XXVII Encontro de Iniciação à Docência

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

Pró-reitoria de graduação – ENID – 2025

ARTIGO SUBMETIDO AO XXVII ENID - 2025 - UFPB

LEVANTAMENTO DAS PRINCIPAIS DEMANDAS DOS DISCENTES DA DISCIPLINA DE PANIFICAÇÃO COMO EMBASAMENTO PARA CONSTRUÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO DE SUPORTE ÀS AULAS PRÁTICAS

Geovanna Mirelle dos Santos Oliveira Campos;
Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira;
Estefânia Fernandes Garcia

Programa de Monitoria
CTDR – Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I – João Pessoa - PB

INTRODUÇÃO

Considerado um dos marcos da marcha do desenvolvimento humano, o pão tem importância cultural e econômica na sociedade, perdurando desde os primórdios de sua prática (Canella-Rawls, 2012; Suas, 2018). Base alimentar de muitos povos, os pães apresentaram evidência na sociedade há cerca de 10.000 anos (Franco, 2010) e carregam significados que ultrapassam a alimentação, sendo símbolo de partilha, tendo seus processos e ensinamentos ancestrais passados por gerações desde o início do uso dos grãos como base alimentar no período Neolítico (10.000 a.C. a 4.000 a.C.), possibilitando a evolução do alimento para um produto além da sobrevivência humana (Flandrin e Montari, 1999; Suas, 2018).

O pão carrega uma carga histórica de cada sociedade onde está presente na alimentação, momentos de paz e guerras, farturas e escassez de alimentos, refletindo situações e costumes na sociedade, sendo evidente em cada ingrediente utilizado, método de cocção e mistura empregado. Conforme afirmado por Canella-Rawls, (2012, p. 24.): "*A arte culinária também se revê, se explica, transcende quanto à luz do conhecimento*". Compreender a história e origens dos processos de panificação e sobretudo as evoluções que precederam o desenvolvimento da panificação atual é essencial para a valorização dos pães desenvolvidos em sala de aula e para a formação técnica e cultural de um profissional em gastronomia.

A disciplina de Panificação faz parte da Estrutura Curricular Obrigatória do curso de Gastronomia, tendo carga horária de 60h, seguindo à resolução n°23/2020 do CONSEPE, sendo 30h de aulas teóricas e 30h de aulas práticas em laboratório, com o objetivo de atuar na formação de profissionais aptos no gerenciamento de processos, capacitando-os em torno dos aspectos científicos e culturais presentes na panificação, no desenvolvimento tanto de habilidades técnicas quanto na apresentação do contexto cultural em que está inserido (UFPB, 2020).

Sendo de importância no âmbito profissional gastronômico, o programa de monitoria busca propor melhorias no aprendizado dos discentes, desempenhando papel imprescindível na identificação de lacunas e no desenvolvimento de soluções pedagógicas, aprimorando a comunicação entre docentes e discentes, na presença de suporte contínuo proporcionado pelo monitor da disciplina, melhorando a qualidade do ensino ministrado (Consepe, 1996). Buscando a solução das dificuldades dentre as atividades realizadas na disciplina de panificação, foi observado nos períodos de 2024.2 e 2025.1, dificuldade dos discentes em acessar de maneira rápida, informações mais detalhadas em formato de material didático, sobre cada formulação que

era desenvolvida em aula prática, no momento em que os alunos precisavam construir os relatórios de aula prática, que são requisitados após cada aula semanalmente.

A partir dessa demanda, foi avaliada a criação de um material didático que reunisse mais dados relativos às formulações ministradas nas aulas práticas com a proposta de contribuir com o enriquecimento do conhecimento dos discentes e também dos relatórios elaborados, desempenhando um papel de material de apoio de fácil acesso, gratuíto e de fácil compreensão acerca dos pães produzidos, participando na adição do contexto histórico e cultural e, assim, valorizando os pães preparados e reforçando o papel da monitoria no espaço de construção coletiva de conhecimento.

