

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

Profa. Dra. Valéria Cristina da Silva
Profa. Dra. Cecília Rodrigues Silva

INTRODUÇÃO

Metodologia ativa de ensino
multidisciplinar

Estruturada por questões
desafiadoras

PBL
Project-Based Learning



Resulta no desenvolvimento de
produtos cuidadosamente
planejados

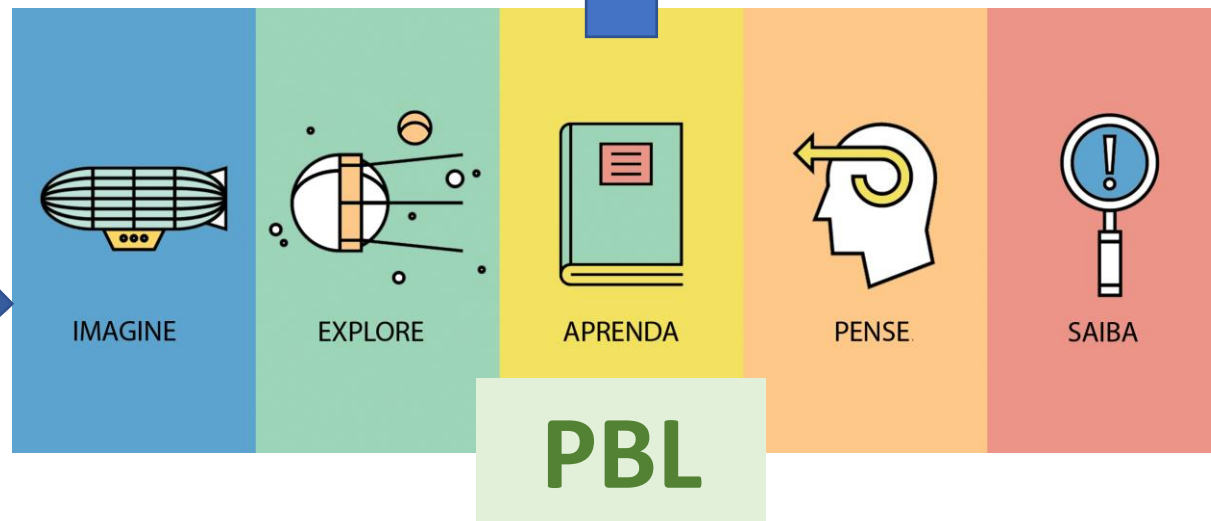
Propõe a atividade prática como
ferramenta

INTRODUÇÃO

Capacita os estudantes para tomadas de decisões e resolução de problemas

Possibilita o engajamento dos estudantes no trabalho colaborativo

Incentiva o compartilhamento de ideias, conhecimentos e habilidades para a elaboração de produtos

