



Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

Experiências do processo de ensino-aprendizagem no curso de Gastronomia da Faculdade Senac Petrolina durante a Pandemia de Covid-19

Autor: GABRIELA CRUZ AGUIAR

Email: gabrielacaguilar@fac.pe.senac.br

Coautor: Monica Rodrigues de Oliveira

Email: monicaroliveira@fac.pe.senac.br

Coautor: Roneide Gonzaga de Oliveira

Email: roneideoliveira@pe.senac.br

Resumo

Este artigo apresenta os resultados das experiências acadêmicas de docentes e discentes nas disciplinas com aulas práticas, no curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac-Petrolina, durante o período dos anos de 2020 e 2021. De modo a registrar e analisar as principais adaptações e percepções durante esse período, foram coletados dados com os discentes tendo o questionário Google forms como instrumento de coleta, em paralelo ao relato de experiência das professoras, ambos dialogando com os aportes teóricos. A análise dos dados foi realizada com base na teoria da Aprendizagem Significativa de David Ausubel, compreendendo que as medidas de cuidado preventivo com a Higiene e Segurança Alimentar já faziam parte dos conhecimentos adquiridos dos alunos; e que estes foram atualizados com as demandas da pandemia mundial da covid-19. Portanto, averiguou-se que docentes e discentes foram capazes de se reestruturar, reformular suas estratégias de ensino-aprendizagem, não sem constantes análises e adaptações, mas de modo exitoso diante o cenário que se apresentava.

Palavras- chave: Gastronomia. Ensino-Aprendizagem. Cozinha Didática. Aprendizagem Significativa.

INTRODUÇÃO

O registro das experiências e das percepções docentes e discentes acerca das aulas práticas no período do afastamento social da pandemia de Covid-19, durante os semestres correspondentes aos anos de 2020 e 2021, configura um cenário importante para os estudos do campo da Educação Profissional em Gastronomia.

A articulação entre aulas teóricas e práticas é um exercício constante e valorizado nos cursos de Gastronomia, as aulas práticas de gastronomia estão para o currículo do curso, assim como a comensalidade está para o cotidiano no que tange à comida. Com isto, aponta-se que as



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

aulas práticas cumprem o papel de espaço educacional, no qual se aplicam técnicas culinárias, trabalha em equipe e observa-se comandos indicados pelos PAPs (Procedimentos de Aulas Práticas), devidamente orientados pelos (as) professores (as).

Os cursos de graduação tecnológica, como o curso de gastronomia do Senac, formam profissionais aptos a desenvolverem suas profissões, de modo amplo e completo, como previsto pelo governo brasileiro

O tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Carga horária mínima 1.600 horas (...) Infraestrutura recomendada: Biblioteca, incluindo acervo específico e atualizado; Cozinha fria e quente; Laboratório de bebidas; Laboratório de informática com programas específicos; Laboratório de panificação e confeitaria; Restaurante didático (BRASIL, 2016, p. 152).

Para tanto é considerado que o ambiente de aulas práticas, como a cozinha didática, possui espaço relevante para a formação dos discentes no que diz respeito ao processo de ensino-aprendizagem. Esse fato não se opõe ao conhecimento teórico, mas proporciona ao discente e futuro profissional dinâmicas técnicas embasadas teoricamente.

Dito isto, relatar e analisar as experiências e as percepções dos docentes e discentes, durante o isolamento forçado pela pandemia mundial da covid-19 na atuação durante as aulas práticas, é capaz de ratificar essa importância de um curso com aulas práticas presenciais presentes no currículo. Por objetivo desse relato de experiência, tem-se organizar e registrar os protocolos elaborados pelas docentes da unidade, o como foram executados, bem como as percepções de discentes e docentes durante as atividades práticas na cozinha didática.

APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA NA COZINHA-DIDÁTICA SOB A ÓTICA DA GASTRONOMIA

Os Cursos de gastronomia recebem muitos alunos que de algum modo já tem conhecimentos sobre a cozinha, ou pelo menos que almejam muito se aproximar, seja via pessoal ou profissional. Com isto, entender que eles trazem consigo algum conhecimento prévio é um ponto importante, bem como a importância de explicá-los as diferenças técnicas a partir desses conhecimentos e estabelecer um paralelo para o processo educacional.

