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
CAFÉ, PÃO E VINHO: A HOSPITALIDADE NO CINEMA E NA LITERATURA

Beatriz do Nascimento Melo;
Esdras Matheus Silva Matias (Orientador).

Programa de Monitoria
CCTA - Centro de Comunicação, Turismo e Artes, Campus I - João Pessoa

RESUMO: A monitoria é uma modalidade de ensino que contribui para a formação acadêmica dos estudantes, além de incentivar a integração entre os três atores: professor, monitor e discente. Este trabalho apresenta a experiência de monitoria na disciplina Gestão de Alimentação & Bebidas em Hospitalidade, no Curso de Turismo da UFPB, realizada durante dois semestres, totalizando um ciclo anual. O projeto de monitoria em questão propõe alinhar as abordagens de hospitalidade presentes na literatura e no cinema, utilizando essas linguagens como metodologia ativa em sala de aula. Filmes e obras literárias não técnicas foram selecionados por apresentarem elementos fundamentais da hospitalidade em narrativas que dialogam com as relações humanas, possibilitando reflexões que extrapolam o conteúdo técnico. O projeto envolve mais de uma disciplina e conta com a participação de quatro alunos e dois orientadores, contudo, este relato concentra-se em uma disciplina. As duas turmas acompanhadas seguiram a metodologia do professor orientador, composta por prova escrita, atividades somatórias e seminário. A monitora atuou na elaboração de questões, revisão das avaliações, mediação entre docente e discentes, organização de conteúdos e apoio em atividades práticas. Na primeira turma, as atividades da segunda nota incluíram duas visitas técnicas: ao Hotel Novotel, em Recife, onde os alunos conheceram setores de Alimentos e Bebidas, Hospedagem e conversaram com a gerente de A&B e ao LS Hotel, em João Pessoa, com dinâmica semelhante e mediação do chef responsável. A atividade final integrou cinema e gastronomia, utilizando o documentário Sal, Gordura, Acidez e Calor (2018), e os filmes Ratatouille (2007) e Délicieux (2021). Os alunos apresentaram seminários relacionando as obras aos conteúdos de gestão de A&B. Embora a adesão tenha sido parcial, alguns grupos se destacaram, como o que levou alimentos preparados com diferentes tipos de gordura. Na segunda turma, manteve-se a prova escrita e foram realizadas duas atividades principais: o seminário "Restaurantes Inusitados", com propostas criativas de empreendimentos gastronômicos e uma aula ministrada integralmente pela monitora, com dinâmica sensorial baseada no documentário Sal, Gordura, Acidez e Calor. Essa aula incluiu a adivinhação de alimentos de olhos vendados e um jogo de balões com perguntas ou prêmios simbólicos. Também ocorreu uma imersão de três dias em São Miguel do Gostoso (RN), com visitas às pousadas Casa de Taipa e dos Ponteiros, Noite da Pizza e aula de drinks ao pôr do sol. Como avaliação final, os alunos apresentaram um seminário sobre gastronomia local, produção promocional, vídeo para a rede social Instagram e relato de experiência. Os resultados evidenciaram maior engajamento dos alunos, especialmente por meio do WhatsApp, além de melhoria no desempenho acadêmico. A monitoria também revelou desafios, como a compreensão limitada do papel do monitor. Para a monitora, a experiência proporcionou autonomia, construção de confiança em sala, aprendizagem de planejamento pedagógico e despertou interesse pela docência. Palavras-chave: Monitoria acadêmica. Ensino. Literatura. Cinema. Turismo. Gestão de Alimentação & Bebidas.