

### **III FÓRUM DE INOVAÇÃO DOCENTE EM ENSINO SUPERIOR**

## **UMA NOVA FORMA DE MINISTRAR UMA AULA PRÁTICA DO CURSO DE GASTRONOMIA DO CENTRO UNIVERSITÁRIO “BARÃO DE MAUÁ” DURANTE O PERÍODO DE ISOLAMENTO SOCIAL**

Solange Aparecida Esteves

Fernando Splitzer di Serio

Centro Universitário Barão de Mauá

### **INTRODUÇÃO**

Os cursos de Gastronomia no Brasil foram criados por volta de 1999 nas modalidades bacharelado e posteriormente tecnológico. A regulamentação do curso Tecnológico ocorre nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) em dezembro de 2002. A partir daí vários cursos foram sendo criados na modalidade presencial. Muito recentemente foram criados cursos com uma carga de aulas on-line. O Curso de Gastronomia do Centro Universitário “Barão de Mauá” sempre teve suas aulas ministradas presencialmente. O curso possui uma Grade Curricular com mais de 50% (cinquenta por cento) de suas aulas na modalidade prática presencial. Com a pandemia, os professores precisaram se reinventar para manterem os alunos participantes nas aulas. Oferecer um ensino de qualidade, dinâmico, completo e eficiente usando meios tecnológicos como a internet, foi um desafio para os professores do curso. Esse novo modelo foi desafiador para todos os professores. Novas estratégias de ensino precisaram ser integradas no atual contexto que estamos vivendo. Cada um, à sua maneira, teve que introduzir novas metodologias para manter os alunos interessados em continuar matriculados no curso e participando das aulas. Desta forma, o objetivo deste relato de experiência é apresentar uma técnica para ministrar aulas práticas de cozinha italiana on-line no curso de gastronomia do Centro Universitário Barão de Mauá.

### **DESENVOLVIMENTO**

Para continuar ministrando as aulas de cozinha italiana o professor utilizou o sistema BBB do portal do aluno, produzindo uma receita durante a sua aula. Inicialmente ocorria uma apresentação didática do conteúdo para esclarecer os pontos mais importantes da receita, como as técnicas, temperos, ingredientes principais, etc. Depois ele preparava uma receita mostrando passo a passo, ao vivo, além de transmitir o conteúdo teórico da disciplina aos alunos, ele soube uma ótima forma para chamar a atenção do aluno para a aula. As preparações ocorreram na cozinha industrial que ele possui em Ribeirão Preto. Dessa forma os alunos assistiram e posteriormente podiam reproduzir em suas casas.

A aulas seguiram os seguintes passos, que foram detalhados aos seus alunos:

1º. A preparação: nesta etapa foi apresentado toda a “mise-en-place” da preparação. Ocorre também a indicação de quais utensílios são essenciais, quais produtos serão usados na receita e em qual quantidade, e as técnicas necessárias.

2º. O cozimento: utilizando o fogão, utensílios e mostrando qual temperatura e tempo necessários, que cor deve ser o alimento, como verificar se está cozido, e outras dicas indispensáveis para ajudar seus alunos.

3º. A montagem: Nesta etapa é apresentado aos alunos algumas ideias de montagem para valorizar os produtos no prato.

Abaixo seguem fotos realizadas através da apresentação via BBB (BigBlueButton), sistema de aula existente no portal do aluno.

**Insalata di riso alla pugliese**



**Vamos ao preparo!!!**

Gravado no Elos



LUÍS GUSTAVO MURILO:boa noite ! fernando  
MICHELLE MARA GONÇALVES RIZATTI:Boa noite!  
BRUNA VENANCIO BARBOSA:Boa noite  
ABNER AUGUSTO DAMACENO:voltei  
LUÍS GUSTAVO MURILO:quem não tiver ovo de codorna usa um zoião

53:37

**Saltimbocca alla romana**



**Vamos ao preparo!!!**

Gravado no Elos



ELOISA MARIANO FIGUEIRA:obrigada pela aula  
BRUNA VENANCIO BARBOSA:Obrigada  
ELOISA MARIANO FIGUEIRA:boa noite fer  
ELOISA MARIANO FIGUEIRA:bjos  
HENRIQUE RUZENE BISCALCHINI:boa noite professor  
ANA LAURA BATISTA ROCHA:Boa noite

54:19

Aula 27 05

## Lazio gastronomia

- A cozinha romana tradicional é baseada em ingredientes derivados de ambientes rurais e camponeses;
- Receitas tradicionais como o spaghetti alla matriciana e carbonara, com ovos e bacon defumado, são receitas típicas do Lázio;
- Entre as hortaliças dominam as alcachofras e a preferência popular é por carnes bovina e de cordeiro;
- A pancetta, o queijo pecorino romano e o carpaccio são ingredientes muito presentes nas receitas desta região, além disso, o vinho Frascati representa muito bem o Lázio;
- Já o prato principal é um dos sabores italianos mais famosos de todos: Saltimboca alla Romana. Filé fininho, na companhia dos marcantes presunto parma e sálvia, aromatizado com vinho branco.



BRUNA VENANCIO BARBOSA:Euuuuu  
BRUNA VENANCIO BARBOSA:Inclusive, todo dia kkkkk  
BRUNA VENANCIO BARBOSA:Kkkkkkj  
BRUNA VENANCIO BARBOSA:Vamos sim!!  
VITÓRIA KRENKE HENRIQUE DOS SANTOS:sim  
ANA LAURA BATISTA ROCHA:sim!!

Gravado no Elos

42:00

Aula 03 06

## Insalata di riso alla pugliese



### Vamos ao preparo!!!

Gravado no Elos



MICHELLE MARA GONÇALVES RIZATTI:Q lindo....  
MICHELLE MARA GONÇALVES RIZATTI:Q delicado o ovo  
ALEX AZIZ DA SILVA MATT:ficou top fer  
ELOÍSA MARIANO FIGUEIRA:adorei  
LUÍS GUSTAVO MURILO:perfeito  
HENRIQUE RUZENE BISALCHINI:obrigado Fernando

55:41

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A tecnologia nos traz grandes facilidades, mas também podem trazer alguns desafios. Ministrando uma aula online é muito diferente da tradicional aula presencial. Neste momento da pandemia de COVID-19, o professor precisou ser criativo e mostrar para o aluno como produzir receitas. Além de transmitir o conteúdo teórico da disciplina aos alunos, o professor encontrou uma ótima forma para chamar a atenção do aluno para a aula. Aprender a cozinhar como um verdadeiro chef exige paciência, organização e metodologia. Apresentando a aula desta forma o professor transmitia aos alunos a qualidade de uma boa preparação. Nesta experiência de aprendizagem o aluno é levado a uma “viagem” entre temperos, preparos e consciência alimentar virtualmente. Foi uma técnica produtiva e exitosa.