

A UTILIZAÇÃO DA APRENDIZAGEM BASEADA EM PROJETOS NA PRODUÇÃO E ROTULAGEM DE ALIMENTOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA COM GRADUANDOS DE NUTRIÇÃO

Valéria Cristina da Silva ¹

valeria.silva@baraodemaua.br

Cecília Rodrigues Silva ²

cecilia.silva@baraodemaua.br

Centro Universitário Barão de Mauá

A aprendizagem baseada em projetos (ABP) é uma metodologia ativa de ensino multidisciplinar que propõe a atividade prática como ferramenta. A ABP é estruturada por questões autênticas e desafiadoras, resultando no desenvolvimento de produtos e tarefas cuidadosamente planejados. Esta metodologia de ensino possibilita o engajamento dos estudantes no trabalho colaborativo, incentivando o compartilhamento de ideias, conhecimentos e habilidades, capacitando-os para tomadas de decisões e resolução de problemas. O objetivo deste trabalho foi avaliar as contribuições da ABP para a formação acadêmica e profissional no contexto da produção e rotulagem de alimentos no curso de Nutrição e relatar a percepção dos alunos no que diz respeito às dificuldades e facilidades encontradas durante o processo e a contribuição para o aprendizado e a capacitação profissional. Neste trabalho, os alunos do 3º semestre do Curso de Nutrição desenvolveram a Aprendizagem Baseada em Projeto em quatro etapas. 1- Desafio: os alunos foram desafiados a desenvolver e produzir um alimento, como geleia ou doce de leite. 2- Pesquisa e Planejamento: nesta etapa, os alunos pesquisaram e elaboraram um fluxograma de produção do alimento escolhido, que detalhou cada etapa do processo, desde a seleção dos ingredientes até o produto final. 3- Desenvolvimento:

¹ Graduada em Farmácia Bioquímica pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (1995), modalidade Análises Clínicas, mestrado (2001) e doutorado (2006) em Ciências Biológicas na área de Microbiologia pela Universidade de São Paulo. Pós-Doutorado pelo Instituto de Ciências Biomédicas da Universidade de São Paulo, Departamento de Bioquímica do Albert Einstein College of Medicine of Yeshiva University, New York, EUA. Docente do Centro Universitário Barão de Mauá.

² Possui Graduação em Farmácia e Bioquímica pela Universidade de São Paulo (1983), Especialização em Nutrição pela Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo (1984), Mestrado em Fármacos e Medicamentos Ribeirão Preto pela Universidade de São Paulo (1996) e Doutorado em Ciências Farmacêuticas pela Universidade de São Paulo (2000). Docente do Centro Universitário Barão de Mauá.

os alunos colocaram em prática o plano desenvolvido anteriormente, produzindo os alimentos, determinando o rendimento, elaborando a tabela nutricional e montando o rótulo do alimento, de acordo com a legislação vigente. 4- Avaliação: os alunos apresentaram e degustaram o produto final em sala de aula, explicando o processo seguido, os desafios enfrentados e os caminhos para a resolução dos problemas. Após a finalização do projeto, os alunos responderam um questionário eletrônico, sobre a avaliação do projeto e a autoavaliação. O questionário foi respondido por 17 alunos, que deram a nota 5 (nota máxima) para o projeto desenvolvido. Além disso, 58,8 % dos estudantes se autoavaliaram com nota máxima e 35,3% com nota 4. A etapa em que os alunos apresentaram maior dificuldade foi na elaboração da tabela nutricional, que envolve a utilização de cálculos. Em contrapartida, a etapa em que apresentaram maior facilidade foi na produção do alimento. Quando questionados sobre a contribuição desta atividade para a sua formação profissional, 88,2% dos alunos atribuíram nota máxima 5 e 5,9% atribuíram notas 4 e 2. Quando questionados, em uma palavra, sobre a contribuição do projeto para a formação profissional, os alunos responderam ser essencial, fundamental, importante, interessante. Através deste trabalho foi possível verificar que, apesar de desafiadora, a aprendizagem baseada em projetos mostrou ser uma experiência enriquecedora para os alunos pois promove o desenvolvimento de habilidades e competências que serão aplicadas ao contexto profissional do estudante, como pensamento crítico, resolução de problemas, cooperação, trabalho em equipe, comunicação e gestão de tempo. A Aprendizagem Baseada em Projetos, quando bem implementada, pode transformar a experiência educativa, tornando-a mais envolvente, relevante e eficaz.

Palavras-chave: Aprendizagem Baseada em Projetos (ABP). Rotulagem de Alimentos. Metodologia Ativa de Aprendizagem.