

A cozinha em tempos de pandemia: análise da experiência nas aulas práticas demonstrativas no Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal do Maranhão, *Campus São Luís Maracanã*

Kitchen in pandemic times: analysis of the experience in practical demonstrative classes at the Technical Course in Gastronomy at Instituto Federal do Maranhão, Campus São Luís Maracanã

Cocina en tiempos de pandemia: análisis de la experiencia en clases prácticas demostrativas en el Curso Técnico en Cocina en el Instituto Federal do Maranhão, Campus São Luís Maracanã

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v2i2.52604>

Giselle Melo Schmid | giselle.melo@ifma.edu.br

<https://orcid.org/0000-0003-0880-8314>

Instituto Federal do Maranhão (IFMA), São Luís, MA, Brasil.

Alice Vasconcelos Melo | alicemelo@ifma.edu.br

<https://orcid.org/0000-0003-4607-2758>

Instituto Federal do Maranhão (IFMA), São Luís, MA, Brasil.

Taisa Lisboa Montagner | taisalisboa@ifma.edu.br

<https://orcid.org/0000-0001-7498-1188>

Instituto Federal do Maranhão (IFMA), São Luís, MA, Brasil.

Recebimento do artigo: 23-maio-2022

Aceite: 20-dezembro-2022

SCHMID, G. M., MELO, A. V., MONTAGNER, T. L. A cozinha em tempos de pandemia: análise da experiência nas aulas práticas demonstrativas no Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal do Maranhão, *Campus São Luís Maracanã*. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 180-192, dez. 2022.



RESUMO

A referida pesquisa foi impulsionada em função da crise decorrente da pandemia associada à Covid 19. Com a impossibilidade de realizar aulas práticas presenciais nos laboratórios foi necessário refletir em torno de estratégias e metodologias que pudessem contribuir com a sucessão do ensino e a compreensão dos processos atrelados às práxis. Assim, essa pesquisa teve o propósito de analisar a experiência das aulas práticas expositivas demonstrativas aplicadas junto aos alunos do curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal do Maranhão, Campus São Luís Maracanã, com vistas a identificar até que ponto essa metodologia foi assimilada de maneira a possibilitar ao corpo discente a exequibilidade na reprodução das receitas em suas residências. O estudo revelou que essa dinâmica, ainda que tenha enfrentado obstáculos, incentivou a autoconfiança e criatividade entre os alunos. Além disso, foi considerada bastante compreensível e satisfatória. Em contrapartida, não podemos olvidar as adversidades associadas em grande parte aos problemas financeiros e da própria dificuldade em ter acesso à internet.

Palavras-chave: Gastronomia; Aula prática expositiva demonstrativa; Curso Técnico; Cozinha;

ABSTRACT

This research was driven by the crisis resulting from the pandemic associated with Covid 19. With the impossibility of holding practical classes in the laboratories, it was necessary to reflect on strategies and methodologies that could contribute to the succession of teaching and the understanding of the linked processes to praxis. Thus, this research aimed to analyze the experience of demonstrative expository practical classes applied to students of the Technical Course in Kitchen at the Federal Institute of Maranhão, Campus São Luís Maracanã, in order to identify the extent to which this methodology was assimilated in a way to enable the students to be able to reproduce the recipes in their homes. The study revealed that this dynamic, even though it faced obstacles, encouraged self-confidence and creativity among students. In addition, it was considered quite understandable and satisfactory. On the other hand, we cannot forget the adversities associated largely with financial problems and the difficulty in having access to the internet.

Keywords: Gastronomy; Demonstrative expository practical class; Technical Course; Kitchen;

RESUMEN

Esta investigación fue impulsada por la crisis derivada de la pandemia asociada al Covid 19. Ante la imposibilidad de realizar clases prácticas en los laboratorios, fue necesario reflexionar sobre estrategias y metodologías que pudieran contribuir a la sucesión de la enseñanza y la comprensión de los procesos vinculados a la praxis. Así, esta investigación tuvo como objetivo analizar la experiencia de clases prácticas expositivas demostrativas aplicadas a estudiantes del Curso Técnico en Cocina del Instituto Federal de Maranhão, Campus São Luís Maracanã, con el fin de identificar en qué medida esta metodología fue asimilada de manera que posibilite que el alumnado pueda reproducir las recetas en sus casas. El estudio reveló que esa dinámica, aunque haya enfrentado obstáculos, fomentó la autoconfianza y la creatividad entre los estudiantes. Además, se consideró bastante comprensible y satisfactoria. Por otro lado, no podemos olvidar las adversidades asociadas en gran parte a los problemas económicos y la dificultad para tener acceso a internet.

