11ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS & 8º Simpósio de Pós-Graduação

EFICÁCIA DA METODOLOGIA PEDAGÓGICA ATIVA FRENTE À METODOLOGIA PEDAGÓGICA TRADICIONAL NA CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Tathiana D. B. PALLOS[1]; Rafaella BRUZADELLI[2]; Renato A. De SOUZA[3]; Poliana C. COLPA[4]; Guilherme OBERLENDER[5]; Délcio B. Da SILVA[6]

RESUMO

O objetivo do presente trabalho foi comparar a efetividade da capacitação a manipuladores de alimentos, mediante utilização das metodologias pedagógicas tradicional e ativa. Foram aplicados aos participantes capacitações em quarto temas: Manipulação de Alimentos, Higiene Pessoal do manipulador, Higiene de Ambientes e Superfícies e Higiene de Equipamentos e Utensílios. A cada um dos temas foram designados dois grupos com cinco participantes, sendo que um grupo recebeu a capacitação através da Metodologia Tradicional e o outro grupo recebeu o mesmo treinamento através da Metodologia Ativa, com as respectivas ferramentas: metodologia problematizadora (MP), *Role Play*, *Gallery Walk* e *Peer Instruction*. Em cada um dos grupos foram aplicados questionários antes e após os treinamentos para avaliação quantitativa das capacitações. A capacitação dos manipuladores de alimentos nos métodos *Peer Instruction* e *Gallery Walk* mostraram-se mais eficientes que a Metodologia Tradicional no tema Higiene de Equipamentos e Utensílios e no tema Higiene de Ambientes e Superfícies, respectivamente.

Palavras-chave: Ensino; Qualidade; Higienização

1. INTRODUÇÃO

O Manipulador de alimento é fundamental na segurança alimentar já que durante a recepção, preparo ou distribuição dos alimentos ele pode se tornar um agente transmissor de diversos patógenos de doenças alimentares, seja por descuido ou falta de conhecimento, colocando em risco a saúde dos comensais (MEDEIROS; CARVALHO; FRANCO, 2017). Desta forma, a legislação brasileira prevê que os manipuladores recebam treinamentos contínuos (BRASIL, 2004).

A metodologia ativa pode ser aplicada de diversas formas dentro de uma capacitação profissional, buscando sempre uma maior interação entre este profissional e a problemática apresentada (LIMA, 2017).

O objetivo do presente trabalho foi comparar a efetividade da capacitação de manipuladores de alimentos, mediante utilização da metodologia pedagógica tradicional frente a metodologia ativa.

1. Mestranda IFSULDEMINAS – campus Machado. Nutricionista – campus Muzambinho – IFSULDEMINAS. E-mail: tathiana.baldini@ifsuldeminas.edu.br; 2. Discente campus Muzambinho – IFSULDEMINAS. E-mail: rafaelabruzadelli@gmail.com; 3. Co-orientador, docente campus Muzambinho – IFSULDEMINAS. E-mail: renato.souza@muz.ifsuldeminas.edu.br; 4. Técnica de laboratório campus Muzambinho – IFSULDEMINAS. E-mail: poliana.colpa@ifsuldeminas.edu.br; 5. Docente campus Muzambinho – IFSULDEMINAS. E-mail: guilherme.oberlender@muz.ifsuldeminas.edu.br; 6. Orientador, docente campus Muzambinho – IFSULDEMINAS. E-mail: delcio.silva@muz.ifsuldeminas.edu.br

3. MATERIAL E MÉTODOS

Todo o trabalho foi desenvolvido no Instituto federal Sul de Minas Gerais – IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. Foram convidados a participar desta pesquisa, alunos dos cursos técnicos, de ambos e sexos e idade entre 16 e 22 anos. O trabalho foi desenvolvido com um número total de 40 participantes, divididos em 8 grupos (G1 a G8) de 5 componentes cada, sorteados de maneira aleatória, que receberam quatro temas de capacitações: Manipulação de Alimentos, Higiene Pessoal do manipulador, Higiene de Ambientes e Superfícies e Higiene de Equipamentos e Utensílios.

