Anais do XXVII Encontro de Iniciação à Docência
Pró-reitoria de graduação - ENID - 2025

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

RESUMO SUBMETIDO AO XXVII ENID - 2025 - UFPB
DESENVOLVIMENTO DE CARTILHA SOBRE A INFLUÊNCIA DA GASTRONOMIA ITALIANA NOS HÁBITOS ALIMENTARES BRASILEIROS ATRAVÉS DO PROCESSO IMIGRATÓRIO NO BRASIL

Nathan Julio Ferreira Lima;
Patricia Pinheiro Fernandes Vieira;
Caroline Brasil Lopes (Orientadora).

Programa de Monitoria
CTDR - Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional - Unidade Lynaldo Cavalcanti/Mangabeira - Campus I - João Pessoa

RESUMO: O projeto de monitoria é uma experiência enriquecedora que proporciona ao discente, conhecimentos essenciais sobre a prática da docência, permitindo o aprofundamento teórico e prático nos fundamentos, técnicas e características da disciplina estudada. Nesse contexto, a monitoria em Gastronomia Italiana assume um papel primordial na formação acadêmica, uma vez que o monitor integra, de forma prática e teórica, aspectos da cultura, dos ingredientes e das técnicas da culinária italiana, ao mesmo tempo que auxilia os discentes na compreensão dos conteúdos. Nesse sentido, este trabalho tem como objetivo a apresentação de uma cartilha desenvolvida ao longo do ano, contendo informações sobre a imigração italiana, a gastronomia italiana e sua influência na formação dos hábitos alimentares brasileiros. O intuito é que o material desenvolvido seja utilizado como conteúdo complementar nas aulas da disciplina de gastronomia italiana. Para o desenvolvimento da cartilha, foi utilizada a pesquisa qualitativa através de fontes bibliográficas, proposta por Gil (2019) e Bardin (2016), envolvendo também acompanhamento de aulas teóricas e práticas, seleção de receitas e organização do material didático. Após a organização do referencial teórico, construído a partir da pesquisa e leitura de artigos acadêmicos, dissertações e livros, produziu-se o conteúdo textual, estruturado em capítulos. Todas as informações foram compiladas na plataforma Canva, que possibilitou a criação de figuras dinâmicas e a organização do conteúdo textual presentes no material produzido. A partir desse arcabouço teórico, procedeu-se à organização do conteúdo e à estruturação dos capítulos, distribuídos da seguinte forma: o primeiro capítulo aborda a formação da identidade culinária italiana, destacando aspectos relevantes de sua história; o segundo apresenta informações sobre a imigração italiana e sua influência cultural, evidenciando suas contribuições para a gastronomia brasileira; e, por fim, o último capítulo trata da gastronomia italiana e de suas contribuições para o Brasil, ressaltando receitas que foram incorporadas e adaptadas à culinária nacional. O projeto de monitoria foi de extrema importância para o desenvolvimento dos discentes, permitindo a extensão do arcabouço de conhecimentos sobre a riqueza da gastronomia italiana e a compreensão do papel crucial da pesquisa bibliográfica na formação acadêmica.