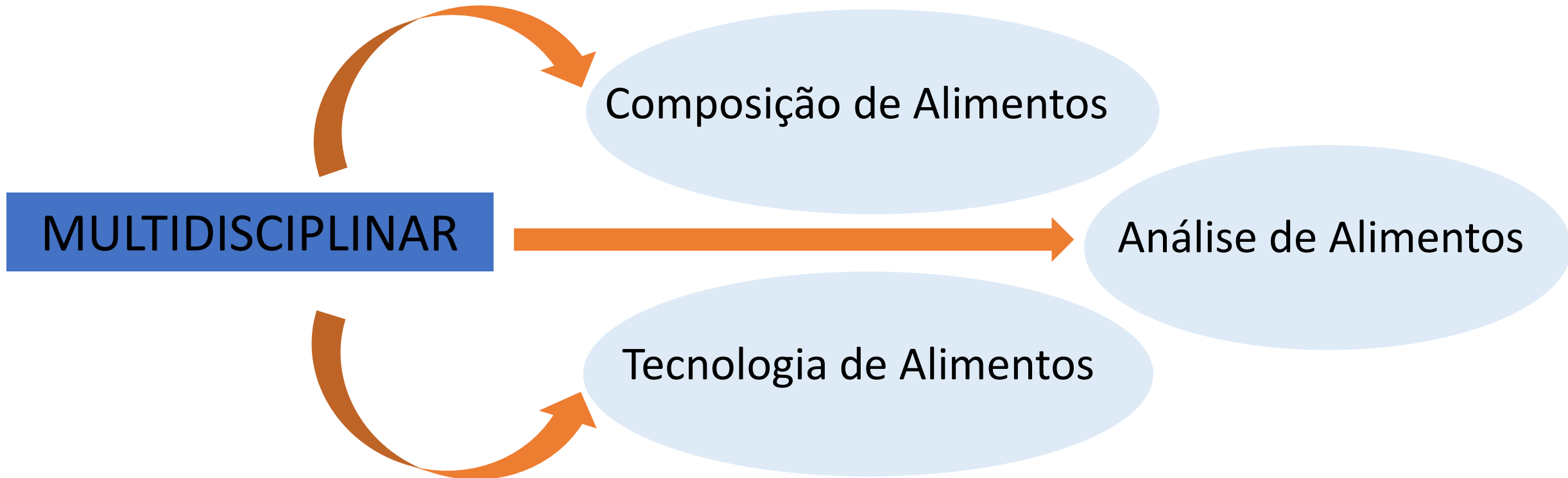


OBJETIVOS

- Avaliar as contribuições do PBL para a formação acadêmica e profissional no contexto da produção e rotulagem de alimentos no curso de Nutrição;
- 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.

METODOLOGIA

- Este trabalho foi desenvolvido pelos alunos do 3º semestre (Matutino e Noturno) do Curso de Nutrição.



METODOLOGIA



ETAPAS DA APRENDIZAGEM BASEADA EM PROJETOS

1- DESAFIO



Desenvolver e produzir um alimento, como geleia ou doce de leite.

2- PESQUISA E PLANEJAMENTO



Pesquisar e elaborar um fluxograma de produção do alimento escolhido, que detalha cada etapa do processo, desde a seleção dos ingredientes até o produto final.

METODOLOGIA

ETAPAS DA APRENDIZAGEM BASEADA EM PROJETOS

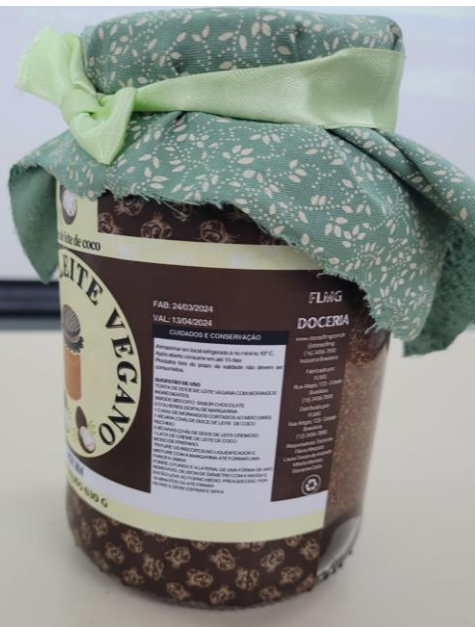
3- DESENVOLVIMENTO



Colocar 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.



DESENVOLVIMENTO



DESENVOLVIMENTO



DESENVOLVIMENTO



METODOLOGIA

ETAPAS DA APRENDIZAGEM BASEADA EM PROJETOS

4- AVALIAÇÃO



Apresentar e degustar o produto final em sala de aula, explicando o processo seguido, os desafios enfrentados e os caminhos para a resolução dos problemas.



Análise crítica do trabalho realizado, promovendo a reflexão sobre o que foi aprendido e o que pode ser melhorado.

METODOLOGIA

RELATO DE EXPERIÊNCIA

Questionário Google Forms
12 questões

Avaliação metodologia
de ensino (PBL)

Autoavaliação

RESULTADOS

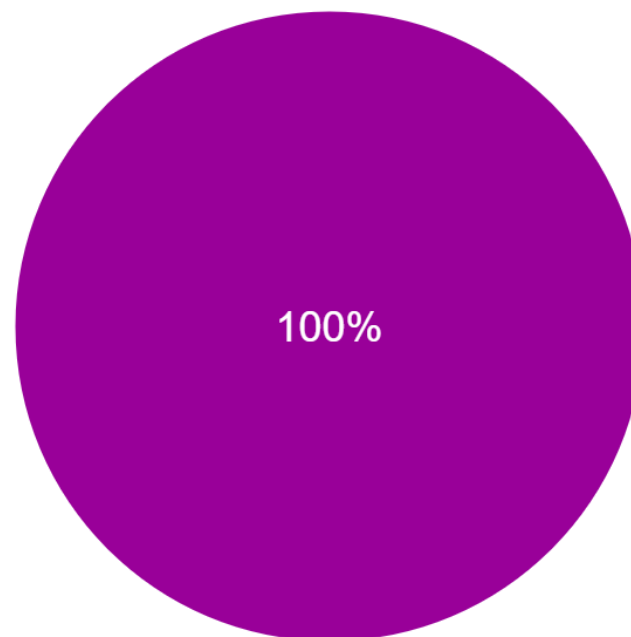
- Número de alunos cursando a disciplina: 28
(13 Matutino e 15 Noturno)

- Número de alunos que responderam o questionário: 17

RESULTADOS

1. Qual a nota que você daria para a experiência de aprendizagem de produção de geleia ou doce de leite e da elaboração do rótulo do alimento?

