pelo consumidor está diretamente relacionada a sua cor. Desta forma, a aparência do alimento pode exercer efeito estimulante ou inibidor do apetite, além de interferir na escolha do consumidor. O emprego de aditivos químicos, como os corantes, é um dos mais polêmicos avanços da área de alimentos, já que seu uso em muitos alimentos justifica-se apenas por questões de hábitos alimentares. È imprescindível aliar a teoria a pratica, diante disso, foram realizados seminários e uma exposição de produtos contendo os corantes em estudo, com o objetivo de sistematizar os conhecimentos construídos. A utilização de exercícios associados a vivência diária, apresentação de seminários empregando o conhecimento adquirido a prática na área de nutrição, a realização da exposição aprofundando o conhecimento adquirido e transmitindo para alunos de outras graduações. Foi observado um crescimento na interação entre aluno/ monitor/ professor tendo um importante papel no aumento do rendimento da turma, que ultrapassou em mais de 50%, comprovado pelas notas obtidas e pelo índice de reprovação no semestre. O Programa de Monitoria é sem dúvida um instrumento importante de ensino/aprendizagem tanto para monitores como para discentes, além de ser é uma ferramenta que auxilia os alunos no processo de aprendizagem, uma vez que o conteúdo explicitado é abordado sob a “visão de aluno/monitor”, podendo oferecer uma nova abordagem pedagógica, mediante atividades dedicadas à orientação/correção de exercícios, plantão de dúvidas, entre outras.

**Palavras-Chave**: Corantes, bioquímica de alimentos, monitoria.

**INTRODUÇÃO**

A percepção da cor não se refere apenas à habilidade do homem em distinguir a luz de diferentes comprimentos de onda. A cor é o resultado produzido no cérebro pelo estimulo recebido quando a energia radiante penetra nos olhos, permitindo a distinção do verde, do azul, do vermelho e de outras cores. A aceitação do produto alimentício pelo consumidor está diretamente relacionada a sua cor. Esta característica sensorial, embora subjetiva, é fundamental na indução da sensação global resultante de outras características, como o aroma, o sabor e a textura dos alimentos (1). Desta forma, a aparência do alimento pode exercer efeito estimulante ou inibidor do apetite, além de interferir na escolha do consumidor. Desde a antiguidade o homem coloria seus alimentos para torna-los mais atrativos e saborosos, no inicio essas substancias eram especiarias e condimentos, mas com o passar do tempo essas substancias foram gradativamente sendo substituídas por produtos sintéticos que possuem apenas o objetivo de colorir (2).

O emprego de aditivos químicos, como os corantes, é um dos mais polêmicos avanços da área de alimentos, já que seu uso em muitos alimentos justifica-se apenas por questões de hábitos alimentares. Em geral, a importância da aparência do produto para sua aceitabilidade é a maior justificativa para o seu emprego. Sob o ponto de vista toxicológico, vários estudos têm sido realizados para verificar os efeitos nocivos ao homem, já que esses aditivos não são totalmente inofensivos à saúde. Nesse contexto podemos observar que a bioquímica dos alimentos está cada vez mais presente em nosso dia-a-dia e se constitui um tópico muito abrangente, complexo e bastante exigido na área de nutrição (3). Aprofundar o conhecimento na área é essencial para que se possa galgar o caminho do sucesso profissional. Por vezes, é muito comum ouvirmos que quanto mais colorida a alimentação, mais rico em nutrientes, vitaminas e minerais, no entanto não é bem assim, sendo primordial para um estudante de nutrição ter o conhecimento de quais corantes possuem efeitos adversos a determinado publico, o uso indiscriminado em produtos industrializados, legislações existentes, como também a diferenciação entre naturais, artificiais, idênticos aos naturais, orgânicos, inorgânicos entre outros (4).

Juntar o conhecimento teórico à prática constitui um método excelente para o alcance de resultados positivos no curso de graduação. O estudo por meio de apresentação de seminários sobre o tema e a visualização dos alimentos contendo os determinados tipos de corantes enfatizados pelo grupo é de extrema importância para o entendimento e a fixação da matéria. Diante disso, foram realizados seminários pelos alunos sobre o tema, auxiliados pela monitora, no qual era encarregada de tirar suas duvidas, realizar as associações do tema com os alimentos e ao término dos seminários, foi realizado uma exposição no hall do CCS, contendo todos os tipos de corantes e os respectivos alimentos encontrados.

**OBJETIVOS**

**Objetivo Geral**

Sistematizar os conhecimentos construídos durante a disciplina para a realização dos seminários como também para a exposição dos conhecimentos desenvolvidos para os alunos da área de saúde.

**Objetivos Específicos**

• Selecionar fontes de informações;

• Distribuir os itens do conteúdo;

• Auxiliar na resolução de questões propostas para o tema;

• Contribuir para a realização dos seminários;

• Realizar a exposição dos alimentos associados aos corantes.

**DESCRIÇÃO METODOLÓGICA**

A execução do projeto de monitoria apresenta a função de inserir o estudante em formação em uma nova perspectiva de ensino-aprendizagem. A atividade de monitoria cria mecanismos que proporcionam ao aluno motivação na aprendizagem, estreitando de forma efetiva a relação professor-aluno. Os monitores exercem atividades didáticas no que diz respeito à preparação de questões práticas envolvendo o conteúdo da disciplina, plantão de dúvidas e correção de atividades.