O material didático virtual como produto educacional, segundo Silva et al. (2022), se destaca por ser um material de acesso favorável pela possibilidade de visualizar em notebooks, desktops, celulares e tablets, facilitando o manuseio dos leitores, sendo bem aceitos pelo público de leitores atuais.

Neste contexto, o presente trabalho, além de apresentar um relato das atividades realizadas, apontando a atuação da monitoria nos processos de aprendizagem, discute também o levantamento das necessidades dos alunos quanto à complementação do suporte didático para as aulas práticas.

METODOLOGIA

O presente estudo trata-se de uma pesquisa bibliográfica exploratória, de abordagem mista (qualitativa e quantitativa), com foco na elaboração de um material didático digital voltado à disciplina de panificação do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba.

Inicialmente foi realizado um diagnóstico das dificuldades apresentadas pelos discentes da disciplina através da coleta remota dos dados utilizando a ferramenta *Google Forms*, com base na percepção dos participantes ao tema "Compreensão da origem histórica e cultural dos pães para a elaboração dos relatórios de aula prática de panificação". O público-alvo da pesquisa foram acadêmicos que tinham cursado ou estavam cursando a disciplina de Panificação nos semestres de 2024.2 e 2025.1 no curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional. O formulário digital foi disponibilizado nos grupos de *Whatsapp* das turmas dos semestres de 2024.2 e 2025.2, através de um link de acesso, que ao todo computavam 44 participantes ativos.

Após a coleta de dados foi realizada uma pesquisa bibliográfica exploratória contemplando o processo de busca e coleta de materiais: livros, artigos científicos, teses e dissertações sobre as origens históricas e culturais da panificação, utilizando as palavras-chave: panificação; fermentação; história; gastronomia; sourdough; fermento natural; alimentação. Os idiomas de busca foram limitados a fontes em língua portuguesa e inglesa, selecionados de maneira não sistemática, no período de julho a setembro de 2025, considerando a relevância e coerência dos conteúdos acerca do tema proposto. Os materiais selecionados foram analisados, categorizados e avaliados, fornecendo as informações necessárias ao desenvolvimento do material didático.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O formulário disponibilizado obteve 86% (38 participantes) dos 44 alunos ativos nos grupos de *Whatsapp* da disciplina. O formulário do *Google Forms* contou com sete questões, sendo quatro questões de múltipla escolha e três de grade de múltipla escolha, onde os discentes poderiam escolher mais de uma alternativa, caso necessário.

As primeiras três perguntas focaram nas dificuldades dos discentes em encontrarem as informações sobre as origens históricas dos pães.

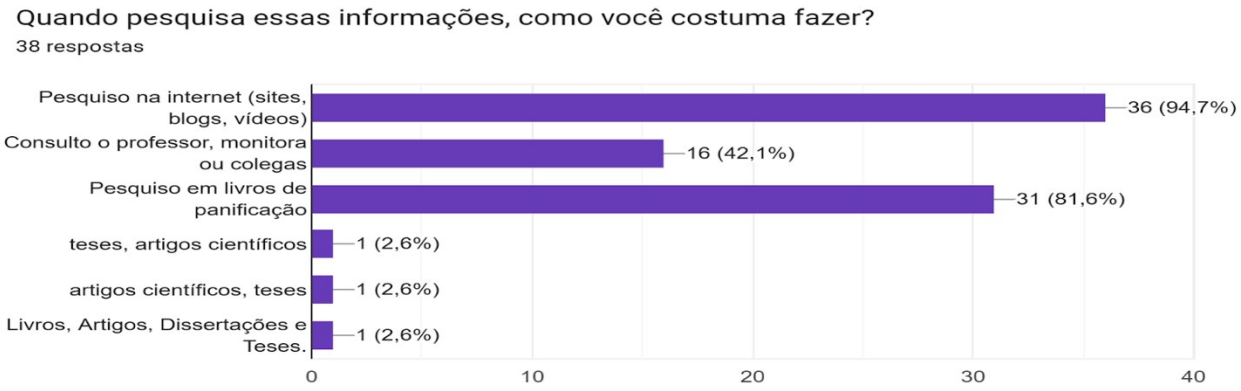
Figura 1 – Questionamento aos discentes sobre acesso a tópicos das aulas.