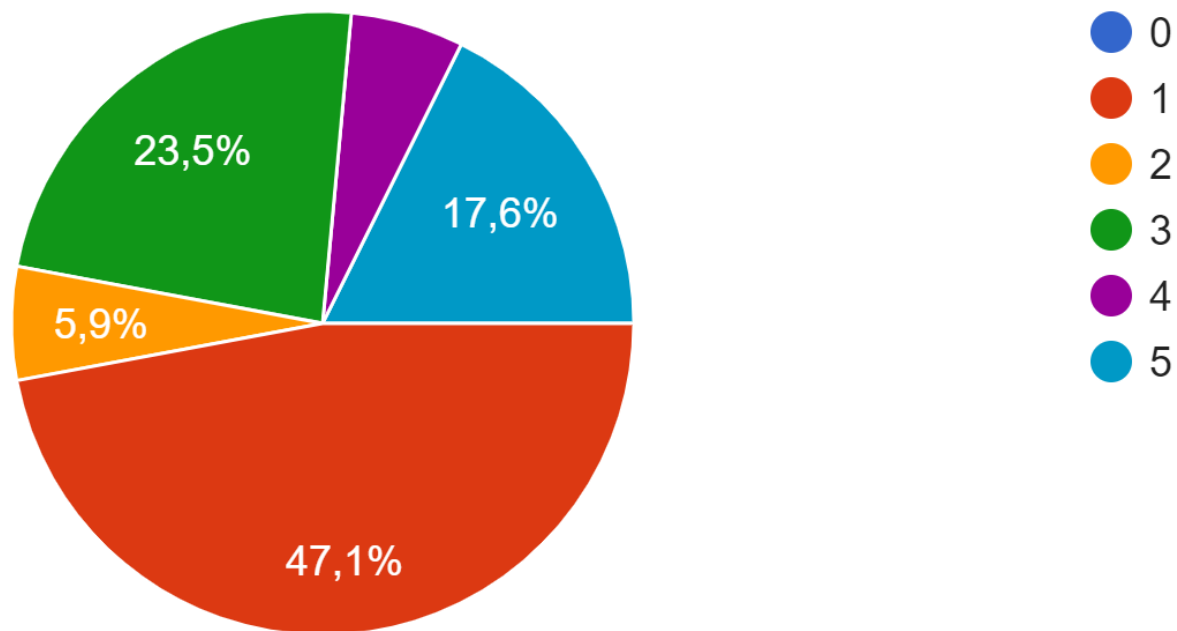
Questões e
respostas da
avaliação do
projeto e
autoavaliação



RESULTADOS

2. Em uma escala de 0 a 5 atribua uma nota considerando a sua dificuldade durante a etapa de planejamento da atividade, sendo que a nota 0 representa nenhuma dificuldade e a nota 5 representa grande dificuldade.

