

Adaptação de metodologias para a ministração de aulas práticas remotas na área de Alimentos e Bebidas: um relato de experiência

Adaptation of methodologies for the delivery of remote practical classes in the area of Food and Beverages: an experience report

Adaptación de metodologías para la impartición de clases prácticas a distancia en el área de Alimentos y Bebidas: relato de experiencia

Elga Batista da Silva | elga.silva@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6646-4682>

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.



Recebimento do artigo: 14-fevereiro-2022

Aceite: 27-maio-2022

SILVA, E. B. Adaptação de metodologias para a ministração de aulas práticas remotas na área de Alimentos e Bebidas: um relato de experiência. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, p. 131-142, jun. 2022.

RESUMO

A necessidade de adaptação das atividades para o ensino remoto emergencial pela pandemia gerou também a demanda por um novo modelo para ministração de conteúdos práticos para disciplinas de Alimentos e Bebidas (A&B). Para tanto, criaram-se materiais para os discentes e entregues em sistema de *take away*, o que fomentou o relato desse trabalho sobre as ações desenvolvidas para ofertar atividades práticas remotas de A&B durante a atual pandemia. Uma pesquisa de opinião realizada com discentes atendidos pela atividade também foi efetuada; cujos resultados demonstraram que 95,2% dos alunos consideraram válido retirar amostras para as atividades de degustação técnica. Também 95,2% afirmaram que ficaram muito satisfeitos com os alimentos elaborados para a degustação; sobre as bebidas 71,4% manifestaram alta satisfação. Acerca das embalagens usadas, 90,5% apontaram que estavam muito satisfeitos com esses insumos e as identificações dos produtos alimentícios. Conclui-se que embora o formato de degustação técnica remota seja distante do conceito original de aulas práticas, tendo o discente enquanto agente ativo da aprendizagem, esse tipo de adaptação é viável para momentos como o da pandemia.

Palavras-chave: Gastronomia; Degustação técnica; Ensino remoto emergencial; *Take away*.

ABSTRACT

The need to adapt activities for emergency remote teaching by the pandemic also generated demand for a new model for the delivery of practical content for Food and Beverage (F&B) disciplines. To this end, materials were created for students and delivered in a take-away system, which encouraged the report of this work on the actions developed to offer practical remote F&B activities during the current pandemic. An opinion poll carried out with students assisted by the activity was also carried out; whose results showed that 95.2% of the students considered it valid to take samples for the technical tasting activities. Also 95.2% stated that they were very satisfied with the food prepared for tasting; about drinks, 71.4% expressed high satisfaction. Regarding the packaging used, 90.5% indicated that they were very satisfied with these inputs and the identification of food products. It is concluded that although the remote technical tasting format is far from the original concept of practical classes, having the student as an active agent of learning, this type of adaptation is viable for moments like the pandemic.

Keywords: Gastronomy; Technical tasting; Emergency remote teaching; Take away.

RESUMEN

La necesidad de adaptar las actividades para la enseñanza remota de emergencia por la pandemia también generó la demanda de un nuevo modelo para la entrega de contenido práctico para las disciplinas de Alimentos y Bebidas (A&B). Para ello, se crearon materiales para los estudiantes y se entregaron en un sistema para llevar, lo que animó el informe de este trabajo sobre las acciones desarrolladas para ofrecer actividades prácticas de F&B a distancia durante la actual pandemia. También se llevó a cabo una encuesta de opinión realizada a los estudiantes asistidos por la actividad; cuyos resultados mostraron que el 95,2% de los estudiantes consideró válido tomar muestras para las actividades de cata técnica. También el 95,2% manifestó estar muy satisfecho con los alimentos preparados para la degustación; sobre las bebidas, el 71,4% manifestó alta satisfacción. En cuanto a los envases utilizados, el 90,5% indicó estar muy satisfecho con estos insumos y la identificación de los productos alimenticios. Se concluye que si bien el formato de cata técnica a distancia se aleja del concepto original de las clases prácticas, teniendo al estudiante como agente activo del aprendizaje, este tipo de adaptación es viable para momentos como el de la pandemia.