Fonte: Dados coletados pelo pesquisador (2025)

Sobre o grau de dificuldade em encontrar informações sobre as origens históricas dos pães produzidos é possível perceber que 71,1% avaliaram como médio o grau de dificuldade, já 21,1% avaliaram como baixo, sendo seguidos de 5,3% que consideraram alto o nível de dificuldade. Esses dados indicam que, embora seja possível fazer a localização de alguns materiais, ainda são enfrentadas limitações pelos discentes.

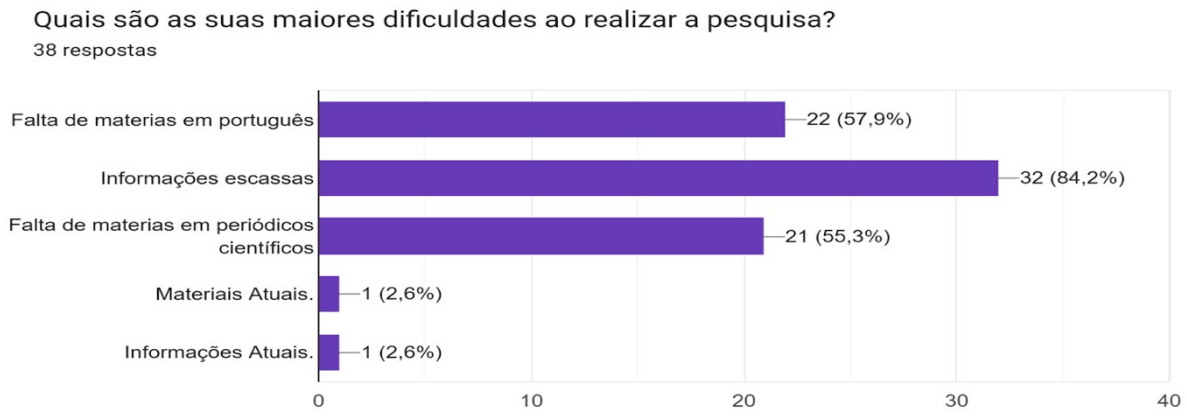
Figura 2 – Questionamento aos discentes sobre forma de consulta a material didático para estudar tópicos das aulas.



Fonte: Dados coletados pelo pesquisador (2025)

Em relação aos locais de busca por informações, foi apresentado pela grade de múltipla escolha que 94,7% dos participantes pesquisam na internet através de sites, blogs ou vídeos, 81,6% pesquisam em livros de panificação, 42,1% consultam o professor responsável, monitora ou colegas de disciplina, e 2,6% pesquisam em teses, artigos científicos e dissertações. Sugerindo a tendência pela busca em locais de fácil acesso pelos sites, blogs e vídeos, porém ainda assim demonstrando um movimento positivo na procura de materiais mais técnicos, como fica evidenciado nos dados de pesquisa em livros de panificação.

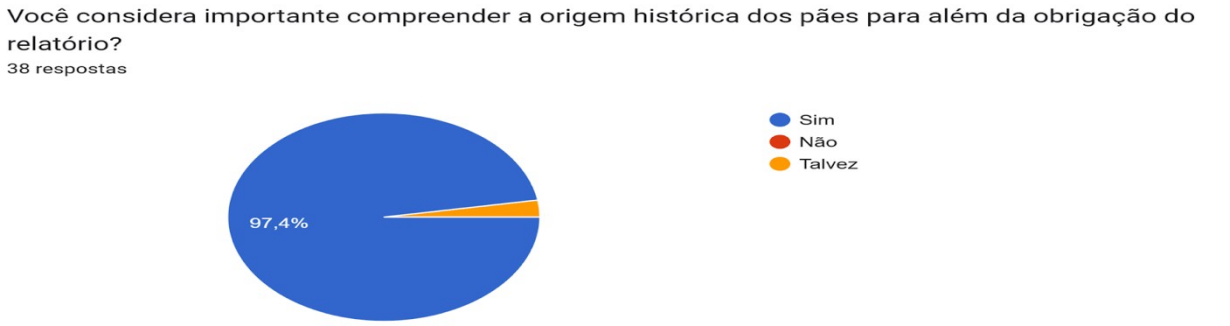
Figura 3 – Questionamento aos discentes sobre as principais dificuldades em pesquisar conteúdo dos tópicos das aulas.