Palabras claves: Gastronomía; Clase práctica expositiva demostrativa; Curso Técnico; Cocina;

INTRODUÇÃO

O registro de casos de Covid-19 no Brasil em fevereiro de 2020 metamorfoseou as rotinas e práticas, inclusive nas escolas que passaram por um longo e contínuo processo com vistas a se adequar a essa nova realidade. Nessa perspectiva, em função da inexequibilidade em se realizar encontros presenciais devido ao isolamento social, adotando aulas remotas como alternativa na continuidade do ensino (Portaria do MEC nº 343), foi necessário repensar a didática aplicada nas aulas práticas do Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal do Maranhão (IFMA), *Campus Maracanã*.

Cabe destacar que o referido curso é composto por disciplinas teóricas e práticas, sendo que essa segunda faz uso do laboratório como suporte, onde os alunos aplicam in loco os conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula. Para tanto, utilizam as fichas técnicas e o auxílio dos professores na aplicabilidade das técnicas e na reprodução das preparações. Assim sendo, um dos pontos de partida dessa pesquisa surgiu a partir de alguns questionamentos e em um momento de crise epidemiológica, levando-nos a diversas indagações: Como seguir ministrando as aulas práticas? Como aplicar as técnicas através das aulas expositivas demonstrativas com vistas a transmitir o conteúdo, mas acima de tudo conseguir a assimilação do conhecimento? Quais seriam os grandes desafios encontrados nesse processo?

Dessa maneira, essa pesquisa foi empreendida de maio a julho de 2021, tendo como objetivo analisar a experiência das aulas práticas expositivas com os alunos do Curso Técnico em Cozinha do IFMA *Campus São Luís Maracanã* e até que ponto essa metodologia coadjuvava no processo de assimilação dos conteúdos relativo às disciplinas Técnica de Preparo de Alimentos I e II. Podemos conceber tal estudo como de suma importância em um momento em que, apesar das restrições, era fulcral dar continuidade às atividades, tendo em vista que as práticas representam conteúdos essenciais que, em associação com a teoria, agrega valor e clareza na apreensão da informação.

Em um artigo divulgado pela Revista *In Situ Revue des patrimoines*, intitulado: *Les écoles culinaires françaises: leur rôle dans la transmission et la mondialisation du repas gastronomique des Français. «Regards de Taïwan»*: “[...] Aulas práticas são, portanto, essenciais para ajudar os alunos a aprender e dominar as técnicas; na maioria das vezes, os alunos, portanto, se instalam na cozinha ou no laboratório para aprender as habilidades da culinária francesa ou da confeitaria” (CHIA-LING, 2019, p. 8, tradução nossa). Além disso, como bem expressou Almeida & Valente (2012, *apud* MORÁN, 2015, p. 16): “[...] Com a Internet e a divulgação aberta de muitos cursos e materiais, podemos aprender em qualquer lugar, a qualquer hora e com muitas pessoas diferentes”.

Em contrapartida, do ponto de vista dessa dinâmica, torna-se fundamental que cada aluno não apenas se aproprie dessas novas ferramentas e das novas concepções agregadas, como também saiba seu papel enquanto agente ativo nesse processo, pois as aulas práticas conseguem alcançar êxito a partir do momento em que cada discente tem a curiosidade em reproduzir as técnicas, testar receitas e ousar na reprodução de pratos. Assim, o referido artigo conduzirá uma abordagem sobre o ensino à distância e a educação remota emergencial; mas ainda os materiais e métodos utilizados na execução da pesquisa; os resultados obtidos e as

devidas discussões, pautadas na perspectiva da reprodução de aulas práticas expositivas demonstrativas.

REFERENCIAL TEÓRICO

Reflexões sobre o Ensino à distância e a Educação Remota Emergencial

Antes de aprofundar o assunto em pauta, faz-se necessário estabelecer as distinções entre o Ensino à Distância (EAD) e a Educação Remota Emergencial (ERE). Se tomarmos como base o Brasil, a legislação que versa sobre a EAD é regida pelo Decreto Nº 9057/2017, onde estabelece que todo processo didático-pedagógico referente ao ensino e aprendizagem deve acima de tudo fazer uso: “de meios e tecnologias de informação e comunicação, com pessoal qualificado, com políticas de acesso, com acompanhamento e avaliação compatíveis, entre outros, e desenvolva atividades educativas por estudantes e profissionais da educação que estejam em lugares e tempos diversos (BRASIL, 2017).

Parafraseando Hodges et al (2020), do ponto de vista da EAD e da ERE estamos diante de dois cenários antagônicos, em especial em função desse segundo ter como propósito a solução de um problema em um dado contexto. Para tanto, recorre a suporte e recursos tecnológicos digitais específicos em caráter emergencial. Esse modelo foi empregado devido à Covid-19 que resultou no fechamento de escolas e na suspensão das aulas presenciais, levando as instituições a buscarem estratégias com vistas a oferecer não apenas a continuidade do ensino, mas ainda auxiliar na minimização dos impactos produzidos.