Palabras claves: Gastronomía; Cata técnica; Enseñanza remota de emergencia; Take away.

INTRODUÇÃO

Todo trabalho a ser desenvolvido dentro de um laboratório apresenta riscos, seja pela presença de produtos químicos, chamas, eletricidade ou falhas como imprudência ou imperícia dos próprios usuários, que podem resultar em danos materiais e/ou acidentes pessoais. Na área de Gastronomia, Alimentos e Bebidas o mesmo panorama é observado em espaços destinados à pesquisa e à ministração de aulas práticas no ensino superior, muito comuns em cursos diversos que contemplam esse formato de aulas em seus projetos pedagógicos. Entretanto, a pandemia acarretada pela COVID-19 trouxe novas preocupações no que tange à ocupação desses espaços para o desenvolvimento de atividades presenciais, tanto com relação às aulas práticas quanto teóricas. Nesse contexto, cita-se, na contemporaneidade, o risco sanitário pertinente à infecção pelo coronavírus, cuja infecção dos seres humanos ocorre por meio do contato da gotícula de saliva contaminada com a boca, os olhos, e/ou nariz.

A pandemia associada à COVID-19 é causada por uma nova espécie de vírus identificada em 2019, cuja descoberta foi comunicada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) no mesmo ano. O agente etiológico, denominado SARS-CoV-2, o coronavírus da síndrome respiratória aguda grave, foi designado com o número dois por pertencer à mesma família e gênero da SARS-CoV identificada em 2003 na Ásia. Em dezembro de 2019, na China, foi identificada a SARS-CoV-2 a partir de manifestação sintomática relacionada à COVID-19 (Zhang et al., 2020).

A partir de março de 2020, quando a OMS decretou a situação de pandemia, diversos protocolos foram apontados para reduzir o risco da infecção e consequente disseminação do coronavírus, dentre os quais a recomendação de isolamento e/ou distanciamento social (quando o isolamento for inviável). Tal orientação impactou sobremaneira a área de Educação, considerando o caráter (até então) essencialmente prático desse segmento de atuação, que envolve, principalmente, a ministração de aulas e outras atividades presenciais como visitas técnicas, aulas de campo, eventos e ações de cunho semelhante (extraclasse). Segundo Azevedo, Vilela e Gaviolli (2021) a atual pandemia impulsionou, em todos os setores de trabalho, uma reorganização física, estrutural e metodológica, inclusive na educação superior, que tem demonstrado avanços na significação do processo de ensino-aprendizagem.

Um exemplo de curso em nível superior que demanda a realização de aulas práticas envolvendo disciplinas da área de alimentação coletiva é o Bacharelado em Hotelaria, que contempla conteúdos desse segmento em função da necessidade de formação discente para atuar em Departamentos de Alimentos e Bebidas (A&B) existentes em meios de hospedagem de diferentes portes, que demandam uma adequada gestão para ofertar um serviço de qualidade, com refeições que congregam qualidade sensorial e sanitária. Segundo Sidônio (2015) a indústria hoteleira tem como objetivo principal a oferta de serviços como hospedagem, alimentação, segurança aos viajantes e outros relacionados à indústria da hospitalidade e do bem receber, e alcançou grande importância para a economia mundial por atrair investimentos de capitais tanto nacionais como estrangeiros. Por conta dessas demandas do mercado, justifica-se a existência de conteúdos que propiciem a formação de um profissional hoteleiro capaz de responder pela gestão de serviços de alimentação.

Com a necessidade de adaptação das atividades acadêmicas para o ensino remoto emergencial (ERE) em função da pandemia emergiu também a demanda por um novo modelo para ministração de conteúdos originalmente práticos para duas disciplinas de Alimentos e Bebidas para um curso de bacharelado em Hotelaria em uma Instituição de Ensino Superior (IES), das quais uma é referente ao estudo da gestão de restaurantes e banquetes e outras sobre conhecimentos pertinentes às bebidas e bares. Para tanto, foi elaborado um conjunto de materiais para os discentes, tanto digitais quanto físicos, estes entregues em sistema de *take away*, modalidade de distribuição de refeições adotada por alguns serviços de alimentação, especialmente durante a pandemia. Nesse contexto, o objetivo do presente trabalho foi narrar as ações desenvolvidas para realizar as atividades práticas remotas em disciplinas da área de Alimentos e Bebidas em função da suspensão das aulas presenciais decorrente da pandemia da COVID-19.

