

Metodologias ativas: aprender fazendo

O especialista responde

Antes de...

Estão falando por aí

Veja as edições anteriores

ed. 98
01/02/2026
Jornalista responsável: Keila Metz

Principal

Metodologias ativas: por que aprender fazendo gera melhores resultados

O modelo tradicional de ensino, baseado apenas na transmissão de conteúdo, vem dando lugar a uma abordagem cada vez mais presente no Ensino Superior: as metodologias ativas. Nesse formato, o aluno deixa de ser apenas espectador e passa a ocupar o centro do processo de aprendizagem, participando de forma prática, reflexiva e colaborativa da construção do conhecimento.

Para os estudantes do EAD da UniFatecie, essa proposta faz ainda mais sentido. Em um ambiente onde a autonomia e a organização são fundamentais, aprender fazendo se torna uma estratégia poderosa para

transformar teoria em competência profissional.

O que são metodologias ativas?

As metodologias ativas são estratégias de ensino que estimulam o envolvimento direto do aluno na resolução de problemas, no desenvolvimento de projetos e na análise de situações reais. Em vez de apenas assistir a aulas expositivas, o estudante é convidado a investigar, experimentar, propor soluções e refletir sobre os resultados.

Entre os principais formatos utilizados estão:

- Desenvolvimento de projetos

práticos

- Estudos de caso baseados em situações reais
- Aprendizagem baseada em problemas
- Trabalhos colaborativos
- Simulações e desafios

Essas abordagens colocam o aluno em contato com desafios semelhantes aos encontrados no mercado de trabalho, favorecendo uma aprendizagem mais profunda e duradoura.

Por que aprender fazendo funciona melhor?

Diversos estudos em educação apontam que as pessoas aprendem

melhor quando aplicam o conhecimento na prática. Ao participar ativamente do processo, o estudante:

- Compreende melhor os conteúdos
- Desenvolve pensamento crítico e autonomia
- Aprende a tomar decisões
- Fortalece a capacidade de resolver problemas
- Ganha mais confiança em suas habilidades

No EAD, essa lógica é ainda mais relevante. Quando o aluno realiza projetos e atividades práticas, ele percebe sentido no que está estudando, o que aumenta o engajamento e reduz a evasão.

Projetos que aproximam da realidade profissional

Uma das grandes vantagens das metodologias ativas é a

possibilidade de trabalhar com projetos que simulam situações reais da profissão. Em muitos cursos da UniFatecie, os alunos são desafiados a desenvolver planos, relatórios, diagnósticos, propostas e soluções que poderiam ser aplicadas em empresas, instituições ou comunidades.

Esse tipo de experiência permite que o estudante construa, ainda durante a graduação, um portfólio de



trabalhos, o que se torna um diferencial importante na busca por estágio ou emprego.

Estudos de caso: aprender com situações reais

Os estudos de caso apresentam problemas reais ou inspirados em acontecimentos do mercado, convidando o aluno a analisar cenários, identificar causas e propor soluções.

Além de aproximar o conteúdo da

realidade, essa metodologia estimula a troca de experiências entre os alunos, já que diferentes pontos de vista enriquecem o aprendizado coletivo.

O papel do aluno e do professor nesse processo

Nas metodologias ativas, o professor assume o papel de mediador e orientador, enquanto o aluno se torna protagonista da própria aprendizagem.

Isso exige mais responsabilidade, organização e comprometimento por parte do estudante, mas também oferece mais autonomia e senso de pertencimento ao processo educativo.

Benefícios para quem estuda a distância

Para os alunos do EAD da UniFatecie, as metodologias ativas

contribuem para:

- Maior motivação para estudar
- Melhor aproveitamento do tempo
- Desenvolvimento de competências exigidas pelo mercado
- Formação mais prática e alinhada à realidade profissional



Ao aprender fazendo, o estudante não apenas memoriza conteúdos, mas desenvolve habilidades que serão usadas ao longo de toda a carreira.

Formação que prepara para o futuro

A UniFatecie aposta em metodologias que acompanham as transformações da educação e do mundo do trabalho. Ao integrar projetos, práticas e estudos de caso às disciplinas, a instituição reforça seu compromisso com uma formação que vai além da teoria.

No FalaTecie, fica o convite aos alunos do EAD: aproveitem cada atividade prática como uma oportunidade de crescimento.

Afinal, aprender fazendo é um dos caminhos mais eficazes para construir uma trajetória profissional sólida e de sucesso.

O especialista responde

Quantas vezes por dia é necessário escovar os dentes para manter a saúde bucal?

Segundo a professora de Odontologia e dentista, especialista em saúde bucal, Carolina Freitas Lage, para manter uma boa saúde bucal, a recomendação principal é escovar os dentes pelo menos três vezes ao dia (após o café da manhã, almoço e antes de dormir), utilizando creme dental com flúor, escova de cerdas macias e fio dental. Embora a escovação duas vezes ao dia seja considerada eficaz, três vezes aumenta a garantia de higiene completa. Também é importante escovar os dentes antes de dormir.

Pontos importantes para a higiene bucal:

- Tempo:** A escovação deve durar

cerca de dois minutos para garantir a remoção da placa bacteriana.

- Fio Dental:** Uso diário é essencial, pelo menos uma vez ao dia, para limpar entre os dentes.

