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
A UTILIDADE DE UMA APOSTILA DIDÁTICA COMO COMPLEMENTO NA DISCIPLINA DE CINESIOTERAPIA II

Arthur Francisco Amorim das Chagas;
Suellen Mary Marinho dos Santos Andrade (Orientadora).

***Programa** de Monitoria*
CCS - Centro de Ciências da Saúde, Campus I - João Pessoa

RESUMO: A cinesioterapia é um recurso terapêutico da Fisioterapia que utiliza o movimento corporal de forma planejada e controlada para prevenir, tratar e reabilitar disfunções do sistema musculoesquelético, neurológico e cardiorrespiratório. Baseia-se em exercícios ativos, passivos ou assistidos, com o objetivo de restaurar a função, melhorar a força, a flexibilidade, o equilíbrio e a coordenação. Além da reabilitação, contribui para a prevenção de lesões e para a promoção da saúde, sendo um dos pilares fundamentais da prática fisioterapêutica. No contexto da disciplina, observou-se que muitos alunos possuíam dificuldade em compreender o conteúdo teórico e os aplicar na prática apenas com as aulas e suporte ilustrativo dos livros, o que pode comprometer o aprendizado e assimilação dos conteúdos, impactando diretamente na formação profissional. A produção de uma apostila voltada à disciplina de Cinesioterapia II surgiu da necessidade de aprimorar o processo de ensino-aprendizagem e oferecer aos estudantes um material de apoio que integrasse conteúdos teóricos e práticos de forma clara e acessível. A proposta partiu da importância de fortalecer o conhecimento sobre abordagens amplamente utilizadas na prática fisioterapêutica, contemplando temas essenciais para o desenvolvimento das habilidades motoras e funcionais dos discentes, com ênfase na reabilitação e no movimento terapêutico. O trabalho teve como propósito reunir, em um único material, informações atualizadas e fundamentadas sobre técnicas que promovem a recuperação da função corporal, o controle motor e a melhora da capacidade respiratória. A construção do material foi desenvolvida a partir de uma pesquisa bibliográfica, com base em livros que abordam os princípios e aplicações clínicas das técnicas incluídas. O conteúdo foi organizado de forma didática, com explicações claras, ilustrações e exemplos práticos que facilitam a assimilação dos conceitos. A linguagem adotada priorizou a objetividade e a coerência pedagógica, visando proporcionar uma leitura dinâmica e promover o aprendizado autônomo. A apostila foi estruturada de modo a permitir que o estudante compreendesse não apenas os fundamentos teóricos, mas também a aplicação prática das técnicas no contexto clínico da fisioterapia. A avaliação acerca do material em relação a sua utilidade nos estudos foi feita através de um questionário, no qual os discentes expressaram suas opiniões pessoais sobre a apostila. Os resultados demonstraram que a apostila foi bem recebida pelos alunos, sendo avaliada como um material didático claro, coerente, visualmente eficaz e alinhado às aulas, com impacto positivo no aprendizado e na preparação prática em cinesioterapia. Conclui-se que a apostila fotográfica desenvolvida constitui uma proposta inovadora e relevante, capaz de articular teoria e prática de forma eficiente, favorecendo a formação de fisioterapeutas mais confiantes, qualificados e conscientes do papel essencial do movimento no processo de reabilitação.

RESUMO SUBMETIDO AO XXVII ENID - 2025 - UFPB
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE FRUTAS COMO FERRAMENTA DE APOIO ÀS AULAS PRÁTICAS DA DISCIPLINA BROMATOLOGIA DO CURSO DE GASTRONOMIA DA UFPB

Ana Beatriz de Jesus Vicente;
Willian Nascimento Alves de Lira;
Selma dos Passos Braga;
Rene Pinto da Silva;
Selma dos Passos Braga (Orientadora).

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

RESUMO: A disciplina bromatologia ministrada no curso de gastronomia da UFPB apresenta como ementa o estudo da composição química, bem como o controle de qualidade físico-químico dos alimentos, ministrada através de aulas teóricas e práticas. Nas aulas práticas os alunos realizam análises físico-químicas dos diferentes grupos de alimentos, como a caracterização e avaliação da qualidade de frutas e derivados, em seguida elaboram um relatório apresentando os resultados e discussão. Os monitores auxiliam tanto na realização das análises como na elaboração dos relatórios, sob orientação da professora da disciplina. Nesse sentido, o objetivo do presente trabalho, foi determinar as características físico-químicas de frutas a fim de fornecer aos alunos dados para a elaboração dos relatórios. Para o alcance dos resultados foram realizadas as análises de pH, acidez total e sólidos solúveis (Brix) das principais frutas utilizadas nas aulas práticas, adquiridas no comércio local da cidade de João Pessoa - PB. Em seguida foi elaborada uma tabela contendo os valores médios encontrados, a qual foi anexada ao roteiro. As análises foram realizadas no laboratório de físico-química do CTDR. Foram analisadas 13 frutas: Abacaxi, abacate, banana, caju, goiaba, laranja pera, limão, maçã, melão, manga, tomate cereja, tomate Italiano e uva. Os valores de pH oscilaram entre 3,30 (limão) e 6,59 (melão), a acidez entre 0,22% (melão) e 11% (limão), já para SS (Brix) os resultados variaram entre 3,50 (tomate) a 18,33 (uva). A realização do presente trabalho poderá contribuir não só no processo de aprendizagem dos alunos da disciplina, mas também para os monitores que tiveram a oportunidade de desenvolver habilidades práticas. Espera-se que a atualização dos roteiros a partir dos dados encontrados possa levar a um melhor rendimento na elaboração dos relatórios contribuindo com o processo de ensino.