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
CRIAÇÃO DE E-BOOK SOBRE A CORRELAÇÃO ENTRE GASTRONOMIA E CINEMA BRASILEIRO COMO FERRAMENTA DE ENSINO NA DISCIPLINA DE GASTRONOMIA BRASILEIRA.

João Fabricio Oliveira Batista de Araujo ;
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 ensino para estudantes de Gastronomia e Hotelaria tem como principal objetivo promover a iniciação à docência e melhorar a qualidade do ensino. A iniciativa capacita os discentes para atuarem como monitores, aproximando-os da realidade docente e ajudando a desenvolver futuros professores. Ademais, o projeto busca, através de novas metodologias pedagógicas e ferramentas digitais, fortalecer os laços entre docentes, monitores e estudantes, criando um ambiente colaborativo, tornando o processo de ensino mais dinâmico e interativo e facilitando a aprendizagem e o engajamento dos alunos. O presente trabalho visa a apresentação do e-book desenvolvido ao longo do ano contendo a lista de filmes do cinema nacional onde a gastronomia se faz presente, seja como peça narrativa, elemento secundário ou debate antropológico/social. A intenção é que o e-book seja uma ferramenta complementar no conteúdo abordado em sala de aula sobre a gastronomia brasileira. Foi utilizada a análise documental de fontes não escritas, proposta por YASOSHIMA (2024), ou seja, seleção e análise de filmes de ficção nacional baseados nas sinopses que pudessem ser colocados na lista, totalizando 48 longas. Dessa seleção, cada filme foi assistido e aqueles considerados pertinentes foram organizados em três categorias: (1) gastronomia como eixo central da narrativa, (2) gastronomia como elemento secundário e (3) gastronomia com abordagem antropológica/social. Após a análise, as informações foram sistematizadas em uma planilha comparativa que incluiu dados sobre gênero, região retratada e papel da alimentação na narrativa. Com base nesse material, elaborou-se o design do e-book por meio da plataforma Canva, que apresenta sinopses, fichas técnicas, observações temáticas e imagens ilustrativas dos filmes. Dos filmes analisados, oito foram aptos para compor o e-book: A Marvada Carne (1985), Água na Boca (2024); Confia em Mim (2014); Dona Flor e Seus Dois Maridos (1976); Estômago (2007); Gabriela Cravo e Canela (1983); Gosto se Discute (2017); O Animal Cordial (2018) e Os Fuzis (1964). A categorização evidenciou a diversidade de representações da alimentação no cinema brasileiro. Filmes como Estômago e Gosto se Discute colocam a gastronomia como força motriz da narrativa, explorando como metáfora de poder, status e identidade. Em O Animal Cordial e Confia em Mim, a comida atua como elemento de ambientação, intensificando tensões e emoções. Já obras como A Marvada Carne e Os Fuzis tratam a comida sob perspectivas sociais e culturais, revelando tradições, desigualdades e modos de vida regionais. Os dados apontaram uma predominância de produções do gênero drama, comédia e romance, ambientadas nas

regiões Nordeste e Sudeste. Esses resultados refletem tanto a concentração da produção cinematográfica quanto a riqueza cultural e gastronômica dessas regiões. O e-book configurou como uma ferramenta didática de fácil acesso e apelo visual, unindo cultura, história e simbologia alimentar em uma abordagem interdisciplinar. O projeto contribuiu significativamente para o processo formativo dos discentes, pois trouxe para a gastronomia, o cinema nacional como ferramenta de representação artística dos hábitos alimentares brasileiros. A iniciativa também reforçou o potencial do cinema como instrumento educativo capaz de articular teorias e práticas, estimulando reflexões sobre identidade, memória e cultura alimentar brasileira.