Fonte: Dados coletados pelo pesquisador (2025)

Os dados coletados sobre as maiores dificuldades dos discentes ao realizarem pesquisas sobre a origem histórica dos pães ministrados em aula evidenciaram que 84,2% dos participantes relatam informações escassas sobre o tema, 57,9% apontam falta de materiais na língua portuguesa, 55,3% destacaram a falta de materiais em periódicos científicos e 2,6% mencionam a falta de informações e materiais atuais como principal obstáculo. Demonstrando restrição não só ao acesso como à qualidade das fontes disponíveis. Em seguida os discentes foram questionados sobre a importância do entendimento da origem histórica dos pães para além da obrigação dos relatórios e de que forma isso influencia o aprendizado prático na panificação.

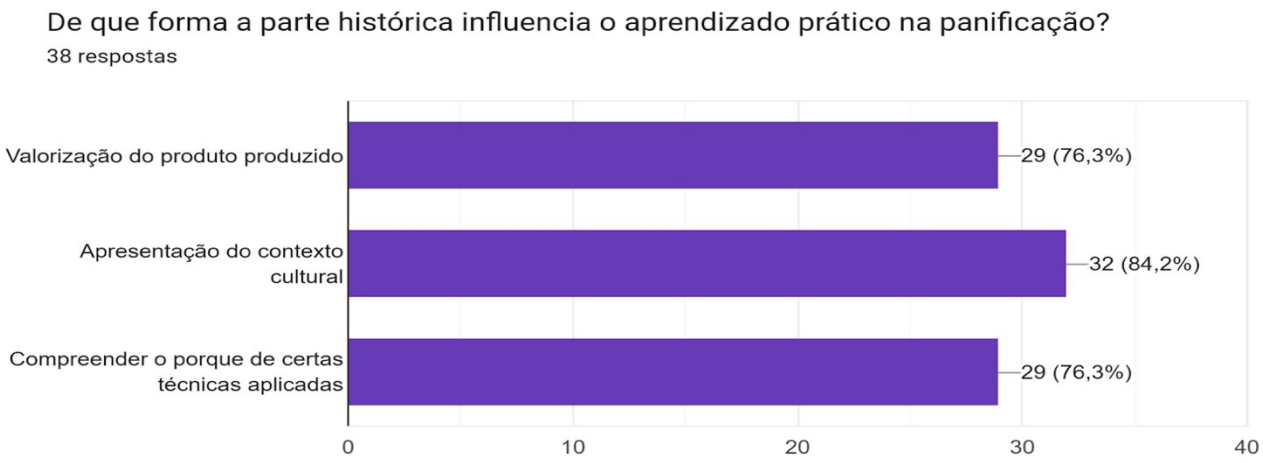
Figura 4 – Questionamento aos discentes sobre a importância do conhecimento do contexto histórico de cada tópico de aula-prática.



Fonte: Dados coletados pelo pesquisador (2025)

Cerca de 97% dos participantes afirmaram que era importante a compreensão da origem histórica dos pães, enquanto 2,6% afirmaram que talvez fosse relevante, nenhum participante considerou o tema irrelevante, evidenciando assim uma consciência sobre o valor pedagógico da contextualização histórica, revelando uma valorização significativa do aspecto cultural e histórico da panificação entre os discentes.

