

IMERSÃO PROFISSIONAL NA GASTRONOMIA: METODOLOGIAS ATIVAS EM EVENTOS GASTRONÔMICOS

PROFESSIONAL IMMERSION IN GASTRONOMY: ACTIVE METHODOLOGIES IN GASTRONOMIC EVENTS

Amanda Gouveia Mizuta – Unicesumar; Terciliana Francielle França de Carvalho Pittorelli – Unicesumar; Jaqueline Andrea Custódio Trevizan – Unicesumar; Milene Costa da Silva Milioni – Unicesumar; Graciela Lucca Braccini – Unicesumar; Andrea Cristina Shima Da Motta – Unicesumar

<amanda.mizuta@unicesumar.edu.br>, <terciliana.carvalho@unicesumar.edu.br>, <jaqueline.trevizan@unicesumar.edu.br>, <milene.silva@unicesumar.edu.br>, <graciela.braccini@unicesumar.edu.br>, <<andrea.motta@unicesumar.edu.br>

Resumo. O artigo analisa a disciplina Imersão Profissional: Organização de Eventos Gastronômicos, que une teoria e prática por meio de metodologias ativas. Com aulas conceituais, aulas ao vivo e atividades avaliativas, os alunos desenvolvem competências técnicas, como planejamento de eventos e análise dos benefícios das fichas técnicas. A disciplina capacita os estudantes a enfrentar desafios do mercado gastronômico, criando soluções criativas e sustentáveis, além de fomentar habilidades críticas, autonomia e a aplicação estratégica de conhecimentos no setor de alimentos e bebidas.

Palavras-chave: metodologias ativas; eventos gastronômicos; planejamento de eventos; ficha técnica; desenvolvimento profissional

1 Introdução

As metodologias ativas promovem um aprendizado centrado no aluno, incentivando a autonomia e a resolução de problemas reais, ao mesmo tempo em que utilizam tecnologias educacionais como ferramentas de apoio. Essas abordagens estimulam a aplicação prática do conhecimento teórico, desenvolvendo competências que capacitam os estudantes a interagir e intervir em sua realidade de maneira transformadora, com ênfase na inclusão, flexibilidade e conexão com demandas sociais contemporâneas (DEBALD, 2020).

Este artigo tem como objetivo analisar a disciplina Imersão Profissional: Organização de Eventos Gastronômicos, destacando como sua metodologia une teoria e prática para desenvolver competências técnicas e habilidades críticas, preparando os alunos para os desafios do mercado gastronômico.

2 Procedimentos metodológicos

A disciplina Imersão Profissional: Organização de Eventos Gastronômicos foi planejada para integrar teoria e prática, proporcionando aos alunos uma vivência alinhada às demandas do mercado gastronômico. Com 10 semanas de duração, a disciplina adota uma abordagem pedagógica estruturada em etapas interdependentes, que promovem o desenvolvimento de competências técnicas e profissionais.

2.1 Aulas Conceituais

A disciplina inicia com aulas teóricas que oferecem aos alunos o embasamento necessário para compreender os aspectos fundamentais da organização de eventos. São abordados temas como o planejamento estratégico, a gestão de alimentos e bebidas, e a elaboração de cardápios adaptados ao público-alvo. Esses conteúdos introduzem a importância da padronização e da eficiência operacional no setor gastronômico.

2.2 Aulas ao Vivo

São realizadas quatro aulas ao vivo ao longo do módulo, conduzidas por um professor especializado, permitindo um diálogo direto com os estudantes. Essas interações visam esclarecer dúvidas, aprofundar os temas e promover debates sobre a aplicação prática dos conteúdos, fortalecendo a conexão entre teoria e mercado.

2.3 Atividades Práticas e Avaliativas

A disciplina utiliza metodologias ativas de aprendizagem, incentivando os estudantes a resolverem problemas e aplicarem os conhecimentos adquiridos. Para isso, são propostas duas atividades principais:

2.3.1 Atividade de Estudo 1 (AE1)

Envolve a análise dos benefícios da ficha técnica como ferramenta essencial para o controle de custos e a padronização no planejamento de eventos gastronômicos. Essa atividade estimula o desenvolvimento da capacidade analítica e da compreensão dos benefícios práticos dessa ferramenta no setor de alimentos e bebidas.

2.3.2 Material de Avaliação Prática de Aprendizagem (MAPA)

Exige o planejamento completo de um evento gastronômico, abordando desde a definição do tema até a gestão logística e sustentável. Os alunos precisam desenvolver estratégias detalhadas para um cardápio harmonizado, plano de marketing, logística, e avaliação pós-evento.

3 Resultados Esperados

Espera-se que os alunos desenvolvam competências práticas e estratégicas que os capacitem a planejar e executar eventos gastronômicos de maneira profissional e estruturada. Entre os resultados almejados, destaca-se o domínio do planejamento detalhado e a execução de eventos, considerando desafios específicos, como a gestão de recursos e fornecedores, além da implementação de práticas sustentáveis que promovam a viabilidade ambiental e financeira. Espera-se, ainda, que os alunos sejam capazes de criar experiências gastronômicas memoráveis, com menus harmonizados e adaptados ao perfil do público-alvo. Além disso, a disciplina visa que os alunos aprimorem a visão criativa e estratégica, adquirindo estratégias para elaborar campanhas de marketing e implementar feedbacks estruturados, com foco na melhoria contínua e na excelência profissional no setor.

4 Considerações Finais

A disciplina une teoria e prática, utilizando metodologias ativas para preparar os alunos para o mercado gastronômico. O aprendizado focado em planejamento e análise técnica desenvolve habilidades críticas e práticas, formando profissionais criativos, capazes de propor soluções inovadoras e sustentáveis no setor de alimentos e bebidas.

Referências

DEBALD, Blasius. **Metodologias ativas no ensino superior: o protagonismo do aluno.** (Desafios da educação). Porto Alegre: Penso, 2020. E-book. p.16. ISBN 9786581334024.
GOLONO, A. **Eventos gastronômicos.** Maringá: Centro Universitário de Maringá – Núcleo de Educação a Distância, 2016.