



**CONEPE 2017**  
**IV CONGRESSO DE ENSINO,  
PESQUISA E EXTENSÃO**



**Conhecimento, escolhas  
e transformação**

**INSTITUTO  
FEDERAL  
Fluminense**  
Campus  
Campos Guarus

ISSN 2525-975X

## **TECNOLOGIA DA PRODUÇÃO DE IOGURTE ASSOCIADO AO ENSINO DE MICROBIOLOGIA**

**TAYMARA SABINO TAVARES e NATALIA DEUS DE OLIVEIRA CRESPO**

A microbiologia é a área base das Ciências Biológicas e tem como o objetivo o estudo dos seres microscópicos tais como as bactérias, fungos, protozoários, vírus, etc.... Os microrganismos estão diretamente envolvidos em processos fundamentais para a manutenção da vida na terra e atuam de forma simbiótica no ser humano com papel pro- biótico. Muitas pessoas associam os microrganismos a somente eventos prejudiciais como, por exemplo, nas doenças. Diante disso, sabe-se que o ensino de microbiologia nas escolas está deficiente, além de ser abstrato, uma vez que não são construídas estratégias de ensino-aprendizagem que motivem o aprendizado dos alunos e, consolidem os conceitos da real contribuição benéfica/maléfica destes seres vivos. Com o intuito de tornar as aulas mais dinâmicas e produtivas, foi desenvolvido e aplicado uma aula prática abordando a participação dos micro-organismos na fabricação do iogurte, uma tecnologia de alimentos que pode ser elaborada de forma mais simples com menos recursos em casa. Essa prática foi aplicada para turmas do segundo ano do ensino médio em aulas de Biologia, no Instituto Federal Fluminense Campus, Campos-Centro. Como planejamento da atividade experimental apresentamos aos alunos as etapas necessárias da fabricação do iogurte, além de explicar as etapas de preparação de amostra para visualização dos micro-organismos. Com a proposta de explorar o processo de produção de iogurtes industriais e caseiros foi possível contextualizar os conceitos de microbiologia com ações de consumo do cotidiano dos alunos e concluir sobre as atuações dos microrganismos, tornando as aulas mais significantes e de fácil aprendizado.

Palavras-chave: microbiologia. Experimentação. iogurte.