David Ausubel (1980) aponta em sua obra Psicologia Educacional, que a aprendizagem significativa estabelece uma reorganização da estrutura cognitiva, de modo que uma nova informação é incorporada a partir de conhecimentos prévios, estabelecendo sentido de modo não arbitrário aos aprendizes.

A interação entre os conhecimentos prévios e o conhecimento científico se apresenta de modo muito constante na cozinha didática, seja no que tange às habilidades culinárias, quanto aos conhecimentos sobre higiene cotidianos ou adquiridos em disciplinas específicas. CARRETERO (1997) aponta que diferentes modos de classificar o conhecimento podem ser observados, sem que algum seja desprezado.

No período mais crítico da pandemia as escolas e faculdades no Brasil suspenderam as



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

aulas presenciais, com isto o modelo de aula remota e virtual foi planejado, organizado e implementado pelas instituições, com o curso de Gastronomia da Faculdade Senac não foi

diferente. As aulas teóricas foram realizadas remotamente, na expectativa que o período de afastamento social seria breve, o que não ocorreu.

A situação de pandemia, vivenciada por essa geração foi sendo conduzida pouco a pouco, de acordo com as demandas mais urgentes. Para tanto, no primeiro semestre de 2020, as aulas teóricas foram adiantadas até que fosse possível a realização das aulas práticas.

A partir disso, a quantidade de alunos por aula prática presencial foi limitada, sendo a turma dividida em grupos e uma escala de aulas montada, para que assim ocorresse a realização das atividades de acordo com um cronograma. Para o uso e a permanência na cozinha didática instituiu-se a obrigatoriedade, além do uso de todo o fardamento padronizado, o uso de máscara e do distanciamento mínimo de 1,5 metro entre os alunos, além da utilização frequente de álcool na higienização de mãos e superfícies. Todas as orientações foram passadas aos alunos e formalizadas através da assinatura de ciência e adesão ao termo de comprometimento.

O corpo docente junto a coordenação do curso de Gastronomia da Faculdade Senac-Petrolina, realizou adaptações em suas ações pedagógicas e planejou novas abordagens, a fim de possibilitar a continuação do andamento do processo de ensino aprendizagem no semestre letivo 2020.1.

Medidas de afastamento social foram implantadas, e após recesso de atividades por cerca de um mês, as aulas teóricas foram retomadas e seguiram remotamente, minimizando o tempo perdido durante os dias em que as atividades permaneceram suspensas, e adiantando os conteúdos e dando andamento ao semestre letivo, para posteriores momentos de aulas práticas.

Foi pensado e desenvolvido pelo NDE do curso de Gastronomia da Faculdade Senac Petrolina, um Protocolo Sanitário para Retorno das Atividades Acadêmicas Presenciais onde foram descritas as novas orientações e exigências para a realização das aulas práticas presenciais. As turmas foram divididas em grupos menores para que as aulas pudessem acontecer, obedecendo ao distanciamento e às medidas preventivas, reduzindo riscos e garantindo a integridade física, não apenas dos alunos, mas também de docentes e funcionários da instituição.

Durante a realização das aulas os alunos tiveram seus posicionamentos dentro da instituição, dentro da cozinha didática e demais ambiente, além das orientações já passadas, por marcações no piso, nas cadeiras e demais locais.

As aulas práticas dentro da cozinha didática seguiram, com quantidade de alunos reduzida, marcações de posicionamento, uso obrigatório de máscara, revezamento de uso de ambientes comuns como as pias de lavagem de utensílios, o ambiente passou a ter limpeza e higienização de superfícies mais intensivas e frequentes. Os insumos utilizados para as aulas passaram por limpeza e higienização. Os alimentos produzidos e manipulados pelos alunos não



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

puderam ser compartilhados pensando também no combate e minimização de riscos, e

proporcionando uma sensação de segurança que permeou os encontros presenciais na unidade e possibilitou a adesão da maioria dos alunos.

Dessa forma as aulas práticas proporcionam um espaço onde os alunos vivenciam práticas do cotidiano do profissional de gastronomia, não apenas na cozinha didática, mas em demais ambientes como o salão de serviço, práticas de gestão e ainda no planejamento e organização de eventos.