A cada um dos temas foram designados 2 grupos, sendo que um recebeu a capacitação através da Metodologia Tradicional e o outro grupo recebeu o mesmo treinamento utilizando-se da Metodologia Ativa, através de quatro diferentes ferramentas, uma para cada tema de capacitação.

Um questionário específico para cada tema com sete afirmações foi aplicado antes de iniciados os treinamentos e imediatamente após a realização das atividades práticas, onde o aluno, individualmente, assinalou verdadeiro ou falso para cada afirmação.

O tema Manipulação de Alimentos utilizou-se da ferramenta Problematizadora para aplicação da capacitação enquanto Metodologia Ativa, que usa situações do dia a dia ou simuladas para provocar a reflexão dos alunos em busca de uma solução para o problema apresentado (LEAL et al, 2018). A problematização utiliza-se de um esquema elaborado por Charles Maguerez denominado “Método do Arco” (VIEIRA; PINTO, 2015).

O treinamento ofertado para o tema Higiene Pessoal do Manipulador utilizou a ferramenta *Role Play* ou *Role Playing Games* (RPG), um jogo de interpretações e papéis, que pode ser adaptado a qualquer tipo de ambiente de trabalho (DELALOYE; MERMINOD, 2019).

A terceira capacitação, cuja tema foi Higiene de Equipamento e Utensílios, quando ofertada pela Pedagogia Ativa utilizou-se da ferramenta *Peer Instructions* também chamado de “instrução por colegas” ou “instrução por pares”, um método de aprendizagem ativa onde o estudante após realizar a leitura de materiais disponibilizados pelo professor deve responder questões de ordem conceitual juntamente com os demais estudantes (VARGAS; AHLERT, 2017).

O último treinamento ofertado, no tema Higiene de Ambientes e Superfícies, utilizou-se da ferramenta *Gallery Walk*, enquanto Metodologia Ativa, que também trabalha o coletivo, mas de maneira mais específica. Nesta prática pedagógica, os alunos, em pequenos grupos, observam imagens ou pôster dispostos em forma de galeria que serão discutidos um a um, por todos os componentes. Ao final do processo o grupo terá uma opinião formada que terá sido elaborada e partilhada por todos do grupo (ELSHINTA; ROHMAH, 2017).

Os dados obtidos através dos questionários foram submetidos à análise quantitativa com uso de testa paramétrico, tendo sido usado o teste de Tukey, utilizando o pacote estatístico IBM® SPSS for Windows, versão 20.0 (IBM® SPSS, 2012).

Considerando os aspectos éticos referentes à pesquisa envolvendo seres humanos, o Projeto foi submetido ao Comitê de Ética Pesquisa (CEP) do IFSULDEMINAS tendo sido aprovado em 21de maio de 2018 com parecer nº 2.666.003 e CAAE nº 888.92318.3.0000.8158.Todos os participantes menores de idade assinaram o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido (TALE) e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)foi assinado pelos maiores de idade ou pelos responsáveis em caso de menor idade.

7. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após aplicação dos questionários, em fase de pré e pós-capacitação, para as metodologias pedagógicas utilizadas, quando considerados os temas abordados, obtiveram-se os seguintes resultados.

