

GASTRONOMIA: PRÁTICAS DE METODOLOGIA ATIVA NA MODALIDADE A DISTÂNCIA

MARINGÁ/PR MAIO/2017

ALEXANDRE GIMENES DA CRUZ - CENTRO UNIVERSITÁRIO CESUMAR - alexandre.cruz@unicesumar.edu.br

DEIVISON AUGUSTO DOS SANTOS DOMINGUES - CENTRO UNIVERSITÁRIO CESUMAR - deivison.domingues@unicesumar.edu.br

ELIANE ZANONI - CENTRO UNIVERSITÁRIO CESUMAR - eliane.zanoni@unicesumar.edu.br

JAQUELINE ANDREA CUSTÓDIO TREVIZAN - CENTRO UNIVERSITÁRIO CESUMAR - jaqueline.trevizan@unicesumar.edu.br

WAINER CRISTIANO CANCIAN - CENTRO UNIVERSITÁRIO CESUMAR - wainer.cancian@unicesumar.edu.br

TERCILIANA FRANCIELLE FRANÇA DE CARVALHO - CENTRO UNIVERSITÁRIO CESUMAR - terciliana.carvalho@unicesumar.edu.br

Tipo: RELATO DE EXPERIÊNCIA INOVADORA (EI)

Categoria: MÉTODOS E TECNOLOGIAS

Setor Educacional: EDUCAÇÃO SUPERIOR

RESUMO

A educação a distância (EaD) em seu permanente processo de expansão, permite ao aluno, dentre várias coisas, a autonomia. Desta forma, o estudo realizado com base na atividade MAPA de um curso de gastronomia na modalidade a distância, busca mostrar e analisar as possibilidades de aprendizagem por meio da prática do aluno, mediante a aprendizagem baseada em metodologias ativas, que neste estudo foi possível graças a utilização desta atividade para base dos estudos. A atividade é realizada pelo aluno, que utiliza-se dos materiais ofertados pela instituição e embasado por isso, há um estímulo da prática que deverá ser desenvolvida, mediante a associação os conhecimentos teóricos e técnicas aprendidas pelos alunos.

Palavras-chave: gastronomia; MAPA; metodologias ativas.

1 INTRODUÇÃO

A Educação a Distância (EaD) é um modelo resultante de permanentes transformações no decorrer dos anos, é um método democratizador de ensino, de maneira que envolve pessoas, que antes não podiam estudar, seja por tempo, por valores elevados ou até mesmo por não possuir uma instituição de ensino superior em sua cidade. Dessa forma, a EaD vem para suprir essas lacunas, pois permite que o aluno estude em sua casa, por um preço acessível, mas sem perder conteúdos por falta de qualidade, sendo que neste sentido a EaD vem para nos mostrar que há tanta qualidade quanto no ensino presencial.

Por outro lado, deve-se haver também engajamento por parte do aluno, para que este, por sua vez, compreenda que o seu papel é ativo no processo de ensino e aprendizagem e deve buscar constantemente crescimento e aperfeiçoamentos com o curso escolhido.

Neste sentido, existe a recente oferta da graduação em Gastronomia na modalidade a distância e para isso, este estudo se propôs a analisar mais sobre a prática de metodologias ativas neste curso, mais especificamente na atividade MAPA (Material de Avaliação Prática da Aprendizagem), que possibilita ao aluno realizar preparos de receitas, mediante o apoio de materiais diversos, como áudio, vídeo, além do apoio de livros e dos professores e tutores que atuam no curso.

Considerando cada aluno como um ser dotado de capacidades e que, além disso, possui estilos de aprendizagem diferenciados, o estudo buscou ainda saber se há uma relação direta entre metodologias ativas e a atividade MAPA como um todo. Desta forma, o objetivo deste artigo é mostrar as possibilidades que unem teoria e prática, principalmente quando se trata de metodologias ativas na prática educacional, explicando o passo a passo para a realização da atividade MAPA, assim como os critérios exigidos para a confecção dos preparos.

2 METODOLOGIAS ATIVAS APLICADAS À EAD

2.1 EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA E O ENSINO DA GASTRONOMIA

A Educação a distância no Brasil surgiu e se desenvolveu juntamente com a disseminação dos meios de comunicação (SARAIVA, 1996). Ao longo dos anos, com o

advento das Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação (TDIC) a EaD evolui a patamares altos, o que permitiu adaptações e modificações curriculares, para que diversos cursos, em diversas áreas pudessem ser ofertados com uma qualidade equiparada ou até superior ao do ensino presencial.