O processo educacional se vincula aos estudantes, enquanto aprendizes que já trazem conhecimentos prévios, conhecimentos de mundo, e ainda seus anseios e desejos. Para David Ausubel (1980) a aprendizagem de novos conteúdos e conceitos, é estabelecida de melhor maneira quando associadas a conhecimentos prévios. Para tanto se entende que atualizar os protocolos de cuidado e segurança para com as pessoas e com o alimento no ambiente da cozinha didática, foi de algum modo facilitado pelos conhecimentos científicos assimilados pelas disciplinas de Higiene e Segurança Alimentar e de Segurança no Trabalho em Serviços de Alimentação previstas na matriz curricular. E ainda com a vivência global contextualizada e noticiada a todo o momento, com dados numéricos e indicações protocolares de atitudes preventivas.

Cozinhas didáticas já cumprem com protocolos e legislações que visam garantir a qualidade e segurança dos alimentos produzidos durante as aulas, bem como a integridade e proteção dos professores e alunos. Seja por meio da arquitetura e layout da cozinha, dos EPIs e uniformes, seja pelo conhecimento teórico da legislação e POP 's (Procedimentos Operacionais Padronizados) que são aplicados durante as aulas práticas que compõem o currículo do curso superior de gastronomia.

O curso de gastronomia da faculdade Senac prevê um currículo com módulos e unidades temáticas nas quais as disciplinas que possuem aulas práticas tenham sua carga horária total de 80 horas, sendo dessas, 24 horas de aulas práticas. Desse modo foi acordado entre a instituição e alunos que, durante o ano de 2020 período mais crítico da pandemia e de medidas de afastamento social mais rígidas, de modo a possibilitar o andamento da aprendizagem, as aulas práticas presenciais seriam ao final do módulo, e as aulas teóricas de modo remoto.

No ano de 2021 mantivemos as medidas e as aulas segundo um plano de ensino onde as aulas teóricas e práticas foram organizadas de modo intercalado como de praxe. Mas mantendo as aulas teóricas em modo online remoto e as práticas presenciais na cozinha didática do Senac.

METODOLOGIA

Para a construção deste artigo foi utilizado o relato de experiência das docentes de aulas práticas do Curso Superior de Tecnologia em gastronomia da unidade Senac-Petrolina, durante os



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

anos de 2020 e 2021, dados primários discentes acerca da percepção de segurança durante as aulas práticas, em consonância com as teorias propostas para análise.

O relato de experiência profissional, como o próprio nome sugere, é produto da experiência, ou seja, é uma narrativa em diálogo com as teorias. A título de identificar temporalmente as disciplinas ministradas, elaborou-se uma tabela (Tabela 1) apontando a atuação das três docentes envolvidas, bem como os módulos e o período semestral.

Disciplinas ministradas	Módulo	Período
Cozinha Brasileira	4º	2021.1
Panificação	4º	2020.1/ 2020.2
Técnicas de Cozinha	2º	2020.1/ 2021.1
Cozinha Ibérico Árabe	3º	2020.2/ 2021.1
Cozinha Fria	2º	2020.1/ 2020.2
Serviços de Bar e Restaurante	2º	2020.1/ 2020.2
Confeitaria	3º	2020.2/ 2021.1
Cozinha Franco Italiana	4º	2021.1

Tabela 1: Disciplinas com aulas práticas

Fonte: Dados organizados pelas autoras com base no instrumento de coleta de dados.

Foi coletado ainda, por meio de questionário google forms com os discentes da mesma unidade, informações no que tange suas percepções sobre as aulas práticas durante o período de isolamento social devido a pandemia mundial de covid-19. As perguntas foram formuladas de modo a não gerar dúvidas e não obter respostas ambivalentes, mas sim respostas fechadas com alternativas sim e não ou em escala de satisfação de 1 a 10, conforme tabela Quadro 1.

Perguntas realizadas ao discente:

1. Você aceita participar desta pesquisa?
2. Qual sua faixa etária?
3. Qual módulo do curso de Gastronomia você cursa atualmente?
4. Você realiza a lavagem de mãos quando entra na cozinha didática?
5. Com que frequência você utiliza o álcool disponibilizado na cozinha para higienização das mãos e utensílios/ equipamentos?
6. De zero (0) a dez (10), sendo zero Pouco Seguro e dez Muito Seguro, o quão seguro(a) você se sentiu com o retorno às aulas práticas presenciais pós medidas restritivas?
7. De zero (0) a dez (10), sendo zero Pouco importante e dez Muito Importante, qual a sua opinião sobre a medida de restrição ao quantitativo de alunos durante as aulas práticas presenciais?
8. De zero (0) a dez (10), sendo zero Pouco importante e dez Muito Importante, qual a sua opinião sobre a importância do reforço das medidas de segurança alimentar ao manipular o alimento durante a pandemia da covid-19?