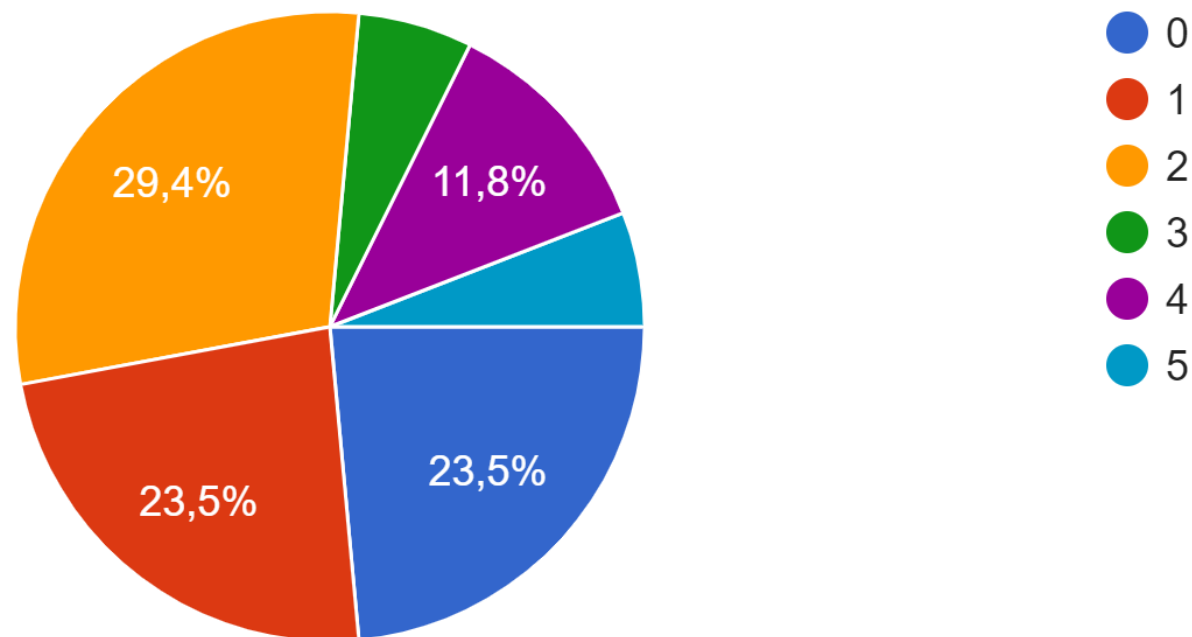
Questões e respostas da avaliação do projeto e autoavaliação



RESULTADOS

3. Em uma escala de 0 a 5 atribua uma nota considerando a sua dificuldade durante a etapa de produção do alimento, sendo que a nota 0 representa nenhuma dificuldade e a nota 5 representa grande dificuldade.

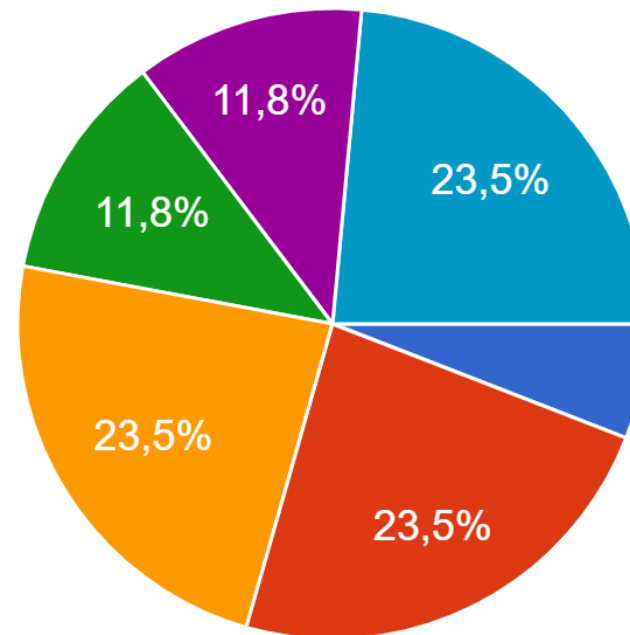
Questões e respostas da avaliação do projeto e autoavaliação



RESULTADOS

4. Em uma escala de 0 a 5 atribua uma nota considerando a sua dificuldade durante a etapa de elaboração da tabela nutricional do alimento, sendo que a nota 0 representa nenhuma dificuldade e a nota 5 representa grande dificuldade.

