

Ariana dos Santos Cirino (Graduanda do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Insituto Federal de Alagoas-IFAL)  
José Reginaldo da Silva (Graduando do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Insituto Federal de Alagoas-IFAL)  
Lylian Adielle Mendonça Bandeira (Graduanda do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Insituto Federal de Alagoas-IFAL)  
Maria de Fátima da Silva Santos (Graduanda do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Insituto Federal de Alagoas-IFAL)  
Virgínia Vivian de Almeida Martins (Graduanda do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Insituto Federal de Alagoas-IFAL)  
Joabe Gomes de Melo (Professor orientador ) (do Insituto Federal de Alagoas-IFAL)

Email: asc17@aluno.ifal.edu.br; reginalldojj@gmail.com; Lylianbandeira314@gmail.com; m.fatima.s.s@hotmail.com; vvam1@aluno.ifal.edu.br; jgmbiologo@gmail.com

## 1. INTRODUÇÃO

Na perspectiva das práticas e ferramentas pedagógicas, a aula prática certamente é um importante recurso que potencializa o processo de ensino-aprendizagem, principalmente nos componentes curriculares da área de Ciências da Natureza, onde a prática é fundamental para averiguar a teoria. A atividade prática no ensino da Biologia permite aos estudantes explorar de forma experiencial os conteúdos vistos em sala de aula.

O presente trabalho traz um relato de uma aula prática sobre a temática: Fermentação alcoólica, planejada e executada pelos bolsistas do Programa de Residência Pedagógica – PRP, do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, núcleo Maragogi, do Instituto Federal de Alagoas – IFAL, com alunos do 3º Ano da mesma Instituição.

## 2. MATERIAIS E MÉTODOS

A metodologia utilizada consiste na análise do referencial teórico sobre fermentação e sequência didática. Com base na literatura, foram realizadas reuniões entre os bolsistas e o orientador para discussões sobre a temática. A sequência didática consistiu nos seguintes aspectos: leitura e análise de artigos e vídeos sobre fermentação; aula prática com a produção de três massas de pizza com diferentes tipos de fermentos, onde foram trabalhados os aspectos organolépticos dos alunos.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todo o processo resultou no desenvolvimento de uma sequência didática com um quiz on-line para ser aplicado em sala de aula; a degustação das pizzas preparadas, analisando as características das diferentes massas e seus processos fermentativos; e aplicação de um questionário sobre os conteúdos estudados. Foi utilizada durante todo o processo o ensino por investigação, que possui uma proposta clara e objetiva de promover uma aprendizagem investigativa que estimula o aluno a buscar, pesquisar, debater e discutir.



Aula pratica de Fermentação Alcoólica

## 4. CONCLUSÃO

A presente atividade teve por objetivo trabalhar a temática fermentação alcoólica de maneira a estimular o protagonismo dos alunos de forma experiencial. Proporcionando aos educandos o desenvolvimento de competências e habilidades, potencializando a aprendizagem.

## 5. REFERÊNCIAS

CARVALHO, A. M. P. de. **Ensino de Ciências por Investigação—Condições para implementação em sala de aula** (1o ed). 2013. Cengage Learning.

FRANCO, L. G. **Ensinando biologia por investigação: proporás para inovar a ciência na escola**. 2021. Editora Raiz. São Paulo. SP.

SOUSA, A. S.; OLIVEIRA, G. S.; ALVES, L. H. **A pesquisa bibliográfica: princípios e fundamentos**. 2021. Disponível em: file:///C:/Users/mfati/Downloads/2336-8432-1-PB%20(1).pdf. Acesso em: 23/06/2023.

ZÔMPEIRO, A. F.; LABURÚ, C.E. **Atividades investigativas no ensino de ciências: aspectos históricos e diferentes abordagens**. Revista Ensaio, Belo Horizonte, v.13, n.03 , p.67-80, set-dez, 2011.