

para o aluno, usando materiais de fácil acesso, que foram validados pelos professores do ensino secundário geral de Nampula. Espera-se que a utilização destes guiões por professores do ensino secundário geral permita a implementação de atividades experimentais de microbiologia nas escolas moçambicanas e, desta forma, contribua para o reconhecimento da importância da higiene alimentar.

OC — (CISAUDE 2020-14672) — ATIVIDADE EXPERIMENTAL SOBRE FERMENTAÇÃO DO LEITE PARA A 10ª CLASSE DE MOÇAMBIQUE: IMPORTÂNCIA DOS MICRORGANISMOS

Manecas Azevedo (Moçambique)^{1,2}; Brígida Singo (Moçambique)³; Paulo Mafra (Moçambique)^{2,4}; Graça S. Carvalho (Moçambique)²

¹ Universidade Rovuma, Nampula, Moçambique; ² CIEC/IE—Universidade do Minho, Braga, Portugal;

³ Universidade Licungo, Quelimane, Moçambique; ⁴ CIEB, Instituto Politécnico de Bragança, Portugal

INTRODUÇÃO

A atividade experimental é hoje amplamente valorizada como uma componente fundamental na educação em ciências, pois possibilita envolver a comunidade-turma num fluxo contínuo de pensamento e ação.

OBJETIVO

Nesta perspetiva, a análise efetuada ao conteúdo de microbiologia do programa de ensino da 10.ª classe de Moçambique e o respetivo manual escolar permitiu constatar a abordagem de microrganismos na unidade “Evolução”, em especial na “Experiência de Pasteur”, dando informação sobre o crescimento dos microrganismos em ambiente aberto, não assético.

METODOLOGIA

Assim, decidiu-se desenvolver um guião de atividade experimental inspirada na experiência de Pasteur, utilizando materiais de fácil acesso, para demonstrar a importância dos microrganismos no processo de fermentação, utilizando o exemplo do leite natural e do leite fervido, ambos mantidos a diferentes temperaturas: no frio e à temperatura ambiente. As atividades foram desenvolvidas no Laboratório de Ciências do Instituto de Educação da Universidade do Minho, inicialmente com material convencional (e refletindo-se sobre o contexto moçambicano) e depois com materiais de fácil acesso.

RESULTADOS

Os Resultados mostraram que, quer usando material convencional, quer materiais de fácil acesso, o frio e a fervura do leite retardam o crescimento de microrganismos e o abaixamento do pH.

CONCLUSÕES

Baseando-se nestas atividades, construiu-se, então, um guião para o professor e outro

Zélia Anastácio
Iara Battisti
Graça S. Carvalho
(Orgs.)



7º CONGRESSO INTERNACIONAL EM SAÚDE

CISaúde-2020

Contextos e Problemáticas Emergentes

PROGRAMA E LIVRO DE RESUMOS

7 a 9 de outubro de 2020
Universidade do Minho, Braga, Portugal

Copyright © 2020 pelo Centro de Investigação em Estudos da Criança (CIEC)
Instituto de Educação, Universidade do Minho
Todos os direitos reservados Impresso em Portugal
<http://www.ciec-uminho.org>
cisaude@ie.uminho.pt
ISBN 978-972-8952-66-2

Zélia Anastácio
Iara Battisti
Graça S. Carvalho
(Orgs.)

Fundos nacionais através da FCT (Fundação para a Ciência e a Tecnologia) no âmbito do projeto do CIEC (Centro de Investigação em Estudos da Criança) da Universidade do Minho, com a referência UIDB/00317/2020

Cofinanciado por:

UIDB/00317/2020
UIDP/00317/2020

FCT Fundação para a Ciência e a Tecnologia
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CIÊNCIA