Segundo Hodges et al (2020) há diferenças consideráveis, visto que a EAD requer prévio planejamento, emprego das dimensões síncronas e assíncronas, uso e desenvolvimento de ferramentas tecnológicas assertivas e produção de materiais que priorizem a qualidade. Outro ponto fulcral é a importância dada ao perfil do corpo docente e a qualificação do capital humano. Em contrapartida, a ERE surge como uma alternativa efêmera em decorrência de uma conjuntura particular, através da qual o ensino se dá de forma remota e em tempo real por meio das ferramentas de comunicação e dos mais diversos recursos e materiais pedagógicos. Em razão disso, os profissionais envolvidos devem ter domínio no uso dos instrumentos, habilidade e perspicácia na solução de problemas que eventualmente possam surgir. Corroborando com essa perspectiva destacando o papel do professor enquanto agente implicado diretamente nas aulas remotas:

No atual momento de pandemia, os docentes, num contexto de extrema urgência, tiveram que passar a organizar aulas remotas, atividades de ensino mediadas pela tecnologia, mas que se orientam pelos princípios da educação presencial, necessitando possuir habilidades com várias ferramentas voltadas para o manejo tecnológico, como, por exemplo: Google Meet, Plataforma Moodle, Chats e Live (Transmissão ao vivo). Abriu-se um critério histórico para a educação guiada pela tecnologia, no ensino remoto, que prosseguiu em nosso país por meio do reconhecimento do Conselho Nacional de Educação (CNE) e o Ministério da Educação (MEC) atribuindo que a carga horária disponibilizada nessa modalidade de ensino é absolutamente válida (ROSA, 2020, *apud* MIRANDA, 2020, p. 4).

Muitas são as concepções acerca da educação à distância, Saraiva (1996, p. 17) nos traz à tona alguns aspectos que devem ser levados em consideração.

A prática da educação a distância (EAD) tem sido concretamente uma prática educativa, isto é, de interação pedagógica, cujos objetivos, conteúdos e resultados obtidos se identificam com aqueles que constituem, nos diversos tempos e espaços, a educação como projeto e processo humanos, histórica e politicamente definidos na cultura das diferentes sociedades. Embora a educação implique comunicação de informações e conhecimentos, estímulo ao desenvolvimento de habilidades e atitudes, que constituem o que denominamos ensino, implica também e necessariamente a apropriação, por parte dos sujeitos, das informações e conhecimentos comunicados, das habilidades e atitudes estimuladas, apropriação denominada aprendizagem.

Parafraseando Saraiva (1996), a educação à distância só consegue atingir seus objetivos quando a comunicação é realizada de maneira recíproca, bilateral, através de *feedbacks*, em um contexto mais amplo que vá além da disponibilização de materiais metodológicos. Essa não é uma tarefa fácil, pois exige acima de tudo um trabalho pedagógico orientado à superação da distância entre professor *versus* aluno, promovendo o diálogo e respondendo às necessidades educacionais importantes nesse contexto.

Para além da prática educativa à distância, existem outras vantagens no uso dessa metodologia. Dentre esses aspectos Cruz *et al* (2017) nos chama atenção para a questão financeira, apontando a EAD como um método democratizador favorecendo todos aqueles que por alguma razão não tenham acesso a um estabelecimento de ensino e que encontram nessa modalidade a possibilidade de prosseguir com seus estudos, tendo em conta os valores abordáveis dos cursos e a facilidade de estudar em casa, como revela Almeida & Valente (2012, *apud* MORÁN, 2015, p. 16) ao indicar: “Os métodos tradicionais, que privilegiam a transmissão de informações pelos professores, faziam sentido quando o acesso à informação era difícil. Com a Internet e a divulgação aberta de muitos cursos e materiais, podemos aprender em qualquer lugar, a qualquer hora e com muitas pessoas diferentes”.

Um estudo realizado em Cruz *et al.* (2017) intitulado “Gastronomia: Práticas de metodologia ativa na modalidade à distância do curso de Gastronomia tendo como suporte a atividade denominada MAPA (Material de Avaliação Prática da Aprendizagem), teve como objetivo analisar as possibilidades de aprendizagem envolvendo as práticas por meio das metodologias ativas nas quais as atividades eram executadas pelo alunado, através do estímulo da práxis mediante à combinação dos conhecimentos teóricos e das técnicas assimiladas no preparo de receitas, tendo como suporte diversos materiais (vídeos, áudios, livros, tutores e professores). A partir dessa proposta foi possível identificar alguns pontos que corroboram sustentando a viabilidade desta metodologia ativa, pois segundo o autor:

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 (CRUZ *et al*, 2017, p. 9).

