



## RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB USO DE METODOLOGIAS ATIVAS E INTEGRAÇÃO DE CONTEÚDOS NO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM DA DISCIPLINA PRINCÍPIOS DA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Evelin Mayara Nascimento de Souza;  
Ana Alice da Silva Xavier Costa

### **Programa de Monitoria**

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

### **INTRODUÇÃO**

Durante muito tempo, o professor do Ensino Superior investiu unicamente na vertente científica, privilegiando a formação acadêmica e a investigação, em detrimento da pedagogia e da didática. Lecionar no Ensino Superior significava uma comunicação unidirecional, fechada na aula, ancorada em práticas transmissíveis e individualistas, impeditivas da transferência reflexiva do conhecimento científico, em oposição a uma ação inter e transdisciplinar, a exigir múltiplas competências de docentes e discentes (MARTINS et al., 2019).

Entretanto, com o advento da globalização e com ela o surgimento de inovações tecnológicas, o mercado de trabalho não se sustentou mais da mesma forma, bem como o ensino-aprendizagem (MARTINS et al., 2019).

Para além, a importância da monitoria durante toda a jornada do discente também corrobora com o efeito em cadeia que podemos denominar como sendo 'espelho-referência', onde o aluno se sente representado e começa a enxergar as possibilidades reais que o cerca. As metodologias ativas têm como objetivo potencializar a compreensão do conteúdo abordado, criando um ambiente descontraído e convidativo para os discentes emergirem e explorarem a disciplina tendo um melhor rendimento e aproveitamento do curso (DUMINELLI et al., 2019).

O objetivo geral do projeto de monitoria da disciplina Princípios da conservação de alimentos foi melhorar o ensino-aprendizagem através de metodologias de ensino ativas, interativas e integrativas.

### **METODOLOGIA**

Durante as aulas, foram adotadas metodologias de aprendizagem interativas para potencializar a compreensão do conteúdo e criar um ambiente descontraído e convidativo (MENTIMETER, 2024). Em outros momentos, utilizamos quiz como método de ensino, onde os alunos escolhiam as opções de resposta mais prováveis, visualizando as respostas mais escolhidas pelos colegas. Isso gerava discussões e facilitava o aprendizado, criando oportunidades de entendimento mais profundo do tema.

Nas aulas práticas, para facilitar a compreensão do conteúdo, foi criado um plano de integração multidisciplinar, onde disciplinas correlatas fomentaram o interesse e o entendimento de forma clara. Foram realizadas práticas com a participação de monitores, auxiliando alunos e professores.

A disciplina de conservação de alimentos colaborou com a de matérias-primas agropecuárias, aplicando métodos de conservação à mandioca. O objetivo era mostrar os diferentes métodos de conservação e observar as reações do alimento a cada um: congelamento, resfriamento e aplicação de ácido ascórbico. Após a prática, os alunos continuaram a observar o comportamento da mandioca frente a esses métodos.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

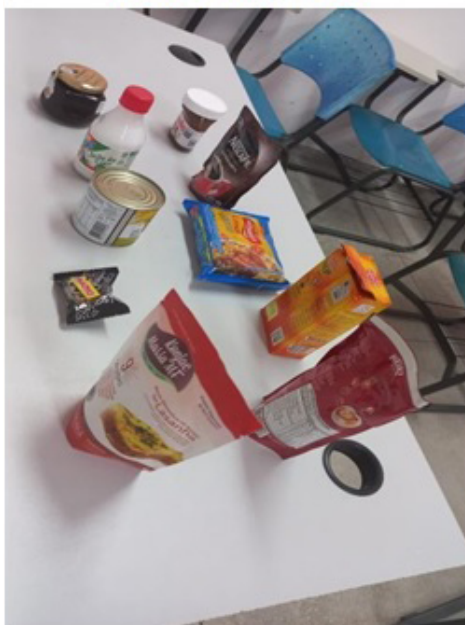
Foi possível observar na prática como os alunos mudaram de comportamento durante a aplicação de todas as ferramentas de facilitação do ensino-aprendizagem. Alguns alunos por serem mais velhos apresentavam visivelmente maior dificuldade de prosseguir com a disciplina, barreira esta que foi quebrada com a aplicação das metodologias ativas de ensino. Assim como o interesse em questionar e saber mais sobre os conteúdos apresentados.

Um exemplo foi a aula sobre aditivos químicos, na qual cada aluno trouxe um alimento industrializado de sua escolha e, na sala, foram pesquisadas as funções e características dos aditivos utilizados na fabricação desses alimentos (Figura 1).

Além disso, a aula prática integrativa fez os alunos perceberem o quanto o conhecimento obtido em Princípios da Conservação dos Alimentos tem impacto nas disciplinas futuras do curso e nas atividades profissionais que eles virão a desempenhar.

Essas atividades tornaram a atmosfera da sala de aula empolgante e experimental, o que antes era visto como cansativo e maçante. Notou-se que este formato de aulas foi bem aceito e cumpriu com sucesso a sua intenção de facilitar a compreensão e de trazer o aluno cada vez mais para dentro da sala de aula e conseqüentemente para dentro da universidade. Portanto, temos que a monitoria apoia e incentiva o processo de ensino-aprendizagem tornando-o mais acessível, fácil e atrativo. Além de promover maior equidade entre os discentes.

**Figura 1 – Produtos industrializados trazidos para a aula de aditivos químicos**



Fonte: autoria própria

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O projeto de monitoria traz à tona a questão do ensino empático, digno e justo, onde a compreensão das dificuldades e limitações do indivíduo não passam despercebidas. É cada vez mais importante levantar o debate de que a curva de aprendizagem de um aluno não é a mesma para todos.

Vivendo a monitoria na prática pude perceber o quanto as metodologias ativas de ensino contribuíram para diminuir o índice de evasão da disciplina, bem como do curso. Além de observar na prática a mudança de comportamento dos alunos durante o desenvolvimento da disciplina.

Contudo, percebo que somente modificando os padrões de ensino conseguiremos criar um sistema onde a equidade se faça presente. Para que enfim consigamos equilibrar os índices de evasão do curso, além de contribuirmos de forma positiva para a educação de uma sociedade que precisa de atenção e oportunidades.

## **REFERÊNCIAS**

DUMINELLI, M. V.; REDIVO, T.S.; BARDINI, C.; YAMAGUCHI, C.K. Metodologias ativas e a

inovação na aprendizagem no ensino superior. *Brazilian Journal of Development*. Curitiba, v.5, n. 4, p. 3965-3980, abril. 2019.

MARTINS, A.M.O.; COIMBRA, M.N.; OLIVEIRA, J.A.; MATURANO, A.S. Metodologias ativas para a inovação e qualidade do ensino e aprendizagem no ensino superior. *Revista EDaPECI*. São Cristóvão (SE) v.19. n. 3, p. 122-132 set./dez. 2019.

MENTIMETER. O que você perguntará ao seu público, 2024. Disponível em: <https://www.mentimeter.com/pt-BR>. Acesso em: 18/10/2024.