

RELATO DE PRÁTICA PEDAGÓGICA: A CONSTRUÇÃO DO CONHECIMENTO EM BROMATOLOGIA SOB A PERSPECTIVA DISCENTE: ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS ATIVAS

Valéria Dantas Pires da Luz¹
Gabriela Alves Cardoso²
Kamila de Oliveira do Nascimento³

Dados de Identificação

Disciplina: Bromatologia

Período: 5º e 6º períodos

Curso: Nutrição

Objetivo(s) da Ação

Analisar, a partir da percepção discente, como os estudantes constroem o conhecimento em Bromatologia por meio da participação em atividades práticas e da elaboração de mapas mentais, observando a organização conceitual, a articulação entre teoria e prática e a participação ativa durante a atividade.

Conteúdos Trabalhados

- Conceitos fundamentais de Bromatologia.
- Características bromatológicas dos alimentos.
- Relação entre propriedades físico-químicas e qualidade dos alimentos.
- Análises físico-químicas aplicadas aos alimentos.

¹ Discente do Curso de Nutrição do UGB-FERP.

² Discente do Curso de Nutrição do UGB-FERP.

³ Pós Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFRRJ), docente do UGB-FERP.

- Organização e sistematização do conhecimento científico por meio de mapas mentais.

Procedimentos

- Inicialmente, foi realizada uma explanação dialogada com os estudantes, abordando os conteúdos teóricos relacionados às características bromatológicas dos alimentos, com levantamento prévio de conhecimentos e esclarecimento de dúvidas.
- Em seguida, os estudantes foram organizados em grupos e orientados quanto à realização da atividade experimental prática, envolvendo análises físico-químicas dos alimentos previamente selecionados, conforme os conteúdos trabalhados na disciplina.
- Durante a execução da atividade prática, os estudantes observaram, registraram e discutiram os resultados obtidos, relacionando-os aos conceitos teóricos apresentados anteriormente.
- Após a etapa experimental, os estudantes foram orientados a elaborar mapas mentais, de forma colaborativa, com o objetivo de organizar, hierarquizar e integrar os conceitos discutidos, estabelecendo relações entre teoria e prática.
- Ao final da atividade, foram promovidas discussões em grupo para socialização dos mapas mentais elaborados, permitindo a troca de percepções, a reflexão crítica e o aprofundamento dos conteúdos abordados.
- A percepção dos estudantes foi acompanhada ao longo de todas as etapas, considerando a participação nas discussões, o engajamento durante a atividade prática e a organização conceitual apresentada nos mapas mentais.

Resultados

Figura 1. Participação dos alunos na aula prática de bromatologia.



Figura 1. Participação dos alunos na aula prática de bromatologia.

A partir do olhar acadêmico dos estudantes, evidenciado pela participação na aula prática (Figura 1), as estratégias pedagógicas adotadas favoreceram maior compreensão dos conteúdos abordados na disciplina de Bromatologia, especialmente diante da complexidade conceitual inerente aos temas trabalhados. A realização da atividade prática possibilitou a aproximação entre teoria e vivência, contribuindo para tornar conteúdos abstratos mais acessíveis e contextualizados. A

A implementação das metodologias ativas demandou a reorganização dos processos de ensino, bem como a revisão das práticas pedagógicas e a ampliação do diálogo formativo. Nesse contexto, observa-se a intensificação das discussões acerca da adoção de estratégias educacionais que superem o modelo tradicional de transmissão de conteúdos, conferindo ao estudante um papel protagonista na construção do saber. Entre essas estratégias, destacam-se as metodologias ativas,

caracterizadas por dinâmicas didáticas voltadas à resolução de problemas, à mediação coletiva e à aprendizagem baseada na experiência (Marques et al., 2025).

Figura 2 apresenta o mapa mental sobre a determinação do pH dos alimentos.



Figura 2. Mapa mental sobre determinação de pH.

A Figura 2 ilustra um dos mapas mentais elaborados pelos estudantes a partir da atividade de determinação do pH dos alimentos. A construção dos mapas mentais auxiliou na organização, hierarquização e integração dos conceitos, permitindo o estabelecimento de conexões entre os conteúdos teóricos e a prática realizada. Essa estratégia contribuiu para a consolidação do conhecimento e para o desenvolvimento do raciocínio crítico, ao estimular a reflexão sobre os resultados obtidos durante a atividade experimental.

Observou-se que os estudantes compreenderam as diferenças no perfil de pH dos alimentos analisados, como miojo, tempero de lámen, suco de limão e suco de laranja, reconhecendo que cada alimento apresenta características físico-químicas específicas. A possibilidade de visualizar e organizar essas informações por meio de uma estratégia pedagógica ativa mostrou-se relevante para verificar o alinhamento entre teoria e prática sob a ótica discente, além de permitir a identificação de possíveis lacunas na compreensão dos conteúdos abordados.

A manutenção adequada dos níveis de pH é crucial para prevenir o crescimento de microrganismos patogênicos e assegurar a durabilidade dos alimentos. (Rodrigues et al., 2025).

Considerações Finais

Sob a perspectiva discente, as estratégias pedagógicas aplicadas na disciplina de Bromatologia contribuíram para a construção ativa do conhecimento e para a ampliação da compreensão de conteúdos reconhecidos como complexos. A associação entre atividades práticas e o uso de mapas mentais mostrou-se uma estratégia pedagógica pertinente para fortalecer a aprendizagem significativa e o desenvolvimento do olhar acadêmico dos estudantes.

Nesse sentido, a adoção de metodologias ativas no ensino da Bromatologia apresenta potencial para qualificar o processo de ensino-aprendizagem em disciplinas de caráter técnico, favorecendo maior engajamento discente e uma aproximação mais efetiva entre teoria e prática.

Referências

MARQUES, G.S.; et al. Metodologias ativas na universidade: uma nova perspectiva de ensino. **Revista ERR01**, v.10,n.3, p.1-18, 2025.

RODRIGUES, M.B.; et al. Análises Microbiológicas e Determinação de pH em Conservas de Ovos de Codorna Elaboradas com Ácido Cítrico. **Revista de Medicina Veterinária do UNIFESO**, v. 5, n. 2, p. 70-77, 2025.