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

9. Você compreende a aula prática como essencial para complementar o processo de ensino-

aprendizado no Curso de Gastronomia?

- Você compreende a cozinha didática como uma prática de laboratório enquanto aula prática?
- De zero (0) a dez (10), sendo zero Pouco Satisfeito e dez Muito Satisfeito, o quão satisfeito você

está com as aulas práticas do curso durante a pandemia, no quesito segurança?

Quadro 1: Questões realizadas para o discente.

Fonte: Dados organizados pelas autoras com base no instrumento de coleta de dados.

RESULTADO E ANÁLISE DE DADOS

Para analisar os dados coletados com discentes e docentes e estabelecer conexões com o aporte teórico foi utilizado a triangulação de dados nesta pesquisa. Considerando os objetivos desta pesquisa como registrar e analisar as percepções discentes e docentes por meio dos relatos e respostas de questionário, utilizou-se o conceito de aprendizagem significativa pela visão clássica de proposta por David Ausubel (Ausubel, 1963; 1968) e por ele revisada nos anos 200 (Ausubel, 2000). Obteve-se por meio de solicitação das professoras envolvidas um total de 12 respostas discentes ao questionário, que estão dispostas conforme gráficos a seguir.

Uma análise qualitativa, no que tange um relato de experiência considerou-se então os relatos docentes e as respostas discentes para tal. A seguir apresenta-se o resultado e análise dos resultados das diferentes fontes.

Conforme apresenta o resultado das três primeiras questões, que podem ser verificadas nos gráficos 1, 2 e 3, os 12 alunos confirmam disponibilidade para participar da pesquisa. Ainda é possível apontar que todos estão na faixa dos 18 até 65 anos, o que é uma ampla faixa etária, sendo que 58% já possuem mais do que 35 anos, o que configura um público discente adulto. Mais da metade dos respondentes são discentes do segundo módulo, ou seja, alunos que já ingressaram no curso em realidade pandêmica. O que não descarta as demandas por ajustes à realidade atual do ensino, mas que já optaram por cursá-lo nesse formato. Os demais é importante apontar que acompanharam os processos de adaptações juntamente com a unidade de ensino e as docentes.



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

Você aceita participar desta pesquisa?

12 respostas



Gráfico 1

Qual sua faixa etária?

12 respostas

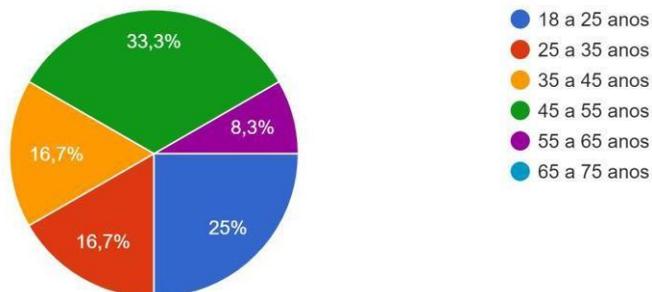


Gráfico 2

Qual módulo do curso de Gastronomia você cursa atualmente?

12 respostas

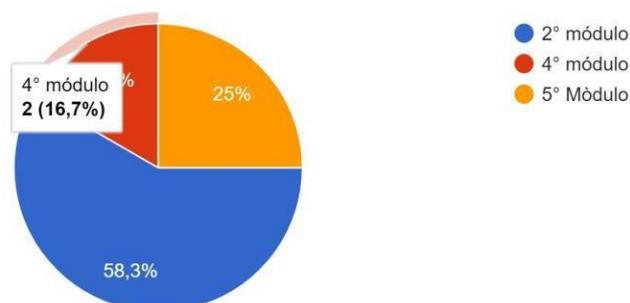


Gráfico 3

Nos gráficos 4 todos os discentes apontam que fazem a higienização das mãos ao entrar na cozinha por meio da lavagem na pia de mãos, no gráfico 5 mais da metade aponta que utilizam o álcool disponibilizado pela unidade ao menos uma vez ao entrar na cozinha para completar a higiene das mãos.

