

# RELATO DE EXPERIÊNCIA: FEIRA DE ALIMENTOS FUNCIONAIS DO CURSO DE FARMÁCIA DA UNIVERSIDADE EVANGÉLICA DE GOIÁS COMO FERRAMENTA DE APRENDIZAGEM PRÁTICA DURANTE A PANDEMIA

Mirella Andrade Silva<sup>1</sup>  
Ana Paula Montandon de Oliveira<sup>2</sup>  
Emerith Mayra Hungria Pinto<sup>3</sup>  
Flávia Gonçalves Vasconcelos<sup>4</sup>  
Janaína Andrea Moscatto<sup>5</sup>  
Jivago Carneiro Jaime<sup>6</sup>  
José Elias Flosino de Sousa<sup>7</sup>  
José Luís Rodrigues Martins<sup>8</sup>  
Larisse Silva Dalla Libera<sup>9</sup>  
Liana da Silva Gomes<sup>10</sup>

## RESUMO

A emergência do novo Coronavírus (SARS-CoV-2) em 2019, mostrou que o mundo não estava preparado para o que viria depois. Além das relações interpessoais, a atividade educacional foi inegavelmente atingida, pois o distanciamento social e/ ou isolamento domiciliar fizeram com que as aulas e atividades presenciais fossem proibidas. A universidade é um espaço de promoção da saúde porque trabalha a formação do cidadão, a sua autonomia, o exercício dos direitos e deveres, o controle das condições de saúde e a qualidade de vida na obtenção de comportamentos e atitudes consideradas saudáveis. O trabalho foi realizado na forma de relato de experiência de uma atividade prática presencial – Feira de Alimentos Funcionais – organizada e realizada pelos alunos do 9º período do Curso de Farmácia da UniEVANGÉLICA, na disciplina de Bromatologia: aspectos teóricos, no ano de 2021, durante a pandemia de COVID-19 e com a prevalência da modalidade de ensino híbrido. A Feira de Alimentos é uma atividade já tradicional do Curso e esperada pelos alunos, além de ser muito importante na formação integral, já que exige que os alunos trabalhem muitos conteúdos já estudados para a formulação de produtos, conceitos de alimentos funcionais, técnicas envolvidas na tecnologia de alimentos, métodos de controle de qualidade microbiológico e físico-químico de alimentos, elaboração de rotulagem nutricional, além de exercitar habilidades práticas necessárias na preparação e detalhes da apresentação do produto na Feira e também habilidades comportamentais como trabalho em equipe, planejamento e organização para o desenvolvimento do produto funcional.

## PALAVRAS-CHAVE

Feira de alimentos, ensino-aprendizagem, atividade prática.

## INTRODUÇÃO

Quando o novo coronavírus (Síndrome Respiratória Severa Aguda Corona- vírus 2, SARS-CoV-2) emergiu inicialmente em 2019, o mundo não estava preparado para o que viria depois. O vírus rapidamente se espalhou pela Europa, em poucas semanas, perdeu-se em escala planetária. O mundo percebeu que esse vírus mortal era diferente de outros do tipo, que atacavam apenas países distantes e subdesenvolvidos com um sistema de saúde precário (SÁ E SERPA, 2020).

<sup>1</sup> Mestre. Curso de Farmácia do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. E-mail: mirellandrdefarm@gmail.com

<sup>2</sup> Mestre. Curso de Farmácia do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. E-mail: montandonap@hotmail.com

<sup>3</sup> Mestre. Curso de Farmácia do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. E-mail: emerith.pinto@docente.unievangelica.edu.br

<sup>4</sup> Mestre. Curso de Farmácia do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. E-mail: flavia.vasconcelos@docente.unievangelica.edu.br

<sup>5</sup> Mestre. Curso de Farmácia do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. E-mail: janaina.moscatto@docente.unievangelica.edu.br

<sup>6</sup> Mestre. Curso de Farmácia do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. E-mail: jivago.jaime@docente.unievangelica.edu.br

<sup>7</sup> Mestre. Curso de Farmácia do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. E-mail: jose.sousa@docente.unievangelica.edu.br

<sup>8</sup> Doutor. Curso de Farmácia do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. E-mail: jose.martins@docente.unievangelica.edu.br