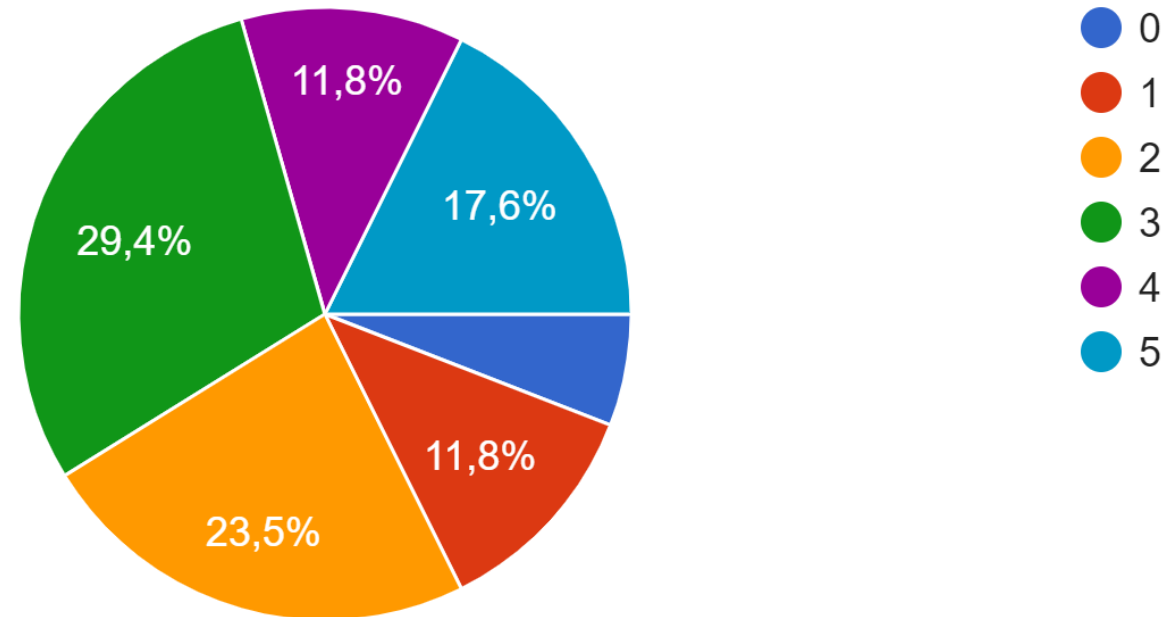
Questões e respostas da avaliação do projeto e autoavaliação



RESULTADOS

5. Em uma escala de 0 a 5 atribua uma nota considerando a sua dificuldade durante a etapa de elaboração do rótulo do alimento, sendo que a nota 0 representa nenhuma dificuldade e a nota 5 representa grande dificuldade.

Questões e respostas da avaliação do projeto e autoavaliação



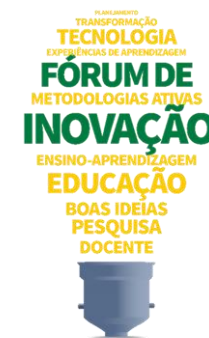
RESULTADOS

6. Qual foi a sua maior DIFICULDADE na atividade proposta?

Questões e respostas da avaliação do projeto e autoavaliação

RESPOSTA	Nº PARTICIPANTES
Tabela Nutricional	8
Elaboração do rótulo	3
Nenhuma	3
Produção do alimento	2
Reunir o grupo	1

RESULTADOS



7. Qual foi a sua maior FACILIDADE na atividade proposta?

Questões e respostas da avaliação do projeto e autoavaliação

RESPOSTA	Nº PARTICIPANTES
Produção do alimento	11
Elaboração do rótulo	3
Tabela Nutricional	3

RESULTADOS

8. O que você faria de diferente na condução desta atividade?

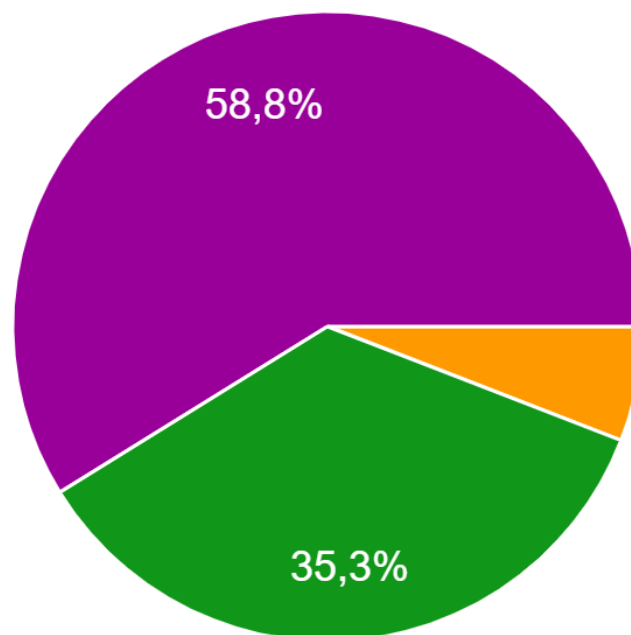
Questões e respostas da avaliação do projeto e autoavaliação

RESPOSTA	Nº PARTICIPANTES
Não mudaria nada	15
Aumentar a quantidade da receita	1
Não sei	1