Nesse sentido é importante apontar que, o protocolo de lavagem de mãos, bem como uma pia exclusiva para essa função na entrada da cozinha, faz parte da rotina dos discentes e docentes mesmo antes da pandemia de covid-19. E no que tange a utilização do álcool para completar a higienização foi implementado como obrigatório após esse fato. Os demais discentes respondentes, registraram que utilizam o álcool pelo menos mais uma vez durante o período de quatro horas de aulas práticas.

A aprendizagem significativa para Ausubel, Novak e Hanesian (1980) pressupõem a existência prévia de conceitos subsunçores, que para os autores é como um conceito já existente na estrutura cognitiva capaz de servir como aporte para nova informação, de modo que esta adquira significado para o estudante. Os autores apontam ainda que novas informações e/ou conhecimentos, para serem aprendidos, precisam ser potencialmente significativos, ou seja, estar relacionado à estrutura cognitiva do estudante (AUSUBEL, NOVAK E HANESIAN, 1980).

Desse modo as docentes relatam que a Constancia nas orientações são necessárias, o conhecimento adquirido teoricamente recentemente, precisa ser mais vezes pontuados do que um conhecimento prévio. No entanto não há resistências ao fato da necessidade dos protocolos, o que ocorre em alguns casos durante as práticas na cozinha didática se faz pela adaptação ao novo enquanto hábito.

Você realiza a lavagem de mãos quando entra na cozinha didática?

12 respostas



Gráfico 4



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

Com que frequência você utiliza o álcool disponibilizado na cozinha para higienização das mãos e utensílios/ equipamentos?

12 respostas

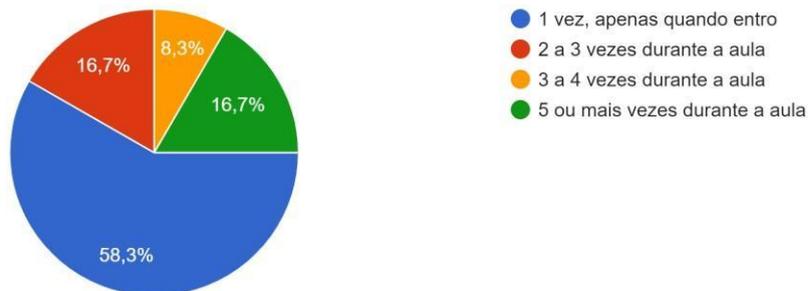
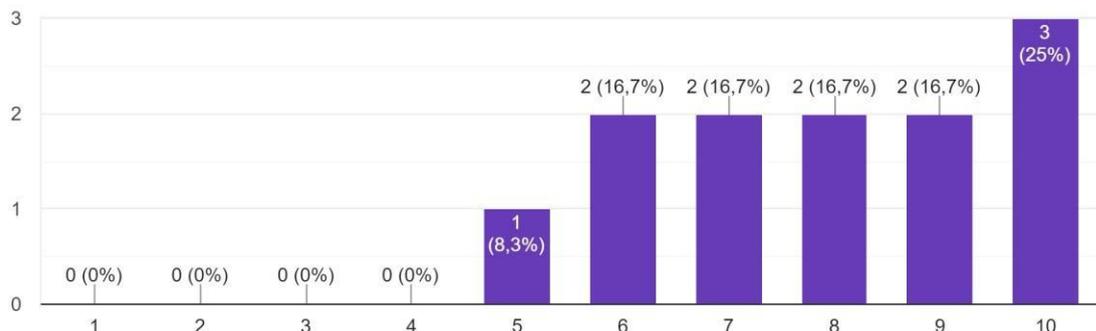


Gráfico 5

Nos gráficos 6 e 7 a seguir, os discentes expressam suas percepções acerca do quão seguros se perceberam no retorno às aulas práticas e ainda quanto às restrições de quantitativos de alunos na cozinha didática. Essas questões realizadas com uma escala de 0 a 10 dividiram as opções. O que não configurou surpresa para as docentes, que veem lidando e manejando as dúvidas frequentes, e as incertezas nas respostas. Como já apontado previamente, as decisões foram sendo tomadas de acordo com as demandas, logo as respostas imediatas e certas foram algo difícil de ter nesses momentos. As dúