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 NO ENSINO DE HIGIENE DOS ALIMENTOS: IMPACTO DOS JOGOS EDUCATIVOS NA ELABORAÇÃO DO PLANO DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

Emilly Vivian Falcão Araujo;
Noadia Priscila Araujo Rodrigues (Orientadora).

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

RESUMO: A formação de profissionais capazes de compreender e aplicar princípios de segurança dos alimentos exige abordagens pedagógicas inovadoras que promovam o protagonismo discente, a aprendizagem significativa e a integração entre teoria e prática. Nesse contexto, as metodologias ativas têm se consolidado como estratégias eficazes para o ensino em Ciências da Gastronomia e áreas afins, estimulando a autonomia e o raciocínio crítico frente aos desafios contemporâneos da produção segura e sustentável de alimentos. O presente estudo analisou a percepção e o processo de aprendizagem dos estudantes da disciplina de Higiene dos Alimentos do curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) durante o desenvolvimento do Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), utilizando jogos educativos elaborados pelos próprios discentes como recurso de ensino-aprendizagem. A pesquisa foi fundamentada nas experiências observadas no âmbito da monitoria da disciplina, configurando-se como um estudo de abordagem qualitativa e quantitativa, com análise participativa das etapas de ensino, observação e aplicação prática dos conteúdos. Os jogos abordaram temas centrais de higiene de alimentos, como as boas práticas de manipulação e os perigos físicos, químicos e biológicos, com o objetivo de tornar o aprendizado mais dinâmico, colaborativo e contextualizado com a realidade das Unidades de Alimentação e Nutrição. As atividades foram desenvolvidas em sala de aula e no Laboratório Restaurante Didático e Bebidas do Departamento de Gastronomia, envolvendo oficinas de criação dos jogos, aplicação em grupo e, posteriormente, elaboração em grupo do plano APPCC. A coleta de dados foi realizada por meio de formulário eletrônico aplicado aos alunos das turmas de 2024.2 e 2025.1, permitindo a análise de indicadores de percepção, engajamento e compreensão dos princípios do APPCC. Os resultados quantitativos demonstraram que 71,4% dos participantes consideraram o processo de elaboração do plano significativamente mais fácil após a utilização dos jogos, enquanto 64,3% relataram sentir-se mais preparados para desenvolver o APPCC de forma autônoma. Os relatos qualitativos destacaram o caráter motivador, dinâmico e colaborativo da metodologia, reforçando seu papel na fixação de conceitos, na resolução de problemas e no fortalecimento das competências críticas associadas à segurança dos alimentos. Constatou-se que a abordagem lúdica, ao ser incorporada como instrumento de metodologia ativa, promoveu maior engajamento e compreensão dos fundamentos higiênico-sanitários, além de consolidar a aprendizagem significativa dos princípios de prevenção e controle de perigos. Os jogos atuaram como mediadores na internalização dos conceitos teóricos, transformando o processo de ensino-aprendizagem em uma experiência participativa, criativa e interdisciplinar. Esses achados corroboram a relevância de estratégias pedagógicas que unam rigor técnico e inovação didática na

formação em Gastronomia, contribuindo para o desenvolvimento de competências alinhadas à segurança alimentar, à sustentabilidade e à responsabilidade social. Conclui-se que o uso de jogos educativos constitui uma ferramenta eficaz no ensino da Higiene dos Alimentos, favorecendo a autonomia discente, o pensamento crítico e a aplicação prática do APPCC em contextos reais de produção gastronômica.