Anais do XXVI Encontro
de Iniciação à Docência
Pró-reitoria de graduação - ENID - 2024

https://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/enid/index

RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB GUIA ILUSTRADO PARA CONSULTA DE FATORES DE CORREÇÃO DE VEGETAIS EM DIFERENTES CORTES: UMA FERRAMENTA PARA O PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

Laryssa Xavier da Silva;
Fellipe Mathias dos Santos;
Noádia Priscila Araújo Rodrigues;
Ingrid Conceição Dantas Gonçalves;
Estefânia Fernandes Garcia;
Patrícia Pinheiro Fernandes vieira;
Luana Danieli Paulino Palhano

Programa de Monitoria
CTDR - Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional Campus I - João Pessoa

INTRODUÇÃO

O curso de Gastronomia visa formar profissionais aptos a aplicar técnicas gastronômicas na criação, inovação, pesquisa e extensão, valorizando a gastronomia nacional e regional, ao mesmo tempo que assegura o prazer gustativo e a segurança alimentar (CONSEPE, 2012). A disciplina Planejamento de Cardápios, presente no bacharelado em Gastronomia da UFPB, desempenha papel central no desenvolvimento de competências para a gestão de serviços de alimentação (CONSEPE, 2020). Um dos temas abordados na disciplina é o Fator de Correção (FC), que quantifica a perda dos alimentos durante o pré-preparo, considerando o descarte de partes não comestíveis, como cascas e sementes (OLIVEIRA et al., 2023). Essa ferramenta é essencial para evitar desperdícios e controlar custos em cozinhas profissionais (Maciel et al., 2021).

O desperdício alimentar é um problema social, ambiental e econômico. O controle dessas perdas é crítico para o sucesso financeiro de restaurantes comerciais (Ribeiro, 2020). A aplicação correta do FC possibilita a utilização precisa de ingredientes, prevenindo gastos desnecessários e melhorando a eficiência operacional nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), conforme alerta Philippi (2014). Diante desse cenário, o presente trabalho propõe o desenvolvimento de fatores de correção de vegetais, visando otimizar o planejamento de preparações e aprimorar o aprendizado na disciplina, preparando futuros profissionais para lidar com os desafios econômicos e gerenciais do setor gastronômico.

METODOLOGIA

Os insumos para a elaboração das planilhas de fator de correção foram adquiridos em mercados públicos locais. Todo o processo foi documentado por meio de pesagens e registros fotográficos, com o objetivo de construir um guia ilustrado. O procedimento incluiu a pesagem do vegetal bruto, a pesagem após a remoção de cascas e talos, até a obtenção do peso líquido após o corte final. Em cada vegetal, foram aplicados um ou dois tipos de cortes para avaliar a possível influência no fator de correção.

A tabela principal do guia foi elaborada no Excel, contendo imagens dos vegetais e as seguintes informações: nome do vegetal, tipo de corte, peso bruto, peso sem casca, sementes e talos, peso líquido e fator de correção. Além disso, foi criada uma tabela estatística no Excel para analisar os cortes aplicados e suas repetições, contendo as mesmas informações da tabela principal, permitindo uma análise técnica detalhada.

Assim, a metodologia estabeleceu uma estrutura sequencial e bem definida no guia, direcionada ao usuário, garantindo que sua aplicação atenda de forma eficaz às necessidades do projeto. As imagens facilitam a padronização dos cortes para o planejamento de cardápios, evitando desperdícios e promovendo a sustentabilidade e a redução de custos. A tabela com os fatores de correção agiliza os cálculos de per capita e de cardápios totais para diferentes números de comensais, refletindo uma realidade mercadológica enfrentada pelos profissionais de gastronomia. O guia facilita a consulta e a realização de exercícios exigidos na disciplina, sendo uma ferramenta valiosa para os desafios enfrentados no setor.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A criação do guia prático ilustrado mostrou-se eficaz na superação de uma dificuldade recorrente entre os alunos de Planejamento de Cardápios: o acesso a dados sobre fatores de correção para diferentes cortes de alimentos. O guia oferece uma solução prática ao documentar, com imagens, o processo completo de cálculo do fator de correção, desde a pesagem inicial do vegetal até o corte final. A inclusão de fotos detalhando a remoção de cascas, talos e sementes tornou o material mais atrativo e compreensível, facilitando a assimilação do conteúdo pelos estudantes.

Os alunos demonstraram avanços significativos na elaboração das fichas técnicas, com maior precisão nos cálculos de porcionamento. Isso refletiu na redução de desperdícios e maior eficiência na utilização dos insumos, como apontado por Ribeiro (2020). A abordagem prática contribuiu diretamente para uma maior conscientização sobre sustentabilidade no manejo de alimentos, o que gerou impacto positivo tanto no aprendizado quanto na prática profissional.

A monitoria teve um papel essencial no processo, facilitando o uso do guia e aprimorando o aprendizado dos monitores, que adquiriram uma visão mais profunda dos fatores de correção e métodos didáticos. Conforme Nascimento et al. (2021), a monitoria se mostrou uma ferramenta pedagógica que não só apoia os colegas, mas também amplia as habilidades de quem exerce essa função, promovendo um aprendizado mais eficaz e colaborativo.

Além disso, o guia promoveu maior padronização dos cortes e controle das porções, reduzindo os custos operacionais nas simulações realizadas em sala de aula. Essa padronização, aliada à acessibilidade do conteúdo, especialmente na versão PDF do guia, facilita a consulta e aplicação das informações, tornando-o uma ferramenta prática tanto no contexto acadêmico quanto no mercado de trabalho.

IMAGEM 1 - Código QR que, ao ser escaneado, fornece acesso ao "Guia Prático Ilustrado de Fatores de Correção", o qual contém a tabela com os fatores de correção e imagens dos diferentes tipos de cortes em vegetais.

Fonte: Elaborado pelos autores

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A atuação dos monitores também foi decisiva para o sucesso da iniciativa, uma vez que possibilitou um aprendizado mais colaborativo e promoveu uma melhor retenção dos conteúdos. O guia não só preenche uma lacuna no ensino de gastronomia como também se mostra aplicável à prática profissional, fornecendo ferramentas úteis para o controle de insumos e planejamento de cardápios.

Em resumo, o projeto não apenas contribui para o aprendizado dos alunos da UFPB, mas também se alinha às demandas do mercado gastronômico, preparando profissionais mais conscientes, capazes de enfrentar os desafios de sustentabilidade e gestão de alimentos com maior eficiência.

REFERÊNCIAS

MACIEL, Bruna Leal Lima; FREITAS, Erika Paula Silva; PASSOS, Thaís Souza (org.). Manual para elaboração de fichas técnicas de preparação e oficinas culinárias. Natal: EDUFRN, 2021.

MOREIRA, Karla; FERNANDES, Alisson; LOPES, Rinna. Aplicação de metodologia ativa na monitoria acadêmica da disciplina de cinesioterapia: relato de experiência. 2019.

NASCIMENTO, Jéssica et al. Monitoria como espaço de iniciação à docência. Revista Eletrônica Acervo Saúde, Maceió - AL, fevereiro de 2021.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. - Revisada e ampliada. São Paulo: Manole, 2014. 484 p.

RODRIGUES, Noádia Priscila Araújo; FARIAS, Theo Meira de; GARCIA, Elcio Júnior. Planejamento de cardápios. Ed. dos autores, 2021. 1. ed.