Neste âmbito, a educação a distância, mediante a utilização de metodologias não presenciais, contribui de maneira inestimável para transformar métodos de ensino e organização do trabalho, utilizando adequadamente tecnologias de mediatização da educação (BELLONI, 2008). O curso de Gastronomia ainda é uma área pouco explorada pelas Instituições de Ensino Superior (IES), em se tratando da modalidade a distância. No ano de 2017, constam ativos no portal do Ministério da Educação (e-MEC) 09 (nove) cursos presenciais de bacharelados, 221 (duzentos e vinte e um) de tecnólogos e somente 02 (dois) sequenciais. Deste total, estão ativos 09 (nove) cursos na modalidade a distância, sendo todos eles tecnólogos.

Por isso, a premissa da IES que oferte o ensino da Gastronomia, seja na modalidade presencial ou a distância, deve ser calcada em uma proposta de qualidade, por meio de um currículo que permita que o processo de ensino e aprendizagem seja desenvolvido com sucesso, e que neste sentido, há a necessidade de metodologias ativas aplicadas nesses currículos, em que seja possível o aluno desenvolver senso crítico e habilidades individuais, principalmente se tratando de um curso tão específico. O curso objetiva formar profissionais capacitados, que tenham aptidões para gerenciar cozinhas e empresas de alimentação em suas diversidades e especificidades, com postura ética e comprometimento social, considerando para suas decisões as diversas identidades culturais regionais e internacionais.

2.2 METODOLOGIAS ATIVAS

Devido às grandes transformações que o processo de ensino aprendizagem passou e ainda passa ao longo dos anos, há alguns métodos que estão em constante estudo, e dentre eles, está o processo de ensinar e aprender por meio de metodologias ativas. Sabe-se que tanto na educação tradicional (presencial), quanto na educação a distância, esse processo se constitui por meio de materiais (escritos, audiovisuais e orais), mas para que haja um processo de aprendizagem significativa por parte do aluno, é importante que exista um equilíbrio dessas atividades (MORÁN, 2015).

Este equilíbrio garante que o aluno aprenda mediante desafios, além de estratégias que

ele mesmo aprende a criar e utilizá-las, combinando técnicas para as mais diferentes situações. Para que isso seja efetivo, é necessário que haja uma relação direta entre as metodologias utilizadas assim como os objetivos pretendidos.

Se quisermos que os alunos sejam proativos, precisamos adotar metodologias em que os alunos se envolvam em atividades cada vez mais complexas, em que tenham que tomar decisões e avaliar os resultados, com apoio de materiais relevantes. Se quisermos que sejam criativos, eles precisam experimentar inúmeras novas possibilidades de mostrar sua iniciativa (MORÁN, 2015, p. 17).

Esse caminho das metodologias ativas depende também do currículo a ser adotado por cada instituição de ensino, com base nos modelos propostos para cada curso, seja com base em atividades, problemas, jogos, contribuindo com que cada aluno aprenda em seu tempo, no seu ritmo, conforme sua necessidade (BACICH; NETO; TREVISANI). Desta forma, é possível perceber que esse processo ativo de formação contribui para a autonomia da intelectualidade do aluno, de maneira com que este, compreenda o seu papel no processo de ensino e aprendizagem que lhe é proposto.

Para o presente artigo, o processo de metodologias ativas está diretamente inserido no MAPA (Material de Avaliação Prática da Aprendizagem), em que o aluno desenvolve receitas, com base nos conteúdos e técnicas que foram aprendidas nas aulas. Para isso, é importante que o aluno compreenda o seu papel neste processo e todo o empenho que deverá ser considerado para que as receitas saiam conforme o esperado.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O presente estudo está fundamentado por meio da pesquisa qualitativa, mediante a abordagem de estudo de caso exploratório. A pesquisa qualitativa para Vieira *et al.* (2006), tem sido utilizada em campos mais específicos de investigação nas ciências sociais, com maior destaque em antropologia, história e na ciência política, já para a pesquisa exploratória, segundo Yin (2001), o estudo de caso é apenas uma das maneiras de estudar o comportamento do consumidor. Nele se fazem experimentos, levantamentos, pesquisas, e análise de informações, possibilitando também uma investigação para preservação das características mais significativas dos eventos da vida real.