Neste contexto, com o intuito de melhorar o processo de ensino-aprendizagem da Bioquímica dos Alimentos, em 2011.2, foi sugerido um novo método de abordagem da disciplina, a aplicação de exercícios semanais associando os conteúdos pré-estabelecidos no cronograma com a vivência do dia-a-dia, onde era dada uma semana para que os alunos pesquisassem e resolvessem as questões. O monitor da Disciplina poderia auxiliar a sua resolução no plantão de dúvidas. Os exercícios eram corrigidos pelo monitor e devolvidos aos alunos na aula posterior. A inserção de seminários realizados com temas já abordados pelo professor, mas sendo enfatizando pelos alunos o emprego do conhecimento adquirido a pratica na área de nutrição. O monitor auxilia na interação do tema dos seminários com a prática vivenciada pela nutrição disponibilizando artigos e livros, discutindo a melhor forma de abrangência do tema.

A realização da exposição sobre corantes foi de iniciativa da monitoria junto ao professor da disciplina sendo uma forma dinâmica de aprendizado como também de aprofundamento nos estudos dos alunos, pois os mesmos apresentaram o tema e os alimentos para alunos de outros cursos que passaram pelo hall do CCS, tirando suas duvidas e mostrando a diferença dos vários tipos de corantes, suas siglas, o emprego dos corantes nos ingredientes entre outras duvidas que surgissem durante a apresentação.

**RESULTADOS/AVALIAÇÃO**

A Bioquímica dos Alimentos é o ramo da ciência que estuda a química dos alimentos, por isso como qualquer outra ciência moderna, depende de estudo profundo do metabolismo e de pesquisa para entender a sua integração às ciências da saúde e seus mais diversos aspectos (5,6).

Assim, com a aplicação de exercícios propostos no final de cada aula para a melhor fixação do conteúdo explicado em sala, foi observado que o rendimento da turma melhorou em cerca de 50%. Isto pode ser comprovado pelas notas obtidas pelos alunos nas provas. Alunos que resolveram as listas de exercícios a cada semana obtiveram uma melhor nota comparada aos alunos que não entregaram todos os exercícios resolvidos. Esta constatação comprova a importância da aplicação dos exercícios, onde o professor e o monitor passaram a atuar juntos, contribuindo para a melhor compreensão do conteúdo programático por parte dos alunos, ajudando-os a superar suas dúvidas e ampliar seus conhecimentos.

Como forma de aguçar o interesse dos alunos e propor uma iniciação a prática docente pelo monitor, os seminários passaram a ser realizados tendo a contribuição do monitor na sua confecção. Do ponto de vista dos alunos, ocorreu uma grande aprovação, uma vez que foi possível rever o conteúdo e suas respectivas aplicações na nutrição. Por parte do monitor ocorreu um aprofundamento em seus conhecimentos, como também diminuiu a barreira aluno/professor.

A exposição trouxe resultados relevantes com relação ao envolvimento dos alunos com o tema, a interação com o monitor e o professor, a importância de serem desinibidos e mostrarem seus conhecimentos para graduandos de outros cursos, e o mais importante que foi a fixação do tema que é de extrema relevância para a nutrição como também para a saúde da população (7).

**CONCLUSÃO**

O Programa de Monitoria é sem dúvida um instrumento importante de ensino/aprendizagem tanto para monitores como para discentes. Isto pode ser comprovado pelo impacto positivo sobre os índices de aprovação bem como pelo aumento do interesse de ser monitor da disciplina.

A monitoria é uma ferramenta que auxilia os alunos no processo de aprendizagem, uma vez que o conteúdo explicitado é abordado sob a “visão de aluno/monitor”, podendo oferecer uma nova abordagem pedagógica. A inserção do monitor possibilita a melhora do rendimento escolar da turma, mediante atividades dedicadas à orientação/correção de exercícios, plantão de dúvidas, entre outras.

Com o intuito de aumentar o rendimento dos alunos e diminuir o índice de reprovação o método empregado está baseada em um tripé tendo como bases, a percepção do aprendizado do aluno, o contexto específico (podendo ser adaptável a característica da sala), e a constante especialização do entendimento criando um fluxo de informações. (8)

**REFERÊNCIAS**

1. REYES, F. G. R.; VALIM, M. F. C. F. A.; VERCESI, A. E. Effect of organism synthetic food colours on mitochondrial respiration. Food Addit. Contam, v. 13, n.1, p. 5-11, 1996.

2. PRADO, M. A.; GODOY, H. T. Corantes Artificiais em Alimentos. **Alim. Nutr.**,Araraquara, v.14, n.2, p. 237-250, 2003

3. BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Química do processamento de alimentos**. 3ºed. São Paulo: Varela, 2001.

4. Voet, D.; Voet, J. G. **Fundamentos de Bioquímica - A Vida em Nível Molecular**. 2º Ed. São Paulo: Artmed.

5. ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos. Componentes dos alimentos e processos.** São Paulo: Artmed, 2005.

6. ARAÚJO, JÚLIO M.A**. Química dos Alimentos: teoria e prática** 3ºed. Ver. Ampl.- Viçosa: UFV, 2004.

7. RIBEIRO, ELIANA PAULA. **Química de alimentos**. 2ºed.- São Paulo: Blucher, 2007.

8. ANGELO, T. A.; CROSS, K. P. **Classroom assessment techniques: a handbook for college teachers.** 2ºed. San Francisco: Jossey Bass, 1993. Apud GATTI, B.A.; **O professor e a avaliação em sala de aula**. Estudos em Avaliação Educacional, n. 27, jan-jun/2003

1. Monitor; [↑](#footnote-ref-1)
2. Orientador da disciplina Bioquímica dos Alimentos; [↑](#footnote-ref-2)
3. Coordenador do projeto [↑](#footnote-ref-3)