Figura 5 – Questionamento aos discentes sobre a importância do conhecimento do contexto histórico de cada tópico de aula-prática.

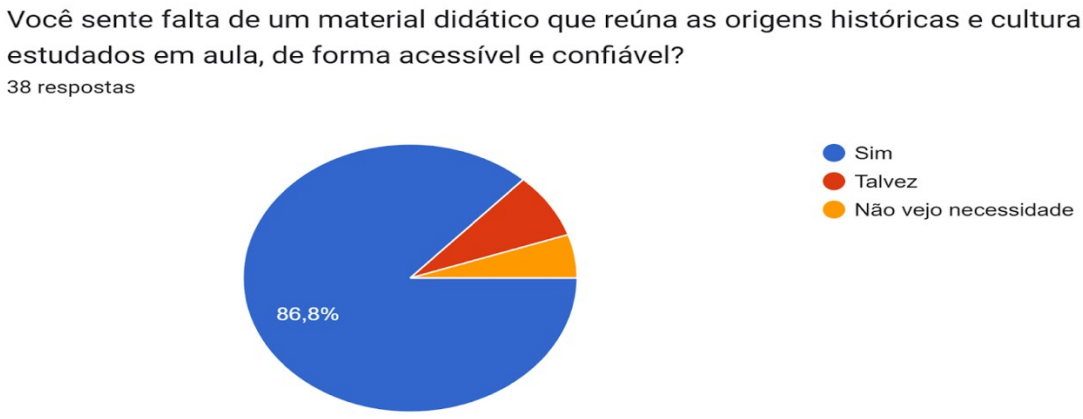


Fonte: Dados coletados pelo pesquisador (2025)

Sobre como a origem histórica influencia parte do aprendizado prático na panificação, foi mostrado que 84,2% dos discentes reconhecem a importância da apresentação do contexto cultural dos pães, enquanto 76,3% apontaram que a compreensão da origem histórica valoriza mais o produto produzido e melhora a compreensão do porquê de certas técnicas serem aplicadas durante as aulas práticas, evidenciando o impacto direto na assimilação das dimensões históricas além do caráter teórico, impactando diretamente nos processos técnicos da panificação.

Em seguida, os discentes deveriam responder sobre a necessidade de um material didático que reunisse as origens históricas e culturais dos pães estudados em aula e se utilizariam do mesmo para a elaboração dos relatórios obrigatórios.

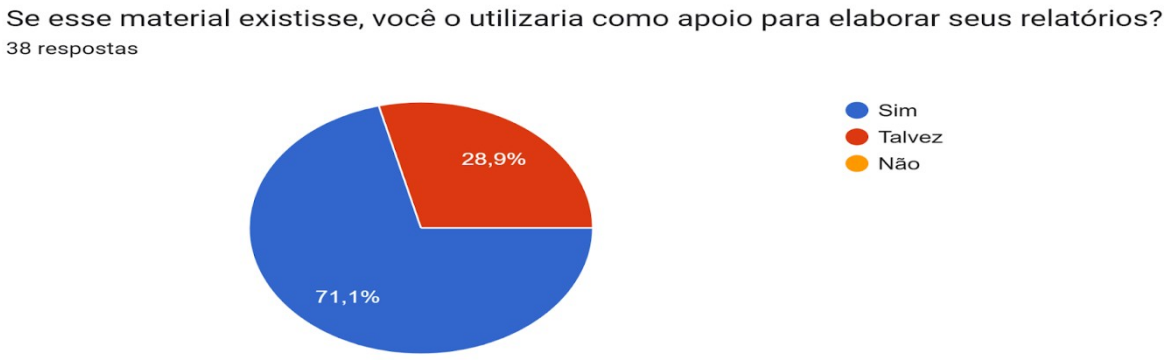
Figura 6 – Questionamento aos discentes a necessidade de material na literatura que trate de dados históricos dos pães desenvolvidos em aula-prática.