4 ANÁLISE DOS DADOS E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS

Tendo em vista a importância de aliar ao acadêmico do curso de gastronomia, a teoria e

prática, considerando a autonomia necessária do acadêmico dos cursos de EaD, a atividade MAPA (Material de Avaliação Prática de Aprendizagem) tem como principal objetivo identificar o desenvolvimento do acadêmico em suas atividades práticas, permitindo ainda, uma análise da assimilação do conteúdo por parte do acadêmico. Desta forma, o presente estudo sobre a atividade MAPA, foi desenvolvido em uma Instituição de Ensino Superior (IES), que atua há 26 anos na área da educação, e que a 11 anos vêm conquistando o cenário nacional por meio da oferta educação a distância. No ano de 2015 implementou o curso de gastronomia EaD, com uma oferta inovadora e diferenciada, mas de maneira que atenda ao catálogo nacional de cursos.

A atividade MAPA que é ofertada e a qual nos referimos, estrutura-se em um *template* que deve ser preenchido pelo acadêmico, sendo que neste, ele deverá reproduzir alguns dos preparos apresentados em aula, atendendo a alguns principais critérios estabelecidos pelo corpo docente e pela coordenação do curso, que vai desde a compra dos insumos, todo o processo de preparo até chegar o prato final. Assim, será possível realizar o fechamento da disciplina, de forma efetiva, promovendo a real conciliação dos conteúdos práticos e teóricos apresentados na disciplina.

Aos alunos do curso de Gastronomia da IES pesquisada, são disponibilizados diversos materiais didáticos referentes à disciplina a se estudar. Servindo como base para realização da atividade, o (a) acadêmico (a) conta com alguns materiais, que são apresentados a seguir:



Imagem 01: Lâminas com instruções do preparo.

Fonte: Arquivo IES pesquisada.

As **lâminas** são disponibilizadas aos acadêmicos como uma ferramenta de auxílio e instrução no momento da reprodução dos preparos. As Lâminas apresentam, dentre diversas informações, fotos do preparo, relação de ingredientes e utensílios a se utilizar, e também o método de preparo. O aluno deve associar a lâmina à aula disponível

referente ao preparo que deseja reproduzir.



Imagem 02: Aulas.

Fonte: Arquivo IES pesquisada.

Outra ferramenta diretamente ligada à produção da atividade MAPA são as **aulas**, referentes aos preparos a serem reproduzidos. Nas aulas são apresentados os conceitos históricos do preparo, a metodologia, informações relevantes, além de técnicas de preparos e informações sobre o processo de produção (como: rendimento, tempo de preparo, etc), que são fatores de extrema relevância para a formação do profissional da Gastronomia.

Logo após a verificação destes materiais, o acadêmico deve escolher os preparos que desenvolverá em sua atividade prática, buscando atender aos critérios avaliativos estipulados pela coordenação de curso.

Para a realização de sua atividade, o acadêmico deve atender, de forma satisfatória, por meio de registros fotográficos e descritivos os seguintes critérios avaliativos:

1. Nome da Preparação.
2. *Mise en place* de ingredientes.
3. *Mise en place* de utensílios.
4. Fotos do preparo da receita (apresentar as principais etapas que compõem o preparo).
5. Foto do aluno uniformizado.
6. Plano de Ataque (descrição das etapas cumpridas para o resultado final do preparo)

7. Análise sensorial (avaliação do prato final, apresentação dos principais elementos detectados no preparo, como textura, sabor, aroma, etc).

8. Foto final da preparação.

O acadêmico deve fazer o uso de um *template* (formulário padrão), arquivo este que está disponível dentro do ambiente virtual de cada disciplina prática. O aluno deve estruturar sua atividade buscando atender aos critérios solicitados, apresentando ainda, fotos que comprovem a realização do preparo pelo acadêmico, sendo assim, possível assimilar a compreensão e assimilação dos conhecimentos práticos e teóricos já adquiridos.



Imagem 03: Atividade MAPA.

Fonte: Arquivo IES pesquisada.

A seguir, será apresentada a estrutura da atividade MAPA, de maneira a relacioná-la aos critérios avaliativos, ou seja, aos principais pontos que se espera que sejam atendidos pelo(a) acadêmico(a).

O(A) acadêmico(a) deve selecionar os preparos que realizará, verificando os ingredientes necessários e, quando preciso, entrar em contato com seu professor mediador, à fim de verificar possíveis substitutos a serem utilizados no preparo, substitutos estes, que não interferirão de forma negativa no desenvolvimento do preparo. Após a seleção o(a) acadêmico(a) parte para a busca e compra dos insumos que utilizará. Ao adquirir todos os ingredientes necessários, a etapa 1 é considerada finalizada.

