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
ENSINO DA COZINHA FRANCESA NO BACHARELADO EM GASTRONOMIA EM JOÃO PESSOA

Arthur Ferreira Santos;
Juliano Sebastião Goncalves Pereira (Orientador).

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

RESUMO: A disciplina de Gastronomia Francesa é fundamentada em pilares de estudo teórico e prático da culinária clássica e regional, indo além de apenas executar receitas. Possui o objetivo de aprofundar o conhecimento sobre a gastronomia tradicional das principais regiões da França, promovendo uma visão crítica sobre a integração cultural na evolução da cozinha, o destaque dos insumos disponíveis e como isso influenciou a gastronomia de cada região. Nesse contexto, o desafio pedagógico é conectar a base teórica, que envolve história e geografia, com a aplicação prática de forma coesa e estimulante. Para alcançar esse objetivo, a metodologia adotada priorizou a autonomia do discente por meio de uma abordagem prática e investigativa. Como atividade central, os alunos elaboraram e apresentaram diversas ideias baseadas na gastronomia francesa e em suas regiões. Este projeto exigiu pesquisa e planejamento, resultando na elaboração de menus compostos por entrada, prato principal e sobremesa regionais e clássicos da França. A proposta incentivou os discentes a não apenas dominar as técnicas, mas a compreender o terroir, contexto e os fatores culturais que definem cada prato. Os resultados da atividade prática demonstraram o sucesso da abordagem. Ao apresentarem os menus, os estudantes evidenciaram a compreensão da integração cultural na formação dos preparos e a importância histórica das regiões. Além disso, a atividade estimulou a aplicação de ações sustentáveis, como o aproveitamento integral de ingredientes e a adaptação de receitas clássicas a produtos locais. Conclui-se que a metodologia de projeto foi eficaz em traduzir os conceitos teóricos em uma experiência de aprendizagem significativa, fortalecendo a autonomia, capacidade e desenvoltura dos futuros gastrônomos. Palavras-chave: prática gastronômica, ação pedagógica, vivência didática em gastronomia, inovação culinária.