<sup>9</sup> Doutora. Curso de Farmácia do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. E-mail: larisse.dalla@gmail.com

<sup>10</sup> Doutora. Curso de Farmácia do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. E-mail: liana.anato@yahoo.com.br

Agora o mundo inteiro estava enfrentando um inimigo que atingiu quase todos os países do mundo, com diferentes graus de intensidade, mostrando que nenhum país estava seguro, independentemente da força de sua economia ou do desenvolvimento de seu sistema de saúde. Os governos rapidamente adotaram medidas que buscavam impedir a propagação do COVID-19, mas em poucas semanas, o número de cidadãos infectados e o número de mortos eram assustadores (SÁ E SERPA, 2020).

Neste contexto, a atividade educacional foi inegavelmente atingida, pois o distanciamento social e/ou isolamento domiciliar fizeram com que as aulas e atividades presenciais fossem proibidas. Tais alterações tiveram impacto direto na vida de toda comunidade escolar: professores, alunos e famílias, bem como nos processos de ensino-aprendizagem em todos os níveis educacionais (SANTANA-FILHO, 2020).

Diante desta nova realidade, e seguindo o decreto estadual que instituiu medidas de enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (COVID-19), as universidades passaram a ofertar atividades teóricas de modo remoto, utilizando tecnologias da educação e da comunicação por meio on-line. Esta foi a alternativa para manter ativo o calendário acadêmico de 2020. As aulas práticas e estágios obrigatórios foram suspensos temporariamente (GOIÁS, 2020).

A universidade é um espaço de promoção da saúde porque trabalha a formação do cidadão, a sua autonomia, o exercício dos direitos e deveres, o controle das condições de saúde e a qualidade de vida na obtenção de comportamentos e atitudes consideradas saudáveis (CONCEIÇÃO, et al., 2018) Parece-nos um grande desafio refletir sobre os níveis de estímulos que devem ser promovidos pelo professor para o desenvolvimento do pensamento, da ideia e da criatividade a fim de fazer que os estudantes expressem seu potencial além dos métodos reprodutivos. Cabe ao professor repensar as estratégias de ensino para contagiá-los e excitá-los em diferentes direções em detrimento a enquadrá-los em um contexto estritamente mercadológico. Uma das estratégias para experiências significativas no processo de ensino-aprendizagem está alicerçado em projetos, envolvendo atividades que desafiem capazes de colaborar para a criatividade estudantil e o saber criativo. (ANASTASIOU, 2006) Sternberg e Lubart salientam que a criatividade é a capacidade de criar algo diferente, que seja útil ao indivíduo ou à sociedade, direcionando o esforço criativo para a resolução de problemas do dia a dia (KOOP E HANSEN, 2019).

A principal mudança que tem sido observada na educação é que a aula conta cada vez menos do que o entorno. A mudança nas estratégias de ensino, potencializam as experiências vividas em situações de aprendizagem. (KOOP E HANSEN, 2019). A Feira de Alimentos do curso de Farmácia da Universidade Evangélica de Goiás foi adotada para aproximar o cotidiano da sala de aula ao mundo contemporâneo.

Alimentos funcionais são definidos como qualquer substância ou componente de um alimento que proporciona benefícios para a saúde, inclusive a prevenção e o tratamento de doenças. Esses produtos podem variar de nutrientes isolados, produtos de biotecnologia, suplementos dietéticos, alimentos geneticamente construídos até alimentos processados e derivados de plantas (POLLONIO, 2000). O objetivo desse trabalho foi relatar sobre a Feira de Alimentos Funcionais que foi adotada como estratégia de ensino-aprendizagem, mostrando a importância das atividades práticas fora do laboratório que podem aproximar o discente de um contexto mais real e humanizado.

## MÉTODO

O trabalho foi realizado na forma de relato de experiência de uma atividade prática presencial – Feira de Alimentos Funcionais – organizada e realizada pelos alunos do 9º período do Curso de Farmácia da UniEVANGÉLICA, na disciplina de Bromatologia: aspectos teóricos, no ano de 2021, durante a pandemia de COVID-19 e com a prevalência da modalidade de ensino híbrido.