É fulcral que os agentes envolvidos nesse processo tenham a curiosidade, a motivação e a iniciativa de testar cada uma dessas receitas através da sua reprodução, da experimentação – do jogo de erros e acertos, buscando os elementos importantes e necessários na intermediação dessas práxis. É interessante reforçar que o uso das ferramentas tecnológicas quando bem pensadas, planejadas e direcionadas a um objetivo específico podem contribuir sobremaneira no processo ensino-aprendizagem, como bem enfatizou Morán (2015, p. 16, grifos nossos).

O que a tecnologia traz hoje é *integração de todos os espaços e tempos*. O ensinar e aprender acontece numa *interligação simbiótica*, profunda, constante entre o que chamamos mundo físico e mundo digital. Não são dois mundos ou espaços, mas *um espaço estendido, uma sala de aula ampliada, que se mescla, hibridiza constantemente*. Por isso, a *educação formal é cada vez mais blended, misturada, híbrida, porque não acontece só no espaço físico da sala de aula, mas nos múltiplos espaços do cotidiano, que incluem os digitais*. O professor precisa seguir comunicando-se face a face com os alunos, mas também digitalmente, com as tecnologias móveis, equilibrando a interação com todos e com cada um.

O curso de Gastronomia é composto por disciplinas que abrangem conteúdos teóricos e práticos, tendo esse segundo o uso do laboratório como suporte. Assim, os alunos aplicam in loco os conhecimentos adquiridos por meio das fichas técnicas e com uso dos equipamentos e utensílios reproduzem pratos com o auxílio dos professores. Então, um dos grandes questionamentos pautou-se na perspectiva de como seguir ministrando as aulas práticas. Como aplicar as técnicas através das aulas demonstrativas/expositivas com vistas a transmitir o conteúdo, mas acima de tudo conseguir a assimilação do conhecimento? Quais os grandes desafios encontrados nesse processo?

Tomando como base o curso de Gastronomia um fragmento extraído de Morán representa perfeitamente os procedimentos basilares no que diz respeito às práxis tão presentes no referido curso: “Para aprender a dirigir um carro, não basta ler muito sobre esse tema; tem que experimentar, rodar com ele em diversas situações com supervisão, para depois poder assumir o comando do veículo sem riscos” (MORÁN, 2015, p. 17).

É exatamente o que ocorre no curso de Gastronomia onde teoria e prática mantém uma relação de interdependência. Não se conduz um aluno a um laboratório sem a base teórica que se caracteriza como a essência. Ele precisa saber que existe um amplo alicerce de fundamentos e preceitos conceituais técnicos importantes para, por conseguinte, se apropriar *in loco* das responsabilidades e atribuições de uma cozinha, de maneira a pôr em prática de forma assertiva tudo o que foi discutido durante as aulas. Para mais, são indispensáveis a diligência e o interesse em buscar e ousar para além do espaço físico da sala de aula e dos laboratórios.

MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa de cunho exploratório descritiva foi resultado de um trabalho que se iniciou em função da pandemia do vírus Covid-19 e que impulsionou a adoção de múltiplos mecanismos no processo ensino-aprendizagem. O referido estudo de caso foi desenvolvido de maio a julho de 2021 tendo como propósito analisar a experiência das aulas práticas expositivas demonstrativas com os alunos do Curso Técnico em Cozinha do IFMA Maracanã. Nessa perspectiva buscou-se analisar se a metodologia adotada nas aulas práticas estava sendo assimilada de maneira a possibilitar ao corpo discente a reprodução de tais receitas em suas residências.

Trata-se de um estudo de caso que teve como público-alvo os alunos das disciplinas Técnicas de Preparo de Alimentos I e II. *A priori* foi efetivada a pesquisa bibliográfica, com o levantamento das fontes direcionadas ao assunto, mas ainda da observação direta, tendo como instrumento de coleta de dados o emprego de entrevistas que possibilitaram tanto o feedback dos alunos após as aulas práticas expositivas, como também certa retroalimentação dos pontos fortes e das dificuldades observadas após a reprodução dos pratos pelos discentes em suas residências. Para mais, utilizou-se o registro fotográfico, a apresentação e gravação de vídeos, a disponibilização de fichas técnicas com os insumos e modo de preparo.

Nessa perspectiva, tal metodologia envolveu duas etapas, sendo a primeira direcionada ao conteúdo teórico com aulas síncronas e a alimentação constante da plataforma de nome *Classroom* com materiais de apoio e vídeos que abordavam os temas trabalhados durante as aulas. Já o segundo momento contemplou as aulas práticas, onde todo o processo de produção da receita foi conduzido em tempo real, abrangendo toda a *mise en place*¹, o preparo em si e todas as técnicas empregadas até o empratamento².