METODOLOGIA

Planejamento das atividades práticas remotas emergenciais

A etapa inicial do planejamento ocorreu com base na parte financeira da atividade, considerando o emprego de um recurso concedido pela própria Universidade para a aquisição dos materiais utilizados visando a confecção dos kits, a partir de um cartão corporativo. Para a prestação de contas foram apresentadas à pró-reitoria de assuntos financeiros as versões digitais de todas as notas fiscais das compras, acompanhadas de um relatório justificando a utilização do recurso. Cabe ressaltar que tal recurso já era usualmente empregado para a aquisição de materiais para as aulas práticas presenciais realizadas antes do período pandêmico. Como referências para esta etapa, foram empregados os trabalhos de Munir (2022), sobre sustentabilidade na gestão de serviços de alimentação no segmento de hospitalidade e Molloy, Varkey e Walker (2022), sobre a produção de refeições com redução de uso de plástico durante a pandemia da COVID-19.

De maneira resumida, no Quadro 1 estão apresentados os insumos adquiridos para as aulas práticas remotas das disciplinas da área de Alimentos e Bebidas (A&B).

Quadro 1. Distribuição dos insumos adquiridos para as aulas práticas remotas das disciplinas da área de Alimentos e Bebidas (A&B)

Tipologia dos insumos	Exemplos dos insumos
Gêneros alimentícios	Alimentos variados, temperos e bebidas (alcoólicas e não alcoólicas)
Gêneros descartáveis (embalagens e afins)	Marmitas, minigarrafas, sacos plásticos, sacolas de papel kraft, etiquetas
Gêneros de limpeza	Álcool líquido, borrifador, detergente, papel toalha, esponja para pratos

Fonte: A autora.

A partir da aquisição dos materiais apresentados no Quadro 1, a docente responsável pelas duas disciplinas elaborou os kits com amostras de produtos alimentícios para atividades práticas de degustação técnica remota, realizadas nas residências dos discentes.

O Quadro 2 apresenta as principais características das duas disciplinas da área de Alimentos e Bebidas (A&B) que sofreram alterações em suas metodologias de aulas práticas para o formato de ensino remoto emergencial.

Quadro 2. Principais características das disciplinas da área de Alimentos e Bebidas (A&B) que sofreram alterações de suas metodologias de aulas práticas para o formato de ensino remoto

Temas das disciplinas	Competências das disciplinas
Gestão de restaurantes e banquetes	<ul style="list-style-type: none"> • Executar os conteúdos pertinentes à gestão de operações em A&B, incluindo a conscientização/envolvimento dos colaboradores como base para processos de sucesso; • Aplicar os conhecimentos sobre as dinâmicas da gestão em restaurantes e banquetes para propiciar o encantamento do cliente e a geração de lucro; • - Planejar atividades que permitam, de forma concomitante, a produção de refeições e seu serviço de acordo com os fundamentos da segurança do alimento e da segurança do trabalho.
Conhecimentos gerais sobre bebidas e bares	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a relevância das bebidas no mundo da Gastronomia, enquanto produtos de média a alta lucratividade; • Enxergar os elementos essenciais para a gestão de estoques de bebidas, evitando a estagnação de capital e o desperdício; • Correlacionar aspectos culturais, sensoriais e mercadológicos das bebidas com as demandas do público-alvo do bar.

Fonte: A autora.

