

METODOLOGIA INOVADORA PARA O ENSINO DE GASTRONOMIA EM MODALIDADE EAD: UMA EXPERIÊNCIA EXITOSA NO CURSO TECNÓLOGO

INNOVATIVE METHODOLOGY FOR TEACHING GASTRONOMY IN DISTANCE LEARNING: A SUCCESSFUL EXPERIENCE IN THE TECHNOLOGIST COURSE

Ana Paula Garcia Fernandes dos Santos – Centro Universitário Internacional UNINTER

Alisson David Silva - Centro Universitário Internacional UNINTER

Elaine Cristine de Souza Martins - Centro Universitário Internacional UNINTER

<ana.fer@uninter.com>, <alisson.si@Uninter.com>, <elaine.mar@uninter.com>

Resumo. Este artigo apresenta uma iniciativa exitosa em desenvolvimento em um curso tecnólogo em Gastronomia a distância, sediado em Curitiba, Paraná, que busca superar o desafio da aplicação prática dos conceitos no ensino EAD. A proposta envolve aulas semanais ao vivo, transmitidas de um laboratório de técnica dietética equipado com tecnologia avançada. Durante as aulas, docentes realizam práticas culinárias em tempo real, enquanto os alunos reproduzem as receitas em suas casas, utilizando insumos previamente listados. Ao final, os alunos enviam fotos dos preparos, assegurando uma avaliação prática e participativa, promovendo engajamento e aprendizado efetivo

Palavras-chave: gastronomia; ensino prático; educação a distância; laboratórios; tecnologia educacional.

Abstract. This article presents a successful initiative under development in a distance-learning Gastronomy technologist course based in Curitiba, Paraná, aimed at overcoming the challenge of applying practical concepts in EAD education. The approach includes weekly live classes broadcast from a dietetic technique laboratory equipped with advanced technology. During the sessions, instructors perform culinary practices in real time while students replicate the recipes at home using pre-listed ingredients. At the end of the class, students submit photos of their preparations, ensuring practical and participatory evaluation, fostering engagement, and promoting effective learning.

Keywords: gastronomy; practical teaching; distance education; laboratories; educational technology.

1 Introdução

A educação a distância (EAD) tem se consolidado como uma alternativa eficaz para a formação acadêmica em diversos campos do conhecimento, oferecendo flexibilidade e alcance a um público diversificado. Contudo, um dos principais desafios dessa modalidade, especialmente em áreas que exigem habilidades práticas, como a Gastronomia, é garantir que os alunos adquiram experiência prática de forma eficaz, mesmo à distância (Branco, Conte e Habowski, 2020).

A gastronomia, por sua natureza, demanda o desenvolvimento de competências técnicas, sensoriais e criativas, que tradicionalmente são adquiridas por meio da interação direta com os ingredientes, utensílios e processos culinários em um ambiente controlado, como um laboratório ou cozinha profissional. Para superar esses desafios, é essencial buscar soluções inovadoras que integrem tecnologia e metodologias ativas, proporcionando uma experiência imersiva para os alunos e promovendo a aplicação dos conhecimentos adquiridos de maneira prática (Marques et al., 2021).

Assim, este trabalho tem como objetivo expor o desenvolvimento e a implementação de um projeto pedagógico inovador em um curso tecnólogo em Gastronomia a distância, que visa integrar práticas culinárias ao ensino EAD, por meio de aulas semanais ao vivo, transmitidas de um laboratório de técnica dietética totalmente equipado, criando uma ponte entre a teoria e a prática e proporcionando uma experiência de aprendizado mais completa e eficaz para os alunos.

2 Métodos

O curso tecnólogo em Gastronomia EAD, com duração de 2 anos (24 meses), oferece aulas semanais ao vivo, realizadas a partir de um laboratório de técnica dietética, equipado com tecnologia avançada para

gravações síncronas. Os alunos recebem com antecedência a lista de insumos via Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e podem acompanhar as aulas em tempo real, replicando as receitas simultaneamente aos docentes. Durante a transmissão, as aulas são capturadas por câmeras de alta definição, permitindo uma visualização detalhada das técnicas culinárias. As aulas também ficam gravadas, possibilitando que os alunos revejam o conteúdo e recriem as receitas posteriormente. A interação ocorre com dois docentes: um realiza a receita e o outro responde dúvidas no chat ao vivo. Ao final, os alunos enviam fotos dos pratos preparados, que são avaliadas para promover a melhoria contínua.

3 Resultados

Os resultados da metodologia implementada no curso tecnólogo em Gastronomia EAD demonstraram grande eficácia na superação das limitações do ensino a distância. Aulas ao vivo, transmitidas de um laboratório equipado com tecnologia avançada, permitiram aos alunos acompanhar e replicar as receitas em tempo real. A interação entre docentes e alunos, com suporte imediato e envio de fotos dos preparos, contribuiu para um aprendizado mais dinâmico e contínuo. As gravações das aulas, disponíveis para revisão, também foram amplamente utilizadas. O modelo gerou alto engajamento, evolução nas competências práticas e melhoria contínua dos alunos ao longo do curso.

4 Conclusão

A metodologia apresentada demonstrou ser eficaz na superação dos desafios do ensino EAD em Gastronomia, integrando aulas ao vivo, interação em tempo real e gravações para revisão posterior. Os alunos avançaram significativamente em suas competências práticas, garantindo uma aprendizagem dinâmica e de qualidade. Essa abordagem inovadora pode servir como modelo para outras instituições que buscam melhorar o ensino de disciplinas práticas no formato EAD.

Referências

BRANCO, L. S. A.; CONTE, E.; HABOWSKI, A. C. Evasão na educação a distância: pontos e contrapontos à problemática. Avaliação, Campinas; Sorocaba, SP, v. 25, n. 01, p. 132-154, mar. 2020.

MARQUES, H. R. et al. Inovação no ensino: uma revisão sistemática das metodologias ativas de ensino-aprendizagem. Avaliação, Campinas; Sorocaba, SP, v. 26, n. 03, p. 718-741, nov. 2021.