As aulas eram gravadas para servir de apoio aos estudantes durante as reproduções das receitas em seus domicílios, mas também para aqueles que estavam ausentes. O conteúdo prático era transmitido de maneira online e cada técnica dissecada durante a elaboração da referida preparação, tendo como participantes os alunos – agentes ativos importantes ao longo de todo o processo, atuando como observadores e coadjuvantes diretos, implicados no desenvolvimento da atividade, contribuindo sobremaneira, quer seja mediante os questionamentos, experiências e histórias de vida, mas ainda nas intervenções críticas e construtivas durante toda a aula.

As tarefas exigidas aos alunos orientavam-se sobretudo na reprodução de pratos elaborados pela docente, tendo como objetivo analisar a compreensão e a assimilação do conteúdo teórico-prático na reprodução dessas receitas. Para mais, além do preparo com fotos indicando o passo a passo, os alunos emitiram feedback com observações sobre os obstáculos, pontos importantes e a eficácia da metodologia. Essa dinâmica é valiosa pois atua como coadjuvante no processo de incentivo aos profissionais da área, com vistas a formar cozinheiros dinâmicos, criativos e impávidos, pois como bem disse Morán (2015, p. 17):

¹ Organização de todos os insumos que são utilizados no preparo das receitas.

² Montar o prato com todos os preparos de maneira harmoniosa e que detenham uma estética agradável.

As metodologias precisam acompanhar os objetivos pretendidos. Se queremos que os alunos sejam pró-ativos, 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 queremos que sejam criativos, eles precisam experimentar inúmeras novas possibilidades de mostrar sua iniciativa.

Tal exercício é deveras significativo uma vez que incentiva a reprodução e, conseqüentemente, a experimentação da receita, bem como a aplicação na prática dos conteúdos teóricos, mas acima de tudo estimula o aluno a ir além, a experimentar, a colocar de fato em ação as técnicas apresentadas, a ter autoconfiança em um universo gastronômico que envolve testes, o jogo de tentativas que contemplam erros e acertos, a criatividade, o treino e o exercício prático e contínuo, mas que depende sobretudo do esforço peculiar dos envolvidos no processo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A cozinha é em qualquer lugar: estudo de caso das aulas práticas expositivas do IFMA Maracanã

As aulas síncronas e assíncronas tiveram início no dia 10 de maio de 2021, se prolongando até 16 de julho do mesmo ano, através dos fundamentos essenciais que se alternavam entre momentos síncronos de teoria, outros de aula prática (modalidade síncrona) e as assíncronas por meio dos materiais disponibilizados na plataforma. A primeira aula expositiva realizada de forma síncrona ocorreu no dia 17 de maio e teve como preparo a aplicação dos conhecimentos técnicos na produção de um fundo escuro de carne³.

Alguns aspectos foram ressaltados na execução desse *savoir-faire*, tais como o processo de clarificação de um caldo⁴, o *dépouiller*⁵, o método de caramelização da ossada, a tipologia e os componentes utilizados na confecção de um fundo, tais como: *bouquet garni*⁶, *sachet d'épices*⁷, *oignon brulé*⁸ e *piqué*⁹, *mirepoix*¹⁰, além dos distintos termos técnicos que permeiam tal produção.

Para mais, outras receitas foram contempladas nessa aula, como a geleia de ervas que utilizou o fundo escuro de carne no seu preparo, mas ainda conhecimentos atrelados à cozinha molecular – gelificação e esferificação; a crosta de ervas e a telha de renda, sendo essa segunda utilizada na estética do prato. Outro elemento de grande sabor agregado reproduzido foi o molho base denominado espanhol a partir do qual podemos elaborar os seus derivados. Na

³ Base aromática feita a partir das aparas (talos, cascas, carcaças, folhas, ossos etc.) de ingredientes e que servirá para ser utilizado em outras preparações.

⁴ Retirar todas as impurezas de um caldo.

⁵ Retirar toda a espuma que se forma na superfície durante o processo de clarificação.

⁶ Base aromática constituída de ervas frescas ou seca envoltas em uma folha de alho poró.

⁷ Base aromática composta por um sachet com ervas, geralmente em grãos.

⁸ Cebola queimada.

⁹ Cebola incrustada com uma folha de louro e cravo da Índia.

¹⁰ Mistura de 50% de cebola, 25% de cenoura e 25% de salsão.

execução deste molho outras técnicas estão envolvidas, como a produção de um *roux*¹¹, a clarificação da manteiga, a *deglaçage*¹². O tempo e a temperatura de cocção de uma carne também foram abordados nessa dinâmica.