Preparo dos *kits* com as amostras para as degustações técnicas

A produção dos *kits* ocorreu na cozinha da residência da docente supracitada, ao longo dos três dias que antecederam o *take away*. Para garantir a conservação adequada algumas preparações culinárias foram acondicionadas em potes plásticos tampados, congeladas e colocadas em sacos plásticos no momento de montagem dos kits para evitar que molhassem as sacolas de papel kraft usadas para organizar os materiais. Para finalizar a organização, as superfícies das sacolas foram grampeadas e adicionadas de *post its* com cores diferentes apresentando o nome de cada discente. As cores diferentes desses *post its* identificavam os dois pontos de entrega dos materiais.

As bebidas foram dispostas em garrafas plásticas somente na véspera das entregas para evitar maiores perdas acentuadas dos seus aromas. Como exceção desse tipo de embalagem, citam-se as duas amostras de pós de cafés especiais, que foram colocadas em potes plásticos com tampa envolvidos com filme PVC para maior retenção de substâncias voláteis, dada a especificidade desse produto. Alcântara, Dresch e Melchert (2021) apontaram que os grãos de café especiais contêm diferentes compostos voláteis e não voláteis, responsáveis pelo seu sabor e aroma: as substâncias não voláteis incluem cafeína, ácido

clorogênico, ácido cafeico, ácido nicotínico e 5-hidroxiacetilfurfural; sendo esses os compostos mais abundantes presentes nos cafés especiais e importantes para a alta qualidade dessas bebidas.

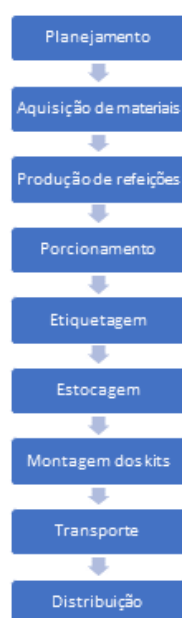
Depois de porcionadas as amostras foram identificadas com etiquetas codificadas, acompanhadas de arquivos com quadros apresentando esses códigos e os respectivos produtos alimentícios.

Além desses quadros também foram criados materiais de apoio como instruções detalhadas sobre como proceder com as degustações, orientações acerca da restauração das amostras de pratos, fichas técnicas de preparação culinária e vídeos narrando as degustações gravados pela professora, que foram postados no canal do *YouTube*® da docente responsável. Os vídeos tinham duração média compreendida entre cinco e sete minutos, e foram gravados com a câmera de um celular com iluminação artificial de *led ring*.

Para a distribuição foram disponibilizados dois endereços como pontos de entrega, a saber: um local no campus sede da própria Universidade e um centro comercial situado em um município vizinho, onde muitos alunos e alunas residem, em dias diferentes e fora dos horários das aulas.

A Figura 1 apresenta o fluxograma de desenvolvimento das atividades referentes ao processo para elaboração e distribuição aos discentes de *kits* para aulas práticas remotas de Alimentos e Bebidas.

Figura 1. Fluxograma de desenvolvimento das atividades referentes ao processo para elaboração e distribuição de kits para aulas práticas remotas de Alimentos e Bebidas (A&B)



Fonte: A autora.

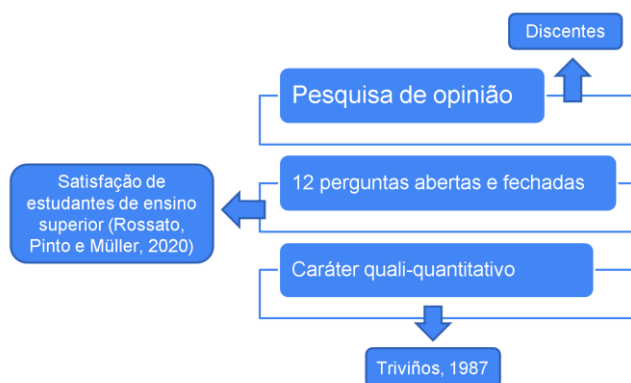
Pesquisa de opinião discente

Os discentes participantes da atividade foram convidados a responder a uma pesquisa de opinião sobre a experiência da degustação técnica remota, com 12 perguntas abertas e fechadas disponibilizadas em um *survey online*. O questionário foi elaborado a partir de um

trabalho progresso sobre a satisfação de estudantes de ensino superior (Rossato, Pinto e Müller, 2020), sendo a pesquisa de caráter quali-quantitativo de natureza descritiva (Triviños, 1987).

