



RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB IMPLEMENTAÇÃO DE AVALIAÇÃO “CRIATIVA” ESTIMULANDO A CRIAÇÃO AUTORAL EM AULAS PRÁTICAS DE GASTRONOMIA

Bruna Porto Rezende (Docente)

Juliano Sebastião Gonçalves Pereira; (Docentes Orientadores)

Luana Paulino ((Docentes Orientadores)

Programa de Monitoria

Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional - Departamento de Gastronomia

Curso de Bacharelado em Gastronomia

INTRODUÇÃO

As disciplinas práticas desempenham um papel crucial na formação dos alunos de Gastronomia, visto que possibilitam a aplicação direta do conhecimento teórico. No entanto, a falta da estimulação da criatividade dos alunos nas aulas práticas pode comprometer a sua formação profissional. (ATALA, 2007). Diante disso, este trabalho descreve a implementação de um sistema de avaliação que aguça a criatividade dos alunos nas aulas práticas de Habilidades Básicas no curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). O objetivo foi reforçar a aprendizagem dos estudantes, garantindo que os alunos estejam sempre inovando e criando pratos no futuro profissional. A disciplina de habilidades básicas no curso de Gastronomia da (UFPB), ocorre no primeiro semestre, sendo a porta de entrada na cozinha prática dos alunos e na incansável busca de melhorar o desempenho além do conhecimento transmitido seguindo a ementa, desenvolvemos a avaliação “Criativa” que desempenha papel fundamental em profissionais desenvolverem a cozinha autoral, que será sua personalidade profissional dentro do ofício da cozinha.

METODOLOGIA

O estudo caracteriza-se como uma pesquisa de METODOLOGIA ATIVA, com abordagem qualitativa, voltada para a aplicação de práticas pedagógicas inovadoras. Em uma das avaliações práticas da disciplina, foi sorteado um ingrediente obrigatório para cada aluno, como, o tomate, a melancia, a macaxeira, o abacaxi e diversos outros ingredientes. Com esse ingrediente obrigatório, o aluno precisou criar um prato, que poderia ser uma entrada, um prato principal ou uma sobremesa, onde esse ingrediente deveria ser o destaque do prato. Para a criação foram previamente expostos critérios a serem seguidos durante a criação para obterem o máximo desempenho. Os critérios totalizavam a nota dez (10), dividida da seguinte maneira: “SABOR” 4 pontos, onde o sabor é um dos critérios mais importantes para a aceitação de um alimento; “INOVAÇÃO e CRIATIVIDADE” 3 pontos, critério que aguça o lado criativo e a pesquisa; “APRESENTAÇÃO DO PRATO” 2 pontos, critério ligado à beleza visual do prato, sendo um dos sentidos que chama mais a atenção inicial do comensal e “EXECUÇÃO” 1 ponto, critério que desafia o aluno a usar suas habilidades básicas de cozinha para preparar o prato, por exemplo usando o corte correto, o tipo de cozimento, etc.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A seguir temos o exemplo de um dos pratos criados e executados por um dos alunos que teve como ingrediente obrigatório o milho. Esta preparação o aluno realizou uma cozinha de fusão, onde ele mesclou a cozinha caipira do interior de São Paulo com o uso do frango e o creme milho, recheando uma massa de guioza de origem oriental, consegui uma harmonização robusta e segura. O nível da preparação mesmo sendo um discente de primeiro período, resultou em um prato apto a ser servido em um restaurante profissional. Todos os pratos foram organizados em

formato de livreto para os discentes terem isso como um portfólio profissional na sua construção de carreira. Todos os pratos foram apresentados em aula e degustados pelo docente e a monitora para compor a nota da avaliação.

Guioza de frango acompanhado de creme de milho e empanado de raiz de cebolinha



INGREDIENTES:

Massa:

1 xícara de chá de farinha de trigo

½ xícara de chá de água recém-fervida

Recheio:

1 kg de filezinho de frango

1 pimentão pequeno

1 cebola

Pimenta do reino a gosto

3 dentes de alho

Sal a gosto

1 tomate pequeno

Creme de milho:

1 xícara de chá de milho cozido

1 xícara de chá de leite integral

1 cebola

1 colher de sopa de manteiga

Raiz de cebolinha:
10g de raiz de cebolinha
20g de farinha de trigo
Sal a gosto
Óleo para fritar

MODO DE PREPARO:

Tempere o frango com uma pasta de pimenta do reino, alho esmagado, sal, vinagre, azeite, colorau e reserve; Corte os legumes em brunoise e reserve; Em um bowl, junte a farinha de trigo sem fermento, água recém fervida e uma pitada de sal, e misture tudo até obter uma massa lisa e uniforme. Deixe descansar enquanto prepara o recheio; Aqueça uma panela, coloque um fio de óleo e o frango e deixe cozinhar em fogo baixo com a panela tampada, até o frango cozinhar; Após cozido, desfie o frango e adicione os legumes, acerte o sal e deixe refogar em fogo baixo, até os legumes murcharem levemente.

Reserve; Em uma bancada, polvilhe bastante farinha e sove a massa por 5 minutos; Divida a massa ao meio e faça dois rolos. Divida cada um em 10 pedaços iguais; Com bastante farinha e com a ajuda de um rolo, abra a massa em discos, coloque o recheio e feche a massa; Em uma panela quente, coloque um fio de óleo, as guiozas, e deixe dourar em fogo baixo; Acrescente a água e abafe com a tampa da panela, até cozinhar a massa; Para o creme de milho, em uma panela acrescente a manteiga e a cebola em brunoise e deixe dourar; Acrescente o milho e o leite integral e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos; Bata tudo no liquidificador com sal, pimenta do reino e uma pitada de açúcar; Coe e leve para a panela para encorpar; Acrescente um pouco de manteiga; Higienize a raiz de cebolinha e deixe secar; Passe a raiz na farinha de trigo e frite no óleo até dourar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos resultados apresentados, observamos o bom nível de pesquisa para conceber o prato. Também se percebeu comprometimento na prática de relatos de alunos realizando testes para chegar em bom resultado de prato para apresentar no dia da avaliação. Os alunos também tiveram acesso a conhecer no dia da avaliação a criatividade de todos os alunos turma, percebendo a diversidade de conhecimento e cultura gastronômica apresentadas.

REFERÊNCIAS

ATALA, A. Escoffianas Brasileiras. Editora Larousse. 2008 BARRETO, R.L.P. Passaporte para o sabor. 8ª Edição Senac. 2010

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4ª Edição. Editora Senac. 2011

SABESS, M. Técnicas de cozinha profissional. 3ª Edição. Senac Nacional. 2014