## RELATO DA EXPERIÊNCIA

O Curso de Farmácia da UniEVANGÉLICA baseia-se, desde sua implantação, no oferecimento aos seus alunos, durante todo o curso (5 anos), de experiências práticas assistidas, de forma a correlacionar a teoria de sala de aula às habilidades práticas que devem ser desenvolvidas para a formação integral profissionalizante dos futuros farmacêuticos.

O desenvolvimento dessas experiências práticas no Curso é realizado de forma a cumprir com as normativas específicas vigentes (Diretrizes Curriculares do Curso – DCN) mas, busca também, fazer dessas experiências uma ferramenta para alcançar um aprendizado integrado, crescente nos eixos horizontal (entre as disciplinas) e transversal (entre os períodos) e com foco nas áreas de atuação do profissional farmacêutico. Assim, as aulas e eventos práticos desenvolvidos no currículo constam sempre de elementos que acompanham a evolução do aluno ao longo dos períodos cursados e desenvolvem as competências necessárias (eixos: conhecimento, habilidade e comportamento) para as demandas do mercado de trabalho.

Contudo, o período de pandemia da COVID-19 e a necessidade do estabelecimento inicial, em 2020, de estudo remoto e posteriormente, em 2021, de estudo híbrido, dificultaram o pleno desenvolvimento dessas atividades práticas no formato que eram desenvolvidas nos estudos presenciais pré-existentes, sendo necessárias adequações a fim de cumprir com as medidas sanitárias de segurança, sem prejudicar o aprendizado e a proposta de formação do Curso.

Nesse contexto, a Feira de Alimentos Funcionais, que é uma atividade prática proposta pela disciplina de Bromatologia: aspectos teóricos e prática, desde sua criação, para aprimorar a formação do aluno de Farmácia na área de atuação em alimentos, foi uma das atividades que precisou ser adequada ao novo contexto pandêmico, pois era realizada na forma de apresentações abertas ao público e com experimentação dos produtos desenvolvidos pelos alunos por todos os visitantes, o que não poderia mais acontecer no contexto epidêmico.

Foi imprescindível manter a Feira de Alimentos, pois é uma atividade já tradicional do Curso e esperada pelos alunos, além de ser muito importante na formação integral, já que exige que os alunos trabalhem muitos conteúdos já estudados para a formulação de produtos, conceitos de alimentos funcionais, técnicas envolvidas na tecnologia de alimentos, métodos de controle de qualidade microbiológico e físico-químico de alimentos, elaboração de rotulagem nutricional, além de exercitar habilidades práticas necessárias na preparação e detalhes da apresentação do produto na Feira e também habilidades comportamentais como trabalho em equipe, planejamento e organização para o desenvolvimento do produto funcional.

Assim, para que a Feira acontecesse, os alunos foram divididos em grupos menores para restringir a aglomeração, foram orientados a trabalhar as discussões sobre o planejamento via ambiente virtual e as apresentações da Feira foram realocadas para salas de aulas e laboratórios, com no máximo, dois grupos por ambiente, mantendo assim a distância de segurança. Também o número de professores que avaliaram os produtos foi diminuído, eram em média dez, passaram para apenas dois.

Os alunos e avaliadores utilizaram máscaras e álcool em gel, que inclusive foi disponibilizado pelos grupos, para a correta higienização das mãos. Os produtos desenvolvidos e apresentados foram devidamente protegidos e só disponibilizados no ambiente no momento da apresentação, não sendo consumidos pelos avaliadores e alunos no local. Após a finalização da apresentação de cada grupo e as considerações dos avaliadores, os alunos já promoviam a limpeza do local utilizado e eram liberados para saírem, evitando ao máximo o risco de contato.

## DISCUSSÃO

A tecnologia foi um grande aliado nesse momento em que existe a necessidade de compartilhar conhecimento, mas não é possível a presencialidade. As aulas remotas ajudaram no quesito de cumprimento da carga horária das disciplinas, promovendo e estimulando a busca dos professores e especialistas por novas metodologias de ensino-aprendizagem e adaptação das já existentes. Porém, é notório que a aula prática não consegue ser substituída pelo momento virtual, visto que o discente precisa de vivenciar e executar as práticas, fato este indispensável para o bom rendimento no mercado de trabalho.

