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 E AULA MAKER NA MONITORIA DE MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS: UMA EXPERIÊNCIA NO ENSINO DE GASTRONOMIA

Bianca Lataliza Granjeiro;
Victoria Abdo Chamon Simoes;
Patricia Pinheiro Fernandes Vieira;
Patricia Pinheiro Fernandes Vieira (Orientadora).

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

RESUMO: A Microbiologia dos Alimentos é um componente essencial na formação do profissional de Gastronomia, por possibilitar a compreensão dos microrganismos presentes nos alimentos, seus comportamentos e os impactos que exercem na qualidade e segurança alimentar. Essa área é indispensável para a prevenção de riscos à saúde pública e para o cumprimento das normas sanitárias vigentes, uma vez que a contaminação alimentar afeta não apenas a saúde do consumidor, mas também a economia e a credibilidade do setor alimentício. Nesse contexto, a monitoria acadêmica surge como um espaço privilegiado para a consolidação da aprendizagem e o desenvolvimento de habilidades técnicas e teóricas, ao proporcionar uma vivência que une docência, pesquisa e prática profissional. O presente trabalho teve como objetivo analisar a experiência de monitoria na disciplina de Microbiologia dos Alimentos, ofertada no curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), enfatizando a aplicação de metodologias ativas e aulas maker como estratégias pedagógicas inovadoras no processo de ensino-aprendizagem. A abordagem metodológica adotada combinou aspectos qualitativos e quantitativos, buscando compreender as contribuições da vivência prática para a formação dos discentes e a efetividade das estratégias utilizadas. As aulas foram realizadas no laboratório de microbiologia e envolveram a análise de alimentos escolhidos pelos grupos de alunos — como espetinho de frango, queijo coalho e cachorro-quente — com base nos parâmetros estabelecidos pela RDC nº 724/22 e pela Instrução Normativa nº 161/22 da ANVISA. Durante as atividades, os estudantes participaram de todas as etapas da análise microbiológica, desde o preparo dos meios de cultura até a contagem das unidades formadoras de colônias, utilizando técnicas laboratoriais como pipetagem, diluição, semeadura e incubação. Posteriormente, os alunos elaboraram laudos microbiológicos simulados, reproduzindo o trabalho de analistas de alimentos e aplicando o conhecimento teórico de forma contextualizada e prática. Essa vivência possibilitou a observação de microrganismos como Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Samonella spp, fungos e leveduras, revelando que parte dos alimentos analisados apresentava contaminações acima dos padrões permitidos pela legislação. Os resultados demonstraram que as metodologias ativas e as aulas maker foram eficazes em promover o protagonismo discente, o pensamento crítico e a autonomia na construção do conhecimento. O formato dinâmico das aulas proporcionou maior engajamento, ampliando o interesse dos alunos pela pesquisa científica e pela prática laboratorial. Além disso, a integração entre teoria e prática fortaleceu a formação técnica e humanística dos estudantes, estimulando a responsabilidade, a cooperação e a reflexão sobre a importância das boas práticas de manipulação. Conclui-se que a experiência de monitoria, ao

articular metodologias ativas e cultura maker, contribuiu de maneira significativa para o aprendizado e a formação dos futuros gastrônomos, promovendo um ensino mais participativo, contextualizado e transformador. A atividade permitiu que os alunos assumissem o papel de protagonistas e pesquisadores, tornando-se agentes ativos no processo de aprendizagem e consolidando a relevância da Microbiologia dos Alimentos na qualificação profissional e na promoção da segurança alimentar. Palavras-chave: Monitoria; Microbiologia dos Alimentos; Metodologias Ativas; Cultura Maker; Ensino de Gastronomia.