

USO DE JOGOS EDUCACIONAIS NO PROCESSO DE APRENDIZAGEM DA DISCIPLINA DE HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE DO PESCADO

Maria Tereza Martins Sousa, Emylly Catherine Sousa de Oliveira, Samile Oliveira de Castro, Sara Andrade dos Santos, Lucas Daniel Borges, Francisca Gleire Rodrigues de Menezes

O consumo de pescado cresceu no Brasil ao longo dos anos, e com esse crescimento um maior cuidado com a qualidade desse alimento, posto que, é um produto rico em nutrientes, sendo altamente perecível e passível a contaminações, exigindo assim, muitos cuidados desde a sua captura até a mesa do consumidor. A disciplina de Higiene e Controle de Qualidade tem o objetivo de apresentar práticas e metodologias usadas em indústrias de pescado. Devido a pandemia de COVID-19, essas aulas não puderam ser realizadas, então, foi criado um jogo com o objetivo de não apenas divertir o aluno, mas, testar seus conhecimentos adquiridos ao longo do semestre. Esse jogo consiste na existência de uma vaga de estágio em uma empresa com nome fictício, tendo como intuito contratar o aluno caso atinja a pontuação máxima de 400 pontos. O questionário proposto, envolve diversos processos que foram abordados ao longo da disciplina, variando de perguntas simples do cotidiano em uma empresa, até questões mais complexas, com abordagens interpessoais e específicas da indústria de processamento de pescado. Sua criação foi na plataforma do Google Forms, com poucos minutos de duração, e ao final da sua realização, o aluno recebe um feedback com as respostas. Também foi criado um formulário para que o participante informasse se existiu alguma dificuldade encontrada, ou sugestão para melhorar o jogo. Dos 14 alunos matriculados, somente 3 participaram, apresentando o seguinte resultado: 2 atingiram 400 pontos, e 1 atingiu 340. Nenhum deles enviou sugestões sobre a atividade. Mesmo com pouca participação, é importante ressaltar que a existência de jogos no ensino-aprendizagem, além de incentivar os discentes nos estudos, como uma forma de revisão do conteúdo, tem o intuito de mostrar que tipo de questões podem vir a ser abordadas em entrevistas de estágio/emprego em empresas da área de processamento do pescado.

Palavras-chave: aulas remotas. ensino. processamento do pescado.