O curso de Farmácia da UniEvangélica possui grande destaque pela empregabilidade dos alunos. Muitos dos nossos discentes concluem o 10 período empregados ou com estágio remunerado em curso. Este destaque vem das práticas que são um dos diferenciais do curso da instituição. Diante disso, o uso do Projeto Feira de Alimentos vem para acrescentar esse tipo de metodologia no bom rendimento e no conhecimento dos nossos estudantes.

Diante da situação em que a maior parte das instituições de ensino superior estavam integralmente em modo virtual, a UniEvangélica trouxe a possibilidade dos alunos frequentarem as aulas práticas e estágios de forma presencial, garantindo a continuidade do conhecimento adquirido e executado na prática.

A Feira de Alimentos da Disciplina de Bromatologia – Aspectos teóricos e práticos promove a integração dos discentes, estimula a busca por novos conhecimentos junto aos alimentos funcionais e prepara os alunos para apresentações em eventos científicos. Além disso, a situação levou os alunos a utilizarem Boas Práticas de Higiene, uso de máscaras e álcool em gel, estimulando a educação em saúde complementando o rol de benefícios promovidos pelas atividades práticas presenciais. O momento de integração promovido pelo preparo e execução da Feira fez-se necessário visto que durante a pandemia da COVID-19 os alunos ficaram ansiosos e muitos deles desenvolveram transtornos depressivos.

## CONCLUSÃO

Faz-se necessária a integração teoria e prática nas atividades acadêmicas, visto que o ensino híbrido na UniEvangélica promove aulas teóricas na modalidade on-line e aulas práticas de forma presencial. O momento presencial traz a tona novas experiências e dúvidas que venham surgir no momento da aula on-line. A Feira é um momento ímpar na interação dos alunos do 9 período do curso de Farmácia, que cursam a disciplina de Bromatologia – Aspectos teóricos e práticos. Os discentes aliam o aprendizado teórico em várias áreas a prática de produção de alimentos funcionais. Aliado a isso, praticam aspectos organizacionais diante da necessidade de manutenção da higiene e distanciamento social para o momento. Portanto, a Feira durante a Pandemia foi um ganho na aprendizagem e no relacionamento interpessoal entre os alunos do curso de farmácia da instituição.

## REFERÊNCIAS

- ANASTASIOU, Léa. Ensinar, aprender, apreender e processos de ensinagem. *In*: ANASTASIOU, Léa; ALVES, Leonir (org.). **Processos de ensinagem na universidade**: pressupostos para as estratégias de trabalho em aula. Joinville: Univille, 2006.
- BORIM, M.L.C. et al. Ausência de atividades práticas durante a pandemia: impacto na formação de acadêmicos. *Revista de Educação, Ciência e Cultura* (ISSN22236-6377). Canoas, v. 26, n. 2, 2021
- Conceição, A. C. Et al. Ludicidade e método ativo na educação alimentar e nutricional do escolar. *Interdisciplinary Journal of Health Education*. 2019;4(1-2) | DOI:10.4322/ijhe.2018.009. Pag 35 a 41.
- GOIÁS, **Decreto nº 9.633, de 13 de março de 2020**- Dispõe sobre a decretação de situação de emergência na saúde pública do Estado de Goiás, em razão da disseminação do novo coronavírus (2019-nCoV). Disponível em: <[https://legisla.casacivil.go.gov.br/pesquisa\\_legislacao/103012/decreto-9633](https://legisla.casacivil.go.gov.br/pesquisa_legislacao/103012/decreto-9633)>.

Kopp, R; Hansen, F. Estratégias para experiências significativas no ensino de criação publicitária comunicação & educação • Ano XXV • número 1 • jan/jun 2020

POLLONIO, MAR. Alimentos funcionais: as recentes tendências e os envolvidos no consumo. Higiene Alimentar, 14: 26-31, 2000.

SÁ, M.J; SERPA, S. The Global Crisis Brought about by SARS-CoV-2 and Its Impacts on Education: An Overview of the Portuguese Panorama. Sci Insigt Edu Front 2020; 5(2):525-530.