Durante as aulas práticas, toda a *mise en place* era apresentada para que os alunos pudessem conhecer os ingredientes, bem como a importância desse instrumento no desenvolvimento das atividades na brigada da cozinha de maneira que os discentes compreendessem a necessidade de organização no processo de maximização do tempo. As fichas técnicas que servem como roteiro, instrumento de apoio e guia no momento da reprodução dos pratos pelos alunos em suas residências eram enviadas com antecedência através da plataforma *Classroom*.

No dia 22 de junho a aula prática contemplou o branqueamento de legumes, ressaltando o tempo de cocção, o corte de legumes e a técnica de saltear, além do preparo de um bastão de frango em crosta de erva com limão. No decorrer do curso os períodos das aulas práticas expositivas eram agendadas com antecedência e várias receitas foram executadas, tais como um fundo escuro de carne, saladas, cortes em espiral, chantilly salgado de aspargos, técnicas com ovos (*mollet*¹³, *mollet* crocante frito em imersão, ovo duro e ovo *poché*¹⁴); molho holandês e os cuidados ao se trabalhar com um molho delicado à base de ovo e manteiga. Além disso, foi elaborado o molho *bechamel*¹⁵, um *fummet*¹⁶ obtido com as aparas resultantes da filetagem de um peixe, a produção do molho tártaro, maionese caseira e biscoito crocante feito a partir da pele de peixe.

Durante a apresentação das aulas práticas síncronas os alunos foram convidados a questionar, interagir e a reproduzir tais receitas em suas residências, tendo em vista que o momento da práxis acaba sendo a hora da verdade, onde tudo o que foi dito na teoria será comprovado *in loco*.

Além disso, um dos pontos importantes nesse contexto é que a Gastronomia através da elaboração de receitas diversas, das técnicas empregadas em cada produção, do prazer gustativo proporcionado por cada alimento e do resultado final agregado a cada receita sempre atraiu diferentes segmentos sociais e profissionais, quer seja amadores, curiosos pela profissão ou apenas pessoas apaixonadas pelo mundo da cozinha. Com isso, foi possível observar no decurso do tempo o surgimento de diversos cursos de Gastronomia no Brasil a partir do ano de 1999, se difundindo paulatinamente a vários estados do país.

Esse projeto nos fez perceber o grande entusiasmo entre os alunos em elaborar as receitas em suas casas, tendo em vista o feedback positivo. Esse retorno favorável foi importante tendo em vista que um dos objetivos da pesquisa era não somente analisar a assimilação do aprendizado em um contexto de aulas expositivas, mas acima de tudo investigar

¹¹ Espessante utilizado na cozinha, sendo constituído por 50% de farinha e 50% de manteiga.

¹² Aproveitamento da gordura que resta em uma panela após um processo de cocção.

¹³ Ovo cozido onde a gema necessita ficar com a consistência mole e a clara dura.

¹⁴ Conhecido como ovo escalfado. Cozido diretamente na água sem a casca, tendo o cozimento externo e a gema mole.

¹⁵ Molho à base de *roux* e leite.

¹⁶ Caldo aromático feito a partir de aparas de peixes.

até que ponto o aluno conseguiu assimilar o contexto técnico implicado em cada exercício prático.

Dessa forma, os discentes tinham como atribuição a reprodução de uma receita em sua cozinha residencial, tendo livre arbítrio no processo de escolha do prato. Ressalta-se que a docente realizou várias técnicas durante as aulas síncronas. Diante dos relatos das atividades de sondagem pode-se perceber que as práticas exerceram papel importante no processo ensino-aprendizagem, conforme excerto extraído de um dos discursos dos alunos:

Posso enumerar como pontos fortes nessa modalidade de ensino, por exemplo, o benefício do aprendizado em locais onde não poderia ser alcançado, a assimilação tem sido positiva, assim como na produção das receitas que tivemos um bom aproveitamento apesar das dificuldades na elaboração dos pratos sugeridos, tendo em vista que a produção presencial para degustar os pratos, as experiências e indicações dos colegas seria bem interessante (Aluna M. J, 2021).

Ou ainda:

Fiquei feliz em ter conseguido reproduzir as receitas em casa deu super certo. Para mim assim está muito bom o ensino, com as aulas práticas aprendi fazer maionese, fundos entre outros (Aluno T. F, 2021).

Corroborar com essa linha de pensamento outra discente que indicou:

Os pontos fortes possibilitam um aproveitamento do conteúdo por estar sendo gravado e poder ser visualizado o conteúdo repetidas vezes (Aluna F. R, 2021).