Tema	Fase	Metodologia (M)		Média (%)	Valor de P		
		Tradicional (%)	Ativa (%)		C	M	C × M
manipulação de Alimentos	Pré	42,86 ± 10,10 aB	42,86 ± 30,30 aB	42,86 ± 21,30 B	0,007	0,429	0,042
	Pós	77,14 ± 19,17 aA	62,86 ± 12,78 aA	70,00 ± 17,10 A			
	Média	60,00 ± 23,13 a	52,86 ± 24,33 a				
Higiene Pessoal do Manipulador	Pré	48,57 ± 12,78 aB	54,29 ± 15,65 aB	51,43 ± 13,80 B	0,002	0,435	0,032
	Pós	74,29 ± 18,63 aA	80,00 ± 16,29 aA	77,14 ± 16,77 A			
	Média	61,43 ± 20,26 a	67,14 ± 20,26 a				
Higiene de Ambientes e Superfícies	Pré	54,29 ± 6,39 aA	48,57 ± 7,82 aB	51,43 ± 7,38 B	<0,01	0,029	0,002
	Pós	60,00 ± 6,39 bA	85,71 ± 14,29 aA	72,86 ± 17,10 A			
	Média	57,14 ± 6,73 b	67,14 ± 22,39 a				
Higiene de Equipamentos e Utnesilios	Pré	68,57 ± 6,39 aA	60,00 ± 15,65 aB	64,29 ± 12,14 B	<0,01	0,789	0,0192
	Pós	85,71 ± 10,10 aA	91,43 ± 12,78 aA	88,57 ± 12,27 A			
	Média	77,14 ± 12,05 a	75,71 ± 21,35 a				

a,b,A,B Médias seguidas de diferentes letras minúsculas na linha e maiúsculas na coluna diferem entre si pelo Teste*F(P<0,05)*.

Foi possível observar que não houve diferenças nos resultados, independente da Metodologia Pedagógica utilizada para os temas Manipulação de Alimentos e Higiene Pessoal do Manipulador, tendo ambas as metodologias mostrado-se eficientes. Apenas quando consideramos os temas Higiene de Ambientes e Superfícies e Higiene de Equipamentos e Utensílios a Metodologia Ativa trouxe resultados mais significativos que a Metodologia Tradicional.

5. CONCLUSÕES

Os resultados parciais apresentados pelas capacitações dos manipuladores de alimentos nos métodos *Peer Instruction* e *Gallery Walk* mostraram-se mais eficientes que a Metodologia Tradicional no tema Higiene de Equipamentos e Utensílios e no tema Higiene de Ambientes e Superfícies, respectivamente.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.**Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004.

DELALOYE, L. e MERMINOD G. La médiation des savoirs surlelangage. **Cahiers de l'ILSL**, Université de Lausannenº58. Inglaterra. Reino Unido. 2019.

ELSHINTA, A.D.; ROHMAH, S. Gallery Walk Strategy in classroom: pathway to improve EFL students' Reading achievement. **English Language Education and literature**vol. 2, N.2., Outubro, 2017.

IBM® Corp. Released. SPSS® Statistics for Windows. Version 20.0, Release 20.0.0. Armonk, New York:**IBM Corp**., 012.

LIMA, V. V. Espiral construtivista: uma metodologia ativa de ensinoaprendizagem. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**, [s.l.], v. 21, n. 61, p.421-434, jun. 2017.

MEDEIROS, M. G. G. A.; CARVALHO, L. R.; FRANCO, R. M. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário.**Ciênc. saúde cole- tiva [online]**. 2017, vol.22, n.2, pp.383-392

SILVA,A.M.; SILVA, G. G. R.; NASCIMENTO,A.F. Jr. O uso do *role-playing game* para o ensino de biologia: aprendendo zoologia de maneira não convencional. **Periódico Eletrônico Forúm Ambiental da Alta Paulista**.v.13, n.2, 2017.

VARGAS, D., AHLERT, E. M. O processo de aprendizagem e avaliação através do Quiz. Artigo (Especialização) – Curso de Docência na Educação Profissional, Universidade do Vale do Taquari –**Biblioteca Digital Univates**, Lajeado. Rio Grande do Sul. 22 set. 2017.

VIEIRA, M.N.C. M.; PINTO, M. P. P. A Metodologia da Problematização (MP)como estratégia de integração ensino-serviço em cursos de graduação na área da saúde. **Revista Medicina (Ribeirão Preto online)** v.48 n.3. 2015.