A Figura 2 apresenta um esquema geral da metodologia pertinente à pesquisa de opinião discente quanto às aulas práticas remotas em questão.

Figura 2. Esquema geral da metodologia pertinente à pesquisa de opinião discente quanto às aulas práticas remotas de Alimentos e Bebidas (A&B)



Fonte: A autora.

Análise docente sobre as aulas práticas remotas

Na etapa final do presente relato de experiência será apresentada uma breve análise crítica construída pela docente sobre sua vivência profissional com as aulas práticas remotas, narrando pontos positivos e entraves detectados ao longo do desenvolvimento da metodologia para adaptação das aulas práticas para o formato de ensino remoto emergencial. Sobre os anseios e demandas de adaptações ao ensino remoto emergencial foram usados como bases os trabalhos de Santos (2020) e Scoz e Melchiorretto (2020).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Resultados referentes à pesquisa de opinião dos discentes

Os resultados da pesquisa de opinião são referentes à coleta de dados efetuada durante dois períodos letivos, com 21 discentes, dos quais 95,2% consideraram válido retirar amostras para realizar atividades assíncronas de degustação técnica na área de A&B. Cabe ressaltar que o número de alunos do curso em questão tem demonstrado decréscimo desde o início do ensino remoto emergencial, fato que está relacionado ao baixo número de respostas observado nesta pesquisa. Também 95,2% afirmaram que ficaram muito satisfeitos(as) com os alimentos elaborados para a degustação; sobre as bebidas 71,4% manifestaram ampla satisfação.

Acerca das embalagens empregadas, 90,5% apontaram que estavam muito satisfeitos com esses insumos e as respectivas identificações (códigos e etiquetas) dos produtos alimentícios (as identificações foram claras e de fácil entendimento).

Sobre os materiais de apoio para a degustação técnica (fichas técnicas, vídeos, quadros e orientações gerais) 90,5% dos participantes concordam que esses foram satisfatórios para dar suporte ao aprendizado nessa atividade.

A Figura 3 apresenta exemplos de amostras de doçaria distribuídas em kits para as aulas práticas remotas, já a Figura 4 retrata os kits de amostras para as aulas práticas remotas da área de Alimentos e Bebidas (A&B), dispostos em sacolas de papel kraft.

Figura 3. Exemplos de amostras de doçaria empregadas para as aulas práticas remotas da área de Alimentos e Bebidas (A&B): à esquerda uma marmitta com a tampa aberta, à direita a mesma marmitta com as respectivas identificações codificadas das amostras



Fonte: A autora.

Figura 4. Exemplos de kits de amostras para as aulas práticas remotas da área de Alimentos e Bebidas (A&B), dispostos em sacolas de papel kraft



Fonte: A autora.

Todos os respondentes acreditam que, apesar da suspensão das aulas práticas presenciais em função da pandemia, receber amostras para a degustação técnica foi importante para o aprendizado; e que embora isto não seja tão rico quanto a vivência de uma aula prática presencial, realizar a degustação técnica assíncrona foi uma experiência válida.

Como pontos fortes da atividade foram citados os seguintes tópicos: possibilidade de efetuar a degustação, mesmo que remotamente, suporte do material de apoio (fichas técnicas e vídeos), qualidade das embalagens e da forma de acondicionar os alimentos, oportunidade de praticar conteúdos das disciplinas mesmo que à distância. Um dos respondentes afirmou que “fazer uma atividade prática no meio do período remoto motivou bastante a elaboração dos relatórios” (das atividades práticas).

Sobre os pontos fracos foram apontadas as seguintes questões: falta de frescor da comida (pois as amostras estavam congeladas ou resfriadas), ausência de condições para aquecer os alimentos (pela ausência de gás ou utensílios apropriados nas residências dos discentes), não poder desenvolver pessoalmente dialéticas sobre os temas propostos (parecer quanto às harmonizações sugeridas e ideias sobre outras possíveis combinações, no caso da disciplina sobre bebidas e bares), não poder participar do preparo das refeições e ausência da comensalidade (refletida nas saudades da interação com os colegas nas aulas práticas presenciais).