Em contrapartida, um dos grandes entraves pautou-se na deficiência ou falta de conhecimento no que diz respeito às ferramentas tecnológicas utilizados como recurso indispensável na difusão das aulas, como nos apontou uma aluna ao afirmar que:

Como ponto fraco poderia enumerar a questão de que nem sempre estamos com o sistema informatizado com boa qualidade podendo ter falhas, ou equipamentos não tão bem padronizados, ou até mesmo o ambiente caseiro ser propício ao ensino ou estudo, como em um ambiente escolar que foi modelado para tal (Aluna M. J, 2021).

Corroborar com essa perspectiva outra estudante que informou:

[...] pra quem assiste aula on-line é que às vezes a internet falta, às vezes o sinal não alcança, daí fica difícil estudar on-line (Aluna M. R, 2021).

Reforça essa contrariedade enfatizando que:

Estudar por esse novo formato é novo para todos e em alguns momentos muito difícil pois pode ocorrer várias interferências, um exemplo claro é a própria internet que algumas vezes está ruim e dificulta o acesso (Aluna L. A, 2021).

Além disso, na profissão do cozinheiro as práticas são essenciais, pois tomando como base um trecho que aborda alguns aspectos sobre essa dinâmica: "Esse fazer e conhecer só acontece no agir. Dito de outro modo, a ação cria o conhecimento formado na própria ação e por meio dela" (GHERARDI, 2014a: 7 *apud* SOARES & BISPO, 2017, p. 250).

Em um levantamento realizado por Soares & Bispo (2017, p. 252), sobre as práticas e as formas de assimilação do conhecimento nas cozinhas foi possível estabelecer o seguinte cenário:

O cozinhar e as práticas culinárias têm recebido interesse dos pesquisadores que estudam o cotidiano e as práticas de trabalho. Internacionalmente, destaca-se a pesquisa de Fine (1996) que se deteve a investigar como os alunos aprendem e são ensinados profissionalmente a cozinhar. O autor observou que a estética no trabalho é importante para o processo de aprendizagem em cozinhas [...]. No cenário nacional, [...] Lopes, Souza e Ipiranga (2014) [...] compreenderam que o conhecimento dos atores sobre uma organização é sensível, é experienciado pelo pathos do sensível e expresso por categorias estéticas que formam uma espécie de teia a qual representa a expressão da apreensão sobre a organização. Ferreira e Godoy (2015), ao estudarem aprendizagem individual e coletiva de trabalhadores de cozinha e de salão em três restaurantes de um clube étnico alemão, observaram que a criação de conhecimento ocorre enquanto os aprendizes realizam suas atividades, ou seja, no fazer enquanto vivem e experimentam o trabalho que executam. No contexto cultural e social, a aprendizagem ocorre pela interação social. Ipiranga, Lopes e Souza (2016) defendem que existe um conhecimento maior que o lógico racional para a compreensão de uma organização gastronômica. A compreensão da vida organizacional é permeada por imagens, metáforas e símbolos [...].

Em alguns outros contextos, podemos identificar que já existem experiências exitosas e que contribuem para revelar que é possível ampliar o leque de possibilidades na aplicação de aulas práticas nos cursos de Gastronomia, incentivar o processo criativo e autônomo dos discentes, mas acima de tudo possibilitar caminhos que oportunize a continuidade das aulas práticas.

Após a conclusão da disciplina foi aplicado um questionário direcionado aos alunos do Curso de Cozinha do Maracanã. Com base nas perguntas realizadas podemos perceber que 93% dos discentes utilizavam como equipamento para assistir às aulas o próprio celular e somente 8% possuía seu próprio notebook ou tablet. Cabe destacar que 83% dos alunos não compartilham com outras pessoas o aparelho que utilizam para as aulas, o que contribui para a maior autonomia e liberdade com seu instrumento de apoio aos estudos. Em contrapartida, aqueles que utilizam o telefone encontram adversidades, dentre elas as interferências relacionadas ao recebimento de ligações, mensagens de grupos etc.

No tocante aos obstáculos identificados durante as aulas, a distração está entre um dos principais, seguidos pelos problemas atrelados aos recursos tecnológicos, o fato de não ter computador e as ocupações familiares. As ferramentas tecnológicas são recursos custosos, tornando difícil a sua aquisição. Para mais, devido ao estudo ocorrer em casa e do alunado exercer o papel de parente em algumas situações pode ocorrer o entrecruzamento dessas atividades gerando certa confusão. Por esse motivo torna-se fulcral a separação das funções acadêmicas das obrigações familiares através do comprometimento de cada indivíduo.

Percebe-se que as adversidades se concentram principalmente em função dos espaços reduzidos nas cozinhas desses alunos e na deficiência de utensílios e equipamentos para realizar as receitas; bem como nos inconvenientes atrelados às questões financeiras em especial no que diz respeito à aquisição dos insumos necessários na execução das produções.