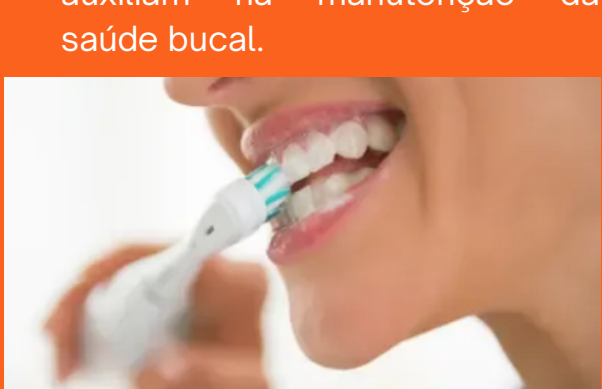
- Momentos Críticos:** É fundamental escovar antes de dormir para prevenir cáries durante o sono, quando a produção de saliva diminui.

- Após as refeições:** Recomenda-se aguardar cerca de 30 minutos após comer, especialmente alimentos ácidos, para não danificar o esmalte dentário

amolecido.

- Língua:** A limpeza da língua também deve ser realizada para evitar mau hálito.

- Periodicidade:** Consultas ao dentista a cada seis meses auxiliam na manutenção da saúde bucal.



Antes de...

Antes da geladeira, conservar alimentos exigia coragem gastronômica

Antes da geladeira, a vida era um grande exercício de criatividade... e coragem gastronômica.

Hoje, basta abrir a porta branca (ou inox, ou preta fosca, dependendo do status da cozinha) e lá está: carne fresquinha, queijo alinhado, sobras do almoço em potinhos organizados e aquele limão solitário na gaveta de baixo que ninguém sabe quando chegou, mas segue firme.

Antigamente, porém, conservar alimentos era quase um ritual místico. Não existia esse luxo de “depois eu guardo na geladeira”. O conceito de “depois” precisava ser bem

calculado. Muito bem calculado.

A carne, por exemplo, não passava por uma simples temporada no freezer. Ela entrava em processos dignos de reality show culinário: era salgada até virar praticamente um mineral, pendurada em varais como se estivesse tomando sol ou defumada em fogões que mais pareciam pequenas locomotivas dentro da cozinha.

Se hoje a gente reclama quando o wi-fi cai, imagine viver numa época em que a maior preocupação era: “Será que esse pedaço de carne ainda está amigo da humanidade?” O sal era o verdadeiro herói nacional.

ninguém sabe explicar direito, mas todo mundo come”.

Frutas e legumes iam para porões, despensas, caixas de madeira, cestos pendurados no teto... Qualquer lugar que fosse fresco, escuro e que não tivesse um rato muito curioso.

E tudo isso sem termômetro digital, sem aplicativo de validade, sem etiqueta colorida.

O prazo de validade era definido no famoso método científico: olhar, cheirar e, em último caso, provar com fé.

Era um tempo em que desperdiçar comida era praticamente um pecado mortal. Se sobrasse, transformava. Se estivesse estranho, temperava. Se estivesse muito estranho... alguém mais corajoso provava primeiro.

Hoje, a geladeira faz tudo em

silêncio, sem exigir reconhecimento.

Mas, se ela soubesse falar, talvez dissesse:

“Vocês não sabem o que é lutar por um bife.”

Porque antes dela, cada refeição era uma pequena vitória da engenhosidade humana contra o relógio, o calor e a inevitável vontade das bactérias.

No fim das contas, nossos antepassados não tinham freezer, mas tinham paciência, criatividade e um respeito profundo pela comida.

E talvez seja por isso que, mesmo sem geladeira, quase sempre tinha algo quente, cheiroso e surpreendentemente saboroso na mesa.

Sem alarme de porta aberta.

Sem gelo automático.

Mas com muita história para contar.

Não tinha capa, mas salvava almoços. Era usado sem moderação, sem dó e sem planilha nutricional. Quem precisava de pressão alta se esforçava... ela vinha naturalmente.

Além do sal, havia a gordura. Banha era o cofre suco dos alimentos. A carne ficava mergulhada nela, isolada do mundo, como se estivesse de férias em um spa oleoso. Funcionava. E ainda rendia aquele cheirinho que invadia a casa inteira e anunciava: tem comida boa chegando.

Leite não durava dias. Durava horas. Virava queijo, coalhada, manteiga ou simplesmente “vira outra coisa que



Estão falando por aí...

Devemos orar por um fim ao antisemitismo e a todo preconceito — não apenas lembrar, mas agir.

Papa Leo XIV

Estamos intoxicados pelo crescimento, é fantástico — mas precisamos estar cientes dos muitos riscos dessa tecnologia.

Marc Benioff

Temos um trabalho a fazer para reforçar as capacidades europeias; a OTAN precisa ser reinventada.

Marco Rubio

Governos e instituições precisam responder às demandas de seus povos com diálogo e respeito.

Ali Khamenei

Veja as edições anteriores do Falatecie de 2026

FALATECIE_95

FALATECIE_96

FALATECIE_97

Queremos saber a sua opinião

O Falatecie é feito pra você. Por isso, queremos saber a sua opinião sobre o nosso conteúdo e o que podemos melhorar para que você fique ainda mais informado.

Partilhe a nossa e nos ajude, dê a sua opinião, sugestões e sugestões para que nosso informativo sempre melhor pra você.

Clique aqui e avalie este informativo



ed. 98
01/02/2026
Jornalista responsável: Keila Metz