Análise docente sobre as aulas práticas remotas

Como um entrave detectado pela professora responsável pela atividade remota cita-se o caso dos discentes que não residem na cidade onde está o campus da IES ou municípios vizinhos ao local em questão, o que inviabilizou a retirada dos kits em função dos custos pertinentes ao deslocamento, visto que esses alunos retornaram às suas residências originais mediante a suspensão das aulas presenciais no início da pandemia.

Um outro ponto negativo da confecção desse tipo de material didático é a questão ambiental, visto que os *kits* empregam uma considerável quantidade de materiais de plástico (garrafas, marmitas e sacos para acondicionar as marmitas) e papel (etiquetas e sacolas), iniciativa que aumenta a geração de lixo em comparação aos resíduos gerados durante uma aula prática presencial. Embora esses resíduos sejam recicláveis, cabe destacar que fora do âmbito da Universidade a docente não tem gerência sobre a correta destinação desses materiais. Molloy, Varkey e Walker (2022) recentemente alertaram sobre a relevância do planejamento da produção de refeições com redução de uso de plástico durante a atual pandemia.

Ademais, cita-se ainda o aumento do custo com a aquisição dos insumos das aulas práticas em função do formato remoto, visto que aproximadamente 20% do recurso financeiro era empregado para a compra de marmitas, garrafas, sacos plásticos, sacolas de papel kraft e etiquetas. Desse modo, destaca-se que as aulas práticas remotas geram maiores custos que as aulas práticas presenciais, ainda que apresentando os mesmos conteúdos do formato presencial.

CONCLUSÃO

Conclui-se que embora o formato de degustação técnica remota seja muito distante do conceito original das aulas práticas, considerando a perspectiva do discente enquanto agente ativo do processo de aprendizagem, esse tipo de adaptação é viável para momentos como o da atual pandemia pela necessidade de distanciamento social mesmo para indivíduos vacinados, em função dos riscos relativos à contaminação pelas novas variantes do corona vírus e potencial colapso das unidades de atendimento em saúde; considerando a impossibilidade de um efetivo distanciamento no âmbito do laboratório da IES em questão.

Com relação às opiniões dos discentes, foi possível perceber que, mesmo com as limitações impostas pelo novo formato de atividades, os resultados demonstraram que a confecção e utilização dos kits propiciou, além de certa motivação desses alunos e alunas (percebidas em função do quantitativo de respostas aprovando a iniciativa) uma certa aproximação desses indivíduos com as dinâmicas de aulas práticas convencionais.

REFERÊNCIAS

ALCÂNTARA, G. M. R. N.; DRESCH, D.; MELCHERT, W. R. Use of non-volatile compounds for the classification of specialty and traditional Brazilian coffees using principal component analysis. **Food Chemistry**, v.360,130088, 2021.

AZEVEDO, A. B.; VILELA, E. G.; GAVIOLLI, F. M. Educação remota no ensino superior em tempos de pandemia. **Revista Linhas**, v.22, n.48, p.80-105, 2021.

MOLLOY, S.; VARKEY, P.; WALKER, T. R. Opportunities for single-use plastic reduction in the food service sector during COVID-19. **Sustainable Production and Consumption**, v.30, p.1082-1094, 2022.

MUNIR, K. Sustainable food waste management strategies by applying practice theory in hospitality and food services – a systematic literature review. **Journal of Cleaner Production**, v.331,129991, 2022.

ROSSATO, V. P.; PINTO, N. G. M. P.; MÜLLER, A. P. Satisfação acadêmica de estudantes de ensino superior: o caso de um universitário. **Revista Gestão e Secretariado (GeSec)**, v.11, n.3, p.185-211, 2020.

SCOZ, E.; MELCHIORETTO, A. F. Diário de uma professora em crise: adaptações de aulas práticas em dias de isolamento. **Investigação Filosófica**, v.11, n.2, p.189-203, 2020.