Os aspectos alusivos ao acompanhamento individual de cada discente e da insegurança na aplicação dos processos foram bastante diminutos favorecendo a perspectiva positiva de viabilidade desta metodologia.

No que diz respeito aos pontos positivos das aulas práticas, grande parte dos discursos são concordantes em enfatizar a autoconfiança, a flexibilização em reproduzir a receita no seu tempo, até mesmo a própria motivação e assimilação do conteúdo. Do ponto de vista da compreensão, a maioria, que abrange 75%, considera as aulas práticas expositivas bastante compreensíveis. Por outro lado, 25% julgam o processo pouco cognoscível.

Na percepção do público envolvido, grande parte considera muito satisfatório e uma grande minoria pouco satisfatório o processo de explicação das aulas práticas. Para mais, no contexto da experiência vivenciada nessas aulas, 50% dos alunos consideram entusiasmante, 20% aguçaram a curiosidade, 20% acreditaram ser muito exitosa e 10% muito difícil. Cabe ressaltar que todo processo ensino-aprendizagem carrega consigo obstáculos, o que exige um trabalho dual e conjunto direcionado às especificidades de cada um.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa teve como objetivo analisar a experiência das aulas práticas expositivas e até que ponto essa metodologia pode coadjuvar no processo de assimilação dos conteúdos relativos às disciplinas Técnica de Preparo de Alimentos I e II. Assim, foi possível observar que a aplicação dessa dinâmica possibilitou além da continuidade do processo ensino-aprendizagem, a autonomia e a ação. Além disso, as reproduções de receitas pelos alunos revelaram uma experiência em grande parte entusiasmante, ao mesmo tempo em que aguçou a curiosidade, tendo apenas uma pequena parcela que julgou tal atividade laboriosa.

Incentivar a autonomia é fundamental, uma vez que muitos desses profissionais poderão vir a atuar como empreendedores. Vale destacar que os maiores problemas encontrados durante as aulas síncronas e assíncronas não foram necessariamente a reprodução das receitas pelos discentes, mas acima de tudo os entraves causados pelos instrumentos tecnológicos utilizados para acompanhar as aulas.

Nessa perspectiva, essa atividade fomentou em cada aluno sua capacidade criativa e o potencial enquanto agente ativo nesse processo, pois é através da ação, da repetição e dos ensaios que a experiência na cozinha se desenvolve, se aperfeiçoa e se profissionaliza. Os profissionais que são formados precisam atuar de maneira dinâmica, independente, proativa e autônoma na tomada de decisões cruciais na produção dos mais profusos cardápios, mas também se apropriar das ferramentas disponíveis no caminho.

A cozinha nos mostrou que é possível utilizar a tecnologia a serviço da difusão do conhecimento e vice-versa. Nesse sentido, cabe a cada um o interesse em se apropriar, moldar e adaptá-los à sua realidade. Assim, esse profissional deve ser o protagonista da sua cozinha e poder com habilidade, profissionalismo e conhecimento buscar os mais diversificados canais de aprendizado. Isso porque a cozinha é em qualquer lugar e o conhecimento vai além do espaço físico das salas de aula e dos laboratórios.

REFERÊNCIAS

CHIA-LING, H. Les écoles culinaires françaises: leur rôle dans la transmission et la mondialisation du repas gastronomique des Français. « Regards de Taïwan » French culinary schools and their role in the worldwide diffusion of the gastronomic meal of the French; a view from Taiwan. In **Situ Revue des patrimoine. Patrimoines gastronomiques**. Définitions, typologies et enjeux de conservation. Édition électronique 2019. Disponível em: <http://journals.openedition.org/insitu/25349>.

CRUZ, Alexandre Gimenes Da; DOMINGUES, Deivison Augusto dos Santos; ZANONI, Eliane; TREVIZAN, Jaqueline Andrea Custódio; CANCIAN, Wainer Cristiano; CARVALHO, Terciliana Francielle França de. **Gastronomia: Práticas de metodologia ativa na modalidade a distância**. Centro Universitário Cesumar. Maringá maio. 2017.

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, v. 2, p. 15-33. 2015.

PORTARIA Nº 343, DE 17 DE MARÇO DE 2020. **Diário Oficial da União**. Edição: 53, Seção: 1, Página: 39. 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-343-de-17-de-marco-de-2020-248564376>. Acesso em 15 de agosto de 2021.

SOARES, Lídia Cunha; BISPO, Marcelo de Souza. A Aprendizagem do Cozinhar à Luz das Práticas Sociais e da Estética Organizacional. **BBR, Braz. Bus. Rev.** (Engl. ed., Online), Vitória, v. 14, n. 2, Art. 6, p. 247 - 271, mar.-abr, 252, 264. 2017..