



RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB METODOLOGIAS ATIVAS NO PROCESSO DE APRENDIZAGEM EM BANQUETES E EVENTOS

Adauto Vitorino de Brito Neto;
Cristiane Bezerra Libório Correia

Programa de Monitoria

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

INTRODUÇÃO

Segundo Meneguel (2013), a presença da gastronomia no mercado de eventos é fundamental. Para uma recepção bem sucedida a gastronomia é essencial e esse é um dos motivos pelo crescimento acelerado. Estudar banquetes e eventos em um curso de gastronomia é essencial para capacitar profissionais que desejam atuar em um dos setores mais dinâmicos e exigentes da área. A organização e realização de eventos demandam não apenas conhecimentos culinários, mas também habilidades de gestão, planejamento e inovação. Ao estudar esse campo, os alunos aprendem a elaborar cardápios que atendam a diversos públicos e ocasiões, além de dominar a logística necessária para atender grandes grupos com qualidade.

Durante o curso, essa disciplina oferece uma visão abrangente de todo o processo, desde a idealização do evento e a seleção dos ingredientes até a montagem e apresentação dos pratos. Os futuros chefs e gestores desenvolvem habilidades em trabalho em equipe, otimização de recursos e criação de experiências gastronômicas que impactam os convidados. Dessa forma, o estudo de banquetes e eventos prepara os alunos para um mercado competitivo, onde a gastronomia vai além da criação de receitas, tornando-se um componente essencial na criação de experiências inesquecíveis e celebrações. O objetivo deste projeto é proporcionar aos alunos a vivência completa da rotina de um profissional da área de eventos, desde o primeiro contato com o cliente, passando pelo planejamento do evento, até a execução, garantindo que, por meio dessas metodologias ativas, haja uma maior fixação dos conteúdos abordados em sala de aula, complementados por aulas práticas e visitas técnicas.

METODOLOGIA

As metodologias ativas de aprendizagem são abordagens educacionais que colocam os alunos no centro do processo, promovendo sua participação ativa, engajamento e responsabilidade pelo próprio aprendizado (Perrenoud, 2000). Diferente do modelo tradicional de ensino expositivo, em que o professor atua predominantemente como transmissor de conhecimento, as metodologias ativas buscam estimular os estudantes a serem protagonistas na construção do saber.

No desenvolvimento deste trabalho, foi utilizada uma metodologia ativa que integrou aulas práticas na cozinha do LIEPE com o tema finger foods (alimentos servidos diretamente com as mãos, sem a necessidade de utensílios, geralmente em pequenas porções, o que os torna populares em eventos sociais).

Além das aulas, os alunos também participaram de visitas técnicas a estabelecimentos que atuam nesse segmento. Durante essas visitas, eles foram acompanhados pelos proprietários ou por funcionários responsáveis pela operação diária da empresa, com o objetivo de apresentar a rotina completa do negócio.

Além disso, no início das aulas, os alunos são desafiados a planejar um evento que será realizado no final do semestre. Conforme os conteúdos são abordados em sala, cada etapa do planejamento é desenvolvida em conjunto com a turma, garantindo que todas as metas sejam cumpridas de forma eficiente, visando ao sucesso do evento final, vale ressaltar que questionários foram aplicados ao longo da disciplina, à medida que os conteúdos eram abordados. Isso foi feito com o objetivo de reforçar a fixação do conhecimento que será aplicado na construção do evento final.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Diante dos fatos apresentados, é possível afirmar que o modelo tradicional de ensino, caracterizado pela exposição teórica onde o professor atua como o único emissor de conhecimento, tem se tornado ultrapassado e pouco eficaz. A inclusão de visitas de campo, aulas práticas e a organização de um evento final no cronograma das aulas desperta maior engajamento dos alunos, tornando o aprendizado mais dinâmico e motivador.

Ao vivenciarem o dia a dia dos profissionais da área de eventos por meio dessas metodologias ativas, os estudantes passam a enxergar esse setor como uma potencial opção de carreira, o que amplia suas perspectivas no mercado de trabalho, esse fato pode ser comprovado por (Bacich; Moran, 2018) ao citar que as metodologias ativas destacam o papel central do aluno, promovendo seu envolvimento direto, participativo e reflexivo em todas as etapas do processo de aprendizagem. Essas práticas permitem que os estudantes experimentem, planejem e criem, sempre com o suporte do professor como orientador. O resultado positivo desse método evidencia seu sucesso, mostrando-se altamente eficaz na formação dos alunos.

Dessa forma, é seguro afirmar que essa abordagem inovadora será mantida e aplicada novamente nos próximos semestres, dada a sua capacidade de transformar o ensino em uma experiência mais enriquecedora, prática e conectada à realidade do mercado de trabalho. A junção de teoria e prática, com a ênfase no protagonismo do estudante, reforça a eficácia das metodologias ativas no desenvolvimento de competências essenciais para a formação profissional.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As metodologias ativas são fundamentadas na ideia de que o aprendizado é mais eficaz quando os alunos estão envolvidos em atividades práticas, reflexões, discussões e resolução de problemas. Em vez de apenas absorverem informações de forma passiva, eles são incentivados a explorar, questionar, colaborar e aplicar o conhecimento em contextos reais. Com a junção de metodologias tradicionais, por meio de questionários e das ativas com visitas técnicas e desenvolvimento de um evento real, podemos observar uma consolidação do conhecimento de um tópico tão importante para área de Gastronomia que é o setor de eventos.

REFERÊNCIAS

MENEGUEL, Cinthia Rolim Albuquerque; SILVA, AMS. Tendências gastronômicas no mercado de eventos. Revista RETC, v. 12, p. 56-60, 2013.

BACICH, L. MORAN, J. Metodologias ativas para uma educação inovadora: uma abordagem teórico-prática. Porto Alegre, Penso Editora Ltda., 2018

PERRENOUD, P. Dez Novas Competências para Ensinar. Porto Alegre, Penso; 1ª edição (1 janeiro 2000)