



## RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB CONTRIBUIÇÕES DA MONITORIA DE INTRODUÇÃO A ALIMENTOS PARA HOTELARIA COM O USO DE METODOLOGIAS ATIVAS

Thiago Paixão da Silva;  
Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira

### **Programa de Monitoria**

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

### **INTRODUÇÃO**

A disciplina "Introdução à Alimentos em Hotelaria", ofertada aos ingressantes deste curso, propõe aulas expositivas, estudos dirigidos e a utilização de um grupo de WhatsApp para debates sobre tópicos relacionados aos manipuladores de alimentos. Segundo Castelli (2003), a formação em hotelaria deve integrar teoria e prática para garantir uma educação sólida e eficaz. Objetivou-se, assim, promover aprendizagem ativa através da elaboração de um seminário prático-teórico intitulado "Aula Masterchef", desenvolvido para conclusão da disciplina. Inspirado no reality culinário popularmente conhecido, os alunos construíram um menu de três tempos contendo entrada, prato principal, sobremesa e uma bebida, utilizando ingredientes relacionados aos macronutrientes e micronutrientes designados. Este projeto buscou não apenas aprimorar habilidades culinárias, mas também engajar e embasar os alunos na aplicação de conceitos de segurança alimentar e boas práticas, em consonância com a Resolução RDC nº 216/2004 (Brasil, 2004).

### **METODOLOGIA**

O estudo caracteriza-se como uma pesquisa aplicada, envolvendo metodologias ativas entre professor, monitor e alunos da disciplina. Os alunos foram divididos em grupos para desenvolver seus menus, utilizando materiais didáticos e referências teóricas. A coleta de dados incluiu a observação da dinâmica de trabalho em grupo, a execução das receitas e a apresentação final dos pratos. Os procedimentos envolveram desde a escolha dos ingredientes até a elaboração de cardápios, incluindo a legenda dos pratos e a harmonização dos sabores. A inovação reside na integração de teoria e prática, com visitas técnicas a estabelecimentos alimentícios, permitindo comparativos prático das regulamentações da RDC 216, do Manual de Boas Práticas e das Análises de perigos e pontos críticos de controle. Criando um fluxo organizacional mais compreensível na execução das atividades disciplinares.

### **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Experienciar o plano de ensino gerou reflexões significativas entre os alunos. A interação em grupo fomentou a criatividade e a troca de conhecimentos, destacando a importância do trabalho em equipe. Os alunos demonstraram habilidade em equilibrar sabores e texturas, respeitando as diretrizes de segurança alimentar. A degustação final evidenciou a evolução das competências técnicas, com uma avaliação positiva

em relação à apresentação e à execução dos pratos. Além disso, as visitas técnicas proporcionaram um entendimento prático das normativas do setor, enriquecendo a formação e destacando a relevância da conformidade legal no ambiente gastronômico, adicionando o conhecimento do fluxo ordenado para além do produto final, apenas como resultado. De acordo com Gemignani (2012) além de apresentar um resultado real do entendimento, “a formação de professores deve considerar práticas que promovam a reflexão crítica e a construção coletiva do saber”, o que se evidencia na experiência prática dos alunos, onde o conhecimento científico se difere dos demais. Neste caso, o popular, o filosófico ou religioso são contrastes valiosos para aplicar metodologias comparativas no âmbito da comensalidade.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A “Aula Masterchef” cumpriu seu objetivo de integrar teorização e práticas, fortalecendo as competências dos alunos e ressaltando a importância da inovação nas metodologias de ensino. A experiência proporcionou uma formação mais completa, preparando os estudantes para os desafios do mercado de trabalho na área de alimentos e bebidas. Essa abordagem ativa favorece a aprendizagem prática, permitindo que os monitores solidifiquem seu conhecimento ao compartilhar experiências. O uso de suportes transmidiáticos como facilitadores nas práticas in loco (sala de aula) ou in situ (visitas técnicas, pesquisas de campo) enriquece a disseminação do conteúdo abordado. Assim, os alunos, que estão possivelmente em seu primeiro contato com a universidade, são incentivados a aplicar os conhecimentos adquiridos em contextos reais e desafiadores.

### **REFERÊNCIAS**

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed., rev. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. 731 p. (Hotelaria) ISBN: 8570611854.

GEMIGNANI, Elizabeth Yu Me Yut. Formação de professores e metodologias ativas de ensino e aprendizagem: ensinar para a compreensão. *Fronteiras da Educação* [online], Recife, v. 1, n. 2, 2012. Disponível em: ISSN 2237-9703.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos & Bebidas: Restaurante: planejamento, implantação e operação. 3. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007. 254 p. (Hotelaria) ISBN: 8570614101.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.