RESULTADOS

9. Qual a nota que você daria para o seu desempenho nesta atividade?

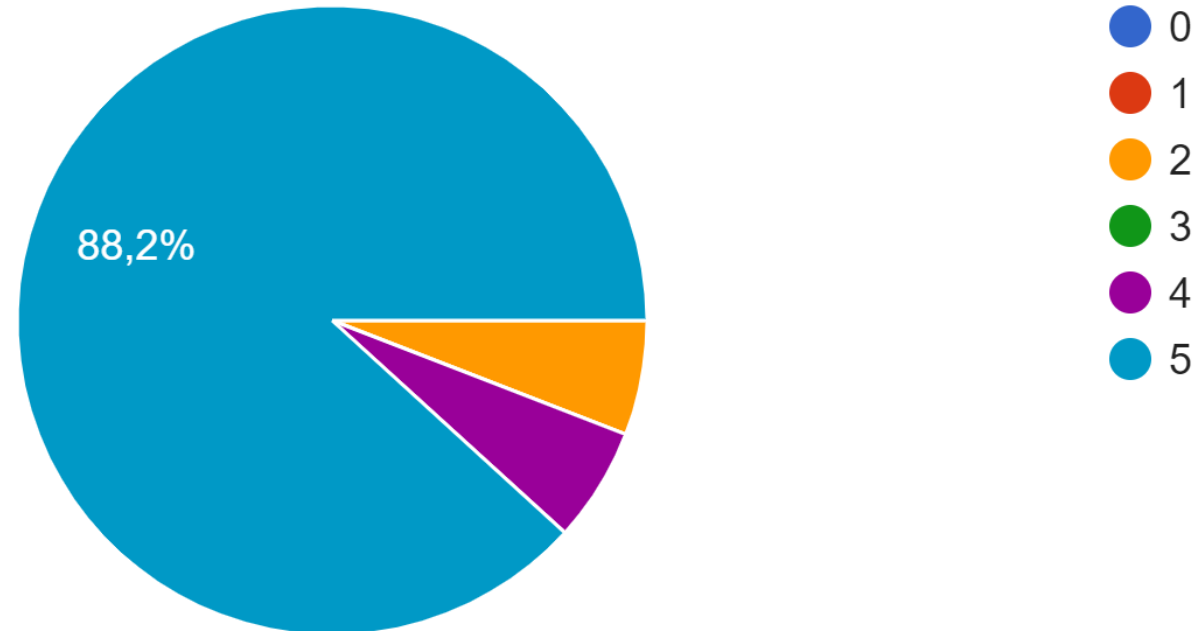
Questões e
respostas da
avaliação do
projeto e
autoavaliação



RESULTADOS

10. Em uma escala de 0 a 5 atribua uma nota considerando a contribuição desta atividade para a sua formação profissional, sendo que a nota 0 representa nenhuma contribuição e nota 5 representa muita contribuição.

Questões e respostas da avaliação do projeto e autoavaliação



RESULTADOS

11. Em uma palavra como você define a contribuição desta atividade para a sua formação profissional?



RESULTADOS

12. O que mais você gostaria de relatar sobre esta experiência de aprendizagem?

- Fazer a geleia em grupo foi muito divertido e ajudou a entender melhor.
- Além de unir o grupo para discutir e um ajudar o outro, experimentar os alimentos!
- Que foi uma das melhores experiências de atividades no Terceiro Semestre.
- A parte da produção do doce foi bem divertida, já os cálculos mesmo sendo difíceis fez o grupo e até a sala se unir para se ajudar, de forma geral a atividade foi muito legal e agregou muito.
- Uma atividade diferente que tirou o peso das aulas teóricas, conseguimos aprender na prática.
- A interação que a sala teve para a elaboração da atividade.
- Eu amei a experiência e colocamos em prática tudo aquilo que aprendemos em sala de aula.
- Uma atividade muito interessante, que contribui com a nossa formação de uma forma mais leve e interativa.
- Acho esse tipo de experiência a mais interessante pois nos aproximamos do que faremos quando nos formarmos.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

- 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.

OBRIGADA!



UNIDADE CENTRAL

Rua Ramos de Azevedo, 423
Jd. Paulista - Ribeirão Preto/SP

UNIDADE ITARARÉ

Rua Itararé, 94 - Jd. Paulista
Ribeirão Preto/SP

UNIDADE ITATIAIA

Av. Itatiaia, 1.176 - Jd. Sumaré
Ribeirão Preto/SP

UNIDADE INDEPENDÊNCIA

Rua José Curvelo da Silveira Jr., 110
Jd. Califórnia - Ribeirão Preto/SP

UNIDADE CAMILO

Rua Camilo de Mattos, 2211
Jd. Paulista - Ribeirão Preto/SP

0800 18 35 66

www.baraodemaua.br