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 ABORDAGEM EXPERIMENTAL COMO INSTRUMENTO EFICAZ DE APRENDIZAGEM

Maria Lilian Leal de Souza;
Estefania Fernandes Garcia (Orientadora).

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

RESUMO: A disciplina Introdução a Alimentos aborda os fundamentos científicos do preparo dos alimentos, explorando conceitos, propriedades físico-químicas e a funcionalidade dos macronutrientes em diferentes preparações culinárias. Tradicionalmente baseada em aulas expositivas e estudos teóricos, passou a integrar práticas experimentais com o objetivo de tornar o aprendizado mais significativo e aproximar os estudantes da vivência concreta dos fenômenos estudados. Nesse contexto, as atividades de monitoria foram voltadas ao suporte teórico e à implementação de uma metodologia ativa, com planejamento e execução de aulas práticas nos semestres 2024.2 e 2025.1. A abordagem experimental consistiu na execução de preparações culinárias a partir de roteiros previamente elaborados, que definiam materiais, procedimentos e resultados esperados. As aulas ocorreram no Laboratório de Panificação do Departamento de Gastronomia, sob orientação docente e de uma monitora. Durante as atividades, os alunos identificaram, em situações reais, fenômenos envolvendo carboidratos, proteínas e lipídios, observando suas propriedades funcionais e interações com substâncias como água, ácidos e sais. Ao final, relataram os processos observados e apresentaram os produtos obtidos, relacionando-os aos conceitos teóricos discutidos em aula. Para avaliar a eficácia da metodologia ativa na construção do conhecimento científico, os estudantes elaboraram relatórios escritos sobre as práticas desenvolvidas. As análises demonstraram que os conteúdos teóricos foram bem assimilados e aplicados, evidenciando a capacidade de reconhecer e reproduzir fenômenos como gelatinização do amido, solubilidade e cristalização de açúcares, desnaturação proteica, formação do glúten, emulsificação e formação de espumas, consolidando o aprendizado das propriedades físico-químicas dos macronutrientes. Os participantes avaliaram positivamente a experiência, descrevendo a aula prática como "importante", "interessante" e "relevante", e reconhecendo-a como um método eficaz para fixar o conhecimento e compreender o comportamento dos alimentos durante o preparo. A atividade mostrou-se de grande valor pedagógico, ao promover a integração entre teoria e prática, estimular a participação ativa e o raciocínio científico, além de desenvolver competências técnicas e atitudes essenciais à formação profissional em Gastronomia. Conclui-se que a experimentação é um recurso didático fundamental no ensino das ciências aplicadas à Gastronomia, pois permite que o aluno compreenda os fenômenos que ocorrem durante o preparo dos alimentos de forma concreta e contextualizada, aproximando o conhecimento científico da prática culinária e tornando o processo de aprendizagem mais dinâmico e significativo.