



RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS : AULAS INTERATIVAS COM O USO DE METODOLOGIAS ATIVAS

Maria Iohane Quirino Amador;
Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira

Programa de Monitoria

CTDR - Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional Campus I - João Pessoa

INTRODUÇÃO

A microbiologia é um ramo fundamental da biologia dedicado ao estudo dos micro-organismos, incluindo bactérias, fungos, protozoários, vírus e algas unicelulares. Derivada de três termos gregos - mikros (pequeno), bios (vida) e logos (ciência) – essa área desempenha um papel crucial na compreensão dos processos vitais que envolvem esses organismos. O conhecimento em microbiologia é essencial, pois promove a conscientização sobre segurança alimentar e higiene pessoal, aspectos indispensáveis em diversas áreas, especialmente na gastronomia. Na Universidade Federal da Paraíba (UFPB), a disciplina de Microbiologia dos Alimentos é oferecida no curso de Gastronomia, e, proporciona aos alunos uma base sólida que impacta positivamente sua formação e futura atuação profissional. Com esse aprendizado, os estudantes adquirem habilidades que além de aprimorar suas práticas culinárias, garantem a segurança e a qualidade dos alimentos que produzem. Para maximizar essa aprendizagem, a adoção das metodologias ativas é essencial, pois favorece um aprendizado mais dinâmico e engajador, fazendo com que os alunos se tornem protagonistas do seu processo de aprendizagem. Além disso, o oferecimento de monitoria em disciplinas do ensino superior é importante para o ganho intelectual do monitor, para o desenvolvimento da relação interpessoal de troca de conhecimentos entre o professor da disciplina e o aluno monitor e pela contribuição dada aos alunos monitorados (MATOSO apud JESUS e SOUSA, 2021). O presente estudo teve como objetivo verificar a importância e contribuição das metodologias ativas para o ensino-aprendizagem dos alunos de Gastronomia UFPB na matéria de Microbiologia dos Alimentos.

METODOLOGIA

Para o desenvolvimento desse estudo, foi iniciado uma investigação sobre as metodologias ativas e como poderiam ser implementadas na disciplina de Microbiologia dos Alimentos. O objetivo foi avaliar como essas metodologias ativas podem estimular o pensamento crítico dos alunos, promovendo conexões entre os saberes escolares e da vida cotidiana. Dessa forma, o aluno se torna sujeito ativo no processo de ensino e aprendizagem, pois adquire uma concepção de educação crítica e reflexiva, mobilizando o mesmo a construir seu próprio conhecimento (COSTA; VENTURE, 2021). Após um estudo aprofundado sobre as metodologias ativas, foi implementado uma aula invertida. Nesta abordagem, tanto o professor quanto o estudante devem mudar de postura. O estudante deixa de ser um expectador e passa a atuar ativamente, tornando-se o protagonista do seu aprendizado. Já o professor sai do palco, deixa de atuar como palestrante e se posiciona próximo ao aluno, auxiliando-o no processo de aprendizagem, assum-

indo uma postura de orientador e tutor (Schneiders; Luís Antônio, 2018). Neste presente projeto, optou-se, após a realização da sala de aula invertida, pela análise de caráter misto, combinando métodos qualitativos e quantitativos, para tanto se fez necessária a utilização de ferramentas de pesquisa disponibilizadas na internet. Foram aplicados 15 questionários no Google Forms, contendo 7 perguntas aos alunos da matéria de Microbiologia dos Alimentos do curso de Gastronomia da UFPB. O questionário aplicado continha perguntas fechadas a respeito das metodologias ativas e a contribuição dessa abordagem para a formação dos discentes.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os levantamentos realizados a partir da pesquisa qualitativa e quantitativa com os alunos, após a aplicação da sala de aula invertida, revelaram dados significativos sobre a compreensão desse método. Antes da atividade, mais da metade dos alunos (53,3%) afirmou saber o que eram as metodologias ativas. No entanto, após a atividade proposta, 100% dos alunos demonstraram entender o conceito e sua importância. Quando questionados sobre o que consideram necessário para aplicar as metodologias ativas, a maioria dos alunos apontou aspectos fundamentais, como o interesse tanto da turma quanto do professor, o incentivo do docente para engajar os discentes, a ampliação da quantidade de aulas práticas e um planejamento adequado e detalhado com antecedência. Com relação aos benefícios obtidos, todos os alunos confirmaram que as metodologias ativas trouxeram vantagens significativas. Entre os principais benefícios mencionados, destacaram-se o aumento da confiança, maior facilidade na compreensão da matéria, a sensação de participação ativa no processo de aprendizagem e a aplicação diária dos conteúdos discutidos em sala. Acerca dos desafios enfrentados pelos alunos, a maioria relatou não haver dificuldades na metodologia de aula invertida, no entanto, um aluno mencionou ter dificuldades em falar em público, ressaltando que o incentivo do professor tem auxiliado a diminuir essa vergonha, essa observação indica que, apesar de alguns desafios, a maioria dos alunos se sente confortável com a abordagem, e o apoio ativo do docente é fundamental para superar as barreiras pessoais. Quanto ao interesse dos alunos, 93,3% confirmaram que ele aumentou após a abordagem da metodologia ativa. Além disso, 100% dos participantes afirmaram que este estilo de ensino ajudou a estabelecer uma relação entre a microbiologia e suas realidades cotidianas. Os relatos dos alunos enfatizam a importância das Metodologias Ativas. Esses resultados indicam não apenas um avanço na compreensão das metodologias ativas, mas também fornecem percepções valiosas sobre os elementos que podem facilitar sua implementação eficaz no ambiente educacional.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa sobre a implementação de metodologias ativas na disciplina de Microbiologia dos alimentos na UFPB no curso de gastronomia obteve resultados muito positivos. Ficou evidente que essas metodologias são eficazes em engajar os alunos e fortalecer sua compreensão crítica. Ao se tornarem protagonistas de sua aprendizagem, os estudantes, além de aprimorarem suas habilidades, estabeleceram conexões entre a teoria e a prática. Apesar de alguns desafios, como a timidez em falar em público, a maioria dos alunos se sentiu apoiada pelo professor, que foi fundamental em todo o processo da ação das metodologias. Os resultados ressaltam a importância das metodologias dinâmicas na formação de profissionais mais qualificados e conscientes da importância da microbiologia na gastronomia. Dessa forma, é essencial a continuidade da implementação das práticas pedagógicas, que promovem uma aprendizagem que vai além da sala de aula e que se refletem na prática profissional.

REFERÊNCIAS

MATOSO, L. M. L. A importância da monitoria na formação acadêmica do monitor: um relato de experiência. *Revista Científica da Escola da Saúde*, n. 2, p. 77-83, 2014.

COSTA, L. V.; VENTURI, T. Metodologias Ativas no Ensino de Ciências e Biologia: compreendendo as produções da última década. *Revista Insignare Scientia-RIS*, v. 4, n. 6, p. 417-436, 2021.

Schneiders, Luís Antônio. "O método da sala de aula invertida." Lajeado: ed. da UNIVATES (2018).