Fonte: Dados coletados pelo pesquisador (2025)

Em relação à necessidade de um material didático que reúna as origens históricas e culturais dos pães estudados, observou-se que 86,8% dos participantes afirmaram sentir falta desse tipo de recurso, enquanto 7,9% responderam talvez e 5,3% constataram que não julgavam necessário.

Figura 7 – Questionamento aos discentes sobre o possível uso de material didático voltado ao contexto histórico das formulações desenvolvidas em aula-prática.



Fonte: Dados coletados pelo pesquisador (2025)

Acerca da intenção de uso do e-Book como material de apoio para a realização dos relatórios obrigatórios, 71,1% dos discentes participantes afirmaram que utilizariam o material, 28,9% responderam que talvez usariam e nenhum dos participantes indicou o desinteresse absoluto, demonstrando aceitação e relevância prática do e-Book digital como material de apoio pedagógico e instrumento facilitador do processo de pesquisa.

De modo geral, a análise dos dados conseguidos evidencia a necessidade de recursos didáticos que auxiliem na pesquisa das origens históricas dos pães de maneira mais acessível, devido à apresentação de problemas como falta de materiais disponíveis com facilidade e em língua portuguesa. Com base nos dados acima, foram analisados e organizados os dados dos materiais selecionados nos períodos de julho a setembro de 2025, fazendo a organização e análise dos mesmos, sintetizando as informações na problemática levantada pelos discentes (Silva, *et al*, 2022).

Foram então desenvolvidos os itens e subitens que irão compor o corpo do texto, sendo levados em consideração além dos pães produzidos em sala de aula (Baguette, Pães Camponeses Franceses, *Beaujolais*, *Ciabatta, Focaccia, Croissant, Danish, Pain aux chocolat*, Brioche, Panettone, *Savarin*) os ingredientes e técnicas utilizadas ao longo da história, além de também buscar desenvolver brevemente o uso dos fermentos na panificação, dando um breve enfoque na ascensão atual do uso da fermentação natural e tipos de fermentos.

O material didático encontra-se em fase de edição, sendo elaborado junto à docente da disciplina a revisão dos conteúdos desenvolvidos, para assim verificar se o material fornece suporte aos problemas citados pelos discentes e também indicar se a tecnologia é de fato de fácil compreensão e manuseio para os futuros discentes da disciplina, possibilitando a melhoria do desempenho acadêmico dos mesmos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos argumentos apresentados, faz-se notável a necessidade de um material didático digital, gratuito e de fácil compreensão como material de apoio dentro das aulas práticas da disciplina de panificação, para contribuir positivamente assim com a carga cultural e histórica das aulas práticas e sobretudo enriquecer ainda mais a disciplina, firmando estratégias na melhora do ensino e da aprendizagem geral. Ademais, é ressaltada a natureza da fase de prototipagem do material desenvolvido, prevendo o aperfeiçoamento do mesmo para que seja inserido como material de apoio para os discentes cursistas da disciplina de panificação.

REFERÊNCIAS

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 1. ed. digital. São Paulo: Global, 2016.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo; SONNEFELD, Albert (ed.). **Food: a culinary history from antiquity to the present**. New York: Columbia University Press, 1999.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

GARCIA, E. F. **Do trigo ao pão: manual simplificado de aulas de panificação: formulações aplicadas nas aulas de panificação do curso de Gastronomia da UFPB**. 1. ed. João Pessoa: Editora UFPB, 2024. 118 p.

SILVA, R. O. et al. E-books como produtos educacionais: definição e tópicos de construção segundo o método científico-tecnológico. **Mosaico Temático**, v. 1, p. 161-181, abr. 2022.

SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. Tradução de Beatriz Karan Guimarães. Revisão técnica de Julia Delellis Lopes. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA. Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia**. João Pessoa: UFPB, 2020. 80 p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA. **Resolução n. 02/1996, de 22 de fevereiro de 1996**. Regulamenta o Programa de Monitoria para os cursos de graduação da UFPB. João Pessoa: UFPB, 1996.