



II Simpósio Integrado das Ciências Farmacêuticas

AVANÇOS QUE CONECTAM CIÊNCIA, CUIDADO E TECNOLOGIA

APRENDIZAGEM ATIVA E BEM-ESTAR DISCENTE: IMPACTO DAS AULAS PRÁTICAS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS NO ENGAJAMENTO ACADÊMICO DO CURSO DE FARMÁCIA

Bruna Kristyer Lima de Paula¹; Auygna Pamyda Gomes da Silva¹; Franciely Nayara do Nascimento Albuquerque¹; Igor Carvalho de Andrade²; Pamala Germano do Nascimento²; Manuelle de Cassia Rodrigues de Souza²; Lucas José de Alencar Danda²; Danielle Cristine Almeida Silva de Santana³; Marina Maria Barbosa de Oliveira³

¹Universidade Federal de Pernambuco, UFPE; Laboratório de Ciências e Tecnologia dos Alimentos, LabCiTA; Recife/PE

²Universidade Federal de Pernambuco, UFPE; Departamento de Ciências Farmacêuticas; Recife/PE

³Universidade Federal de Pernambuco, Docente, Departamento de Ciências Farmacêuticas, DCFar; UFPE; Recife/PE.

Email do autor principal: bruna.kristyer@ufpe.br

INTRODUÇÃO: A formação em Farmácia requer estratégias de ensino que integrem teoria e prática, favorecendo o desenvolvimento de competências técnicas e profissionais na saúde e indústria. O uso de metodologias de aprendizagem ativa (AA) promove maior engajamento discente, aprendizagem significativa e desenvolvimento do pensamento crítico. Os conhecimentos tornam-se mais relevantes pela participação ativa dos estudantes. A AA favorece vivências que contribuem para a saúde mental e as interações em sala de aula. Por meio de atividades práticas voltadas à aproximação com a realidade profissional, a disciplina de Tecnologia de Alimentos (TA) desenvolve habilidades técnicas para a formação do farmacêutico industrial. Desde 2023, utiliza-se a aula de Tecnologia de Panificação e Massas como metodologia de AA para promover aprendizagem, motivação e bem-estar psicossocial entre discentes de Farmácia da UFPE. **OBJETIVOS:** Relatar e analisar a experiência de aulas práticas de elaboração de massas alimentícias como estratégia inovadora de ensino em Tecnologia de Alimentos, avaliando sua contribuição para a integração entre teoria e prática e para o desenvolvimento de competências técnicas e psicossocioemocionais. **MATERIAL E MÉTODOS:** Trata-se de relato de experiência, descritivo e qualitativo, desenvolvido na disciplina de TA do curso de Farmácia da UFPE. Desde 2023, a atividade integra o planejamento didático da disciplina, envolvendo alunos de graduação, pós-graduação, estágio à docência e técnicos administrativos. A dinâmica contempla apresentação teórica sobre a Fórmula do Padeiro, características das farinhas e formulações, seguida do planejamento e produção de massas (pizza, focaccia e panettone). Os estudantes eram divididos em grupos para avaliar propriedades dos ingredientes e os efeitos dos processos, simulando a prática profissional. Em dois semestres, contou-se com a participação do chef pizzaiolo Mauro, apresentando a fermentação natural aplicada a massas





artesanais. Também foram discutidos fermentação biológica, função tecnológica dos ingredientes, BPF, panificação e processamento industrial. A análise baseou-se na observação da participação discente e na reflexão crítica sobre a estratégia pedagógica. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Em seis semestres letivos participaram 230 discentes. A atividade favoreceu elevada participação, aplicação prática dos conteúdos e maior compreensão dos fenômenos tecnológicos envolvidos na produção de massas fermentadas. A presença de profissional técnico aproximou os estudantes da realidade do setor produtivo, relacionando conceitos científicos às práticas industriais. O trabalho em grupo estimulou comunicação, colaboração, resolução de problemas, tomada de decisão, sociabilidade, relaxamento e prazer em aprender. Ao final, o assamento e a degustação das massas culminavam em um momento de socialização. A continuidade da atividade desde 2023 permitiu seu aperfeiçoamento didático, consolidando-a como estratégia de integração entre estudante e aprendizagem. Os resultados corroboram a literatura sobre AA, evidenciando benefícios para a aprendizagem significativa, competências profissionais, socioemocionais e bem-estar universitário. **CONCLUSÃO:** A metodologia de AA mostrou-se eficaz para integrar teoria e prática no ensino de TA, fortalecendo a aprendizagem e aproximando os estudantes da realidade profissional. Além disso, promoveu vivências que favoreceram a motivação no ensino superior, reforçando a importância de estratégias didáticas que envolvam os alunos nas dimensões cognitiva, emocional e física, estimulando o pensamento crítico, a conexão emocional e a participação ativa.

PALAVRAS-CHAVE: Aprendizagem. Metodologias Ativas. Tecnologia de Alimentos. Tecnologia de Massas. Panificação.

ÁREA TEMÁTICA: Educação Farmacêutica, Ensino e Extensão.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

CUNHA, M. B. da A. et al. Metodologias ativas: em busca de uma caracterização e definição. **Educação em Revista**, v. 40, 2024. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/edur/a/cSQY74VPYPJCvNLQdv4HZYn/?lang=pt>. Acesso em: 5 jul. 2026.

MARTELLA, Amedee Marchand; SWISHER, Melissa; MAYER, Richard E. How much active teaching should be incorporated into college course lectures to promote active learning?. **Contemporary Educational Psychology**, v. 79, p. 102316, 2024.

REZAI, Afsheen et al. Implementing active learning approach to promote motivation, reduce anxiety, and shape positive attitudes: A case study of EFL learners. **Acta psychologica**, v. 253, p. 104704, 2025.

SAGUY, I. Sam; SILVA, Cristina LM; COHEN, Eli. Innovative curriculum strategies for managing the future of food science, technology and engineering education. **Journal of Food Engineering**, v. 392, p. 112474, 2025.

SARVARY, Mark A. et al. Applying the mentor mindset to undergraduate and graduate student teaching assistant professional development in a laboratory course. **Journal of Microbiology and Biology Education**, v. 26, n. 2, p. e00049-25, 2025.