Na etapa seguinte, o(a) acadêmico(a) deve realizar a seleção e o porcionamento dos utensílios e dos ingredientes, preparando assim, a *mise en place* destes. A *mise en*

place, segundo Kovesi (2007) significa “colocar no lugar”, deixando tudo o que será necessário durante o preparo, pronto. Assim, é considerado um importante critério avaliativo a apresentação da *mise en place* por parte do acadêmico. Os utensílios devem ser higienizados e separados de acordo com a necessidade e ordem ao qual será utilizado. Os ingredientes devem ser higienizados, cortados (atendendo ao corte solicitado em aula) e porcionados, sendo necessário separar somente a quantidade necessária no preparo, sejam em gramas, ml, litros ou em quantias individuais.

Após a realização da *mise en place*, o(a) acadêmico(a) deve iniciar o preparo de sua receita. É de extrema importância que o(a) acadêmico(a) utilize as técnicas apresentadas em aula para a execução dos mesmos, esta etapa é analisada de forma rigorosa pelos professores no momento da correção. As técnicas não podem ser substituídas ou alteradas, pois, o(a) acadêmico(a) precisa desenvolver as habilidades básicas para a execução do preparo.

Seguindo nas etapas do preparo, o acadêmico deve apresentar uma foto, comprovando o uso do uniforme, obrigatório, durante o preparo de sua receita. É necessário ainda, apresentar os tópicos: 1) Plano de Ataque e 2) Análise Sensorial.

O Plano de Ataque (1), consiste em descrever todas as etapas que foram executadas pelo acadêmico durante o preparo, o aluno deve apresentar informações pertinentes, que permitam a uma terceira pessoa realizar o preparo seguindo essas instruções. O plano de ataque é diferente do modo de preparo, pois apresenta informações precisas e etapas já prontas do preparo.

A Análise Sensorial (2) consiste na profunda interpretação do preparo realizado, buscando apresentar os principais pontos observados durante a prova do prato final. Na análise sensorial o acadêmico deve apresentar todos os pontos, texturas e sabores observados no prato, e para isso, utilizar-se dos termos técnicos nesta etapa é primordial, permitindo assim, ao professor responsável pela correção uma melhor percepção das técnicas desenvolvidas durante o preparo.

As características finais do preparo devem ser semelhantes às apresentadas em aula pelo professor.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante da proposta de analisar as possibilidades que são ofertadas de maneira a unir teoria e prática através da atividade MAPA para o curso de gastronomia EaD, o objetivo foi atingido. Pode-se notar que é possível com o que o aluno desenvolva criticidade mediante o preparo das receitas, utilizando diversas técnicas apresentadas em aulas e também teorias, que exigem alguns critérios estabelecidos e que são padronizados, para que a qualidade seja assegurada também na prática.

Esta reflexão nos permite afirmar que a prática que essa atividade proporciona, é considerada como metodologia ativa, pois se baseia na aprendizagem individual, em que o aluno se percebe como agente ativo e interativo neste processo, e que, em determinado momento ele percebe também que o preparo de cada receita, depende somente dele para que seja executado conforme esperado.

Essa atividade é resultante de uma ação, que foi pensada logo na concepção do curso e aplicada ao currículo, de maneira que o aluno aprenda, compreenda e aplique tudo o que aprendeu, além das diversas técnicas que conseguiu aprimorar ao longo do curso, firmando o principal objetivo do curso, que é oferecer ao acadêmico os conhecimentos teóricos e práticos necessários para um excelente desempenho de sua função.

REFERÊNCIAS

BACICH, L.; NETO, A. T.; TREVISANI, F. M. **Ensino híbrido: personalização e tecnologia na educação**. Porto Alegre: Penso, 2015.

BELLONI, M. L. **Educação a distância**. 5ª. ed. Campinas,SP: Autores Associados, 2008.

KOVESI, Betty et al. **400 Gramas Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

MORÁN, J. M. **Mudando a educação com metodologias ativas**. In.: SOUZA, C. A.; MORALES, O. E. T. (Org.). **Convergências midiáticas, educação e cidadania: aproximações jovens**. Ponta Grossa: UEPG, 2015. v. 2, p. 15-33. Disponível em: .
[Acesso em: maio/2017.](#)

NETTO, C.; GIRAFFA, L. M. M.; FARIA, E. T. **Graduações a distância e o desafio da qualidade**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2010.

SARAIVA, T. **Educação a Distância no Brasil: lições da história**. Brasília, 1996.

Disponível em: [Acesso em: Maio de 2017.](#)

VIEIRA, Marcelo Milano Falcão; ZOUAIN, Deborah Moraes. **Pesquisa qualitativa em administração**. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

YIN, Robert K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. São Paulo: Bookman, 2001.