Anais do XXVII Encontro de Iniciação à Docência
Pró-reitoria de graduação - ENID - 2025

https://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/enid/index

RESUMO SUBMETIDO AO XXVII ENID - 2025 - UFPB
METODOLOGIAS ATIVAS COMO INSTRUMENTOS AUXILIARES DE ENSINO NA DISCIPLINA DE ENOLOGIA

Renan Gomes Terra;
Samara De Macêdo Morais (Orientadora).

Programa de Monitoria
CTDR - Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional - Unidade Lynaldo Cavalcanti/ Mangabeira - Campus I - João Pessoa.

RESUMO: Introdução Durante as atividades desenvolvidas na monitoria de enologia nos semestres letivos 2024-2 e 2025-1 e com o objetivo de melhor repassar o conteúdo programático, foram utilizadas metodologias ativas, em especial os trabalhos em grupo e a gamificação (jogos), como também as visitas técnicas, o que motivou os alunos a participarem ativamente da disciplina e a se interessarem pelo mundo do vinho, como também possibilitou um amadurecimento do monitor em relação às atividades de docência. O trabalho em grupo, sendo uma técnica coletiva, facilita a construção do conhecimento, permite a troca de ideias e opiniões e possibilita a prática da cooperação para um fim comum (Haydt, 2006). Araújo (2014) ressalta que a visita técnica é uma atividade complementar aos componentes curriculares dos cursos e atua como um mecanismo de integração entre a universidade e o mundo do trabalho, objetivando a complementação didático-pedagógica das disciplinas teóricas e práticas, e a aproximação dos alunos ao ambiente de trabalho. Metodologia Inicialmente, por ocasião da apresentação da disciplina, a docente conversa sobre o tema a ser desenvolvido pela turma ao longo do semestre, com a participação de todos, e passa as orientações sobre como ele deve ser executado. Quando a escolha recai sobre a visita técnica, a turma é dividida em grupos e cada um deles fica responsável por coletar informações sobre um determinado tema abordado na visita e gerar um relatório a ser apresentado à docente. Com relação à gamificação, são aplicados quiz de forma on-line e em aula, abordando assuntos já ministrados pela docente. Resultados e Discussões A utilização da metodologia ativa de aprendizagem do tipo trabalho em grupo em torno de um projeto específico vem se refletindo em uma motivação continuada da turma pela disciplina e por seu conteúdo programático ao longo de todo o semestre, como também o desafio de construir um trabalho em grupo com toda a turma une os discentes em torno de um objetivo comum e incrementa a socialização em sala de aula. Ela tem permitido o aprofundamento de uma temática específica e a sua melhor assimilação. As visitas técnicas vêm possibilitando aos alunos adquirirem a experiência de ir a locais diferentes, extraclasse, em locais externos à universidade, despertando ainda mais o interesse pelos assuntos tratados na disciplina como também conferindo pessoalmente as possibilidades do mercado de trabalho na área de gastronomia. É um momento muito esperado por todos. Os relatórios gerados após as visitas servem como um valioso instrumento de reforço pedagógico. Considerações Finais As metodologias ativas, em especial os trabalhos coletivos, e a visita técnica têm se mostrado eficazes na fixação do conhecimento, adicionalmente ao método tradicional e expositivo do docente. Todos os atores envolvidos - discentes, docente e monitor, sobretudo os primeiros, são brindados com momentos agradáveis, participativos e enriquecedores. A cada semestre que passa, a base da enologia e inúmeros assuntos do mundo do vinho vêm sendo disseminados no meio acadêmico, dotando os futuros bacharéis em gastronomia de conhecimentos abrangentes que os diferenciarão no desempenho da profissão.