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
DA DEMONSTRAÇÃO À MEMÓRIA TÉCNICA: CONSTRUINDO UM REPERTÓRIO TEÓRICO-PRÁTICO EM CONFEITARIA CLÁSSICA

André Nicolau Lima Alves
Orientador: Samara De Macêdo Morais

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

RESUMO: Introdução Levando em consideração de que a avaliação do aprendizado se dá em quão boa é a assimilação e recordação de conceitos ao ser indagado sobre eles, segundo Kolbe (2017), o modelo de ensino tradicional baseado na transmissão de conhecimento, frequentemente na forma de palestras, deixa os estudantes em uma posição de certa desvantagem, pois, por não poderem explorar ou investigar o conteúdo transmitido por si mesmos, retém em sua memória apenas o aspecto do "o quê" de dada matéria. Em contraste, uma abordagem de aprendizado por experiência, na qual o aluno tem contato direto com a produção ou com a exemplificação prática do tema, soma à sua vivência o aspecto do "como", no sentido de que forma esse conteúdo o impactou, como foi apreendido. Em se falando de Gastronomia, no qual a aplicação do conhecimento é eminentemente prática, a formação de referências e o contato com exemplos concretos das mesmas parece ser de grande importância à compreensão dos conteúdos abordados. Diante dessa perspectiva, a disciplina de Confeitaria e Doçaria no curso de Gastronomia da UFPB foi aprimorada com uma atividade de experimentação de preparos abordados na exposição teórica. O objetivo foi fornecer referências aos alunos, lhes conferindo a capacidade da identificação e reprodução de tais preparações. O intuito foi dar aos estudantes um registro na prática que os possibilitassem vislumbrar o potencial de uso desses preparos. Metodologia Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa-ação, com abordagem qualitativa, realizada na disciplina de Confeitaria e Doçaria. A proposta envolveu a preparação de cremes clássicos da confeitaria francesa, segundo a referência de Michel Suas (2012), para degustação dos alunos da disciplina. Após a abordagem do tema em sala de aula, o monitor desenvolveu o preparo de dois cremes bases franceses e suas derivações clássicas, a saber: crème pâtissière, crème légère, crème diplomate, crème chiboust ou saint-honoré, crème anglaise e crème bavarois. Então uma amostra de cada exemplar foi apresentada em aula, para que os discentes pudessem experimentar e comparar as diferenças e características de cada item. A coleta de dados se deu pelo registro da aula e um apanhado geral por parte dos estudantes a respeito da experiência vivenciada, analisando o impacto no aprendizado da matéria. Resultados e Discussões Os resultados da atividade revelaram uma boa assimilação do conteúdo por parte dos discentes, que relataram terem aprovado a experiência, de modo a compreender as distinções e opções de uso dos itens apresentados, possibilitando o planejamento de sua execução, como comprovado em atividades práticas posteriores. Considerações Finais A construção de um repertório teórico-prático em confeitaria clássica trouxe uma nova perspectiva no ensino de gastronomia, proporcionando a exemplificação prática vinculada à teoria, colaborando para uma melhor assimilação do conteúdo e permitindo a idealização de suas possíveis aplicações. A metodologia se mostrou eficaz ao proporcionar uma experiência mais vívida para a aprendizagem. Sugere-se a continuação dessa prática em semestres futuros, com a abrangência de outros temas, aumentando a oferta de repertório referencial.