SANTOS, E. N. J. Educação digital em tempos de crise. Liberali, F. C. (org.); et al. **Educação em tempos de pandemia: brincando com um mundo possível**/Organizadores: Fernanda Coelho Liberali, Valdite Pereira Fuga, Ulysses Camargo Corrêa Diegues e Márcia Pereira de Carvalho – 1a. ed.– Campinas, SP: Pontes Editores, 2020.

SIDÔNIO, L. V. **Gestão Hoteleira**. 1ª edição. Montes Claros: Instituto Federal do Norte de Minas Gerais, 2015. 109 p.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais. A pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987. p. 133.

ZHANG, J. et al. Evolving epidemiology and transmission dynamics of coronavirus disease 2019 outside Hubei province, China: a descriptive and modelling study. **Lancet Infectious Disease**, S1473-3099(20): 30230-9, 2020.

APÊNDICE

Material complementar: Questionário referente à pesquisa de opinião sobre a experiência discente de degustação técnica remota para as disciplinas da área de Alimentos e Bebidas (A&B).

Observação: Todas as perguntas com asterisco (*) eram de preenchimento obrigatório.

1. Você está cursando qual(is) disciplina(s) no presente período? *

Restaurantes e banquetes Bebidas, sala e bar

Estou cursando Restaurantes e banquetes e também Bebidas, sala e bar

2. Você acha válido retirar amostras (sistema de take away) para realizar atividades assíncronas de degustação técnica na área de A&B? *

Sim Não Não sei opinar

3. Você ficou satisfeito(a) com os alimentos elaborados para a degustação? *

Muito satisfeito(a) Parcialmente satisfeito(a)

Nem satisfeito(a) nem insatisfeito(a) Parcialmente insatisfeito(a)

Muito insatisfeito(a)

4. Você ficou satisfeito(a) com as bebidas selecionadas para a degustação? *

Muito satisfeito(a) Parcialmente satisfeito(a)

Nem satisfeito(a) nem insatisfeito(a) Parcialmente insatisfeito(a)

Muito insatisfeito(a)

5. Você ficou satisfeito(a) com as embalagens usadas para acondicionar os alimentos e as bebidas? *

- Muito satisfeito(a) Parcialmente satisfeito(a)
 Nem satisfeito(a) nem insatisfeito(a) Parcialmente insatisfeito(a)
 Muito insatisfeito(a)

6. Você ficou satisfeito(a) com as identificações (códigos e etiquetas) dos alimentos e as bebidas (as identificações foram claras e de fácil entendimento)? *

- Muito satisfeito(a) Parcialmente satisfeito(a)
 Nem satisfeito(a) nem insatisfeito(a) Parcialmente insatisfeito(a)
 Muito insatisfeito(a)

7. Acredito que, apesar da suspensão das aulas práticas presenciais em função da pandemia, receber amostras para a degustação técnica foi importante para o meu aprendizado. *

- Muito satisfeito(a) Parcialmente satisfeito(a)
 Nem satisfeito(a) nem insatisfeito(a) Parcialmente insatisfeito(a)
 Muito insatisfeito(a)

8. Acredito que os materiais de apoio para a degustação técnica (fichas técnicas, vídeos e orientações gerais) foram satisfatórios para dar suporte ao meu aprendizado nessa atividade. *

- Concordo totalmente Concordo parcialmente Não concordo nem discordo
 Discordo parcialmente Discordo totalmente

9. Acredito que, embora não seja tão rico quanto a vivência de uma aula prática presencial, realizar a degustação técnica assíncrona foi uma experiência válida. *

- Concordo totalmente Concordo parcialmente Não concordo nem discordo
 Discordo parcialmente Discordo totalmente

10. Na sua opinião qual foi o ponto mais forte dessa atividade?

11. Na sua opinião qual foi o ponto mais fraco dessa atividade?

12. Você gostaria de fazer algum comentário sobre essa atividade? Se sim, por favor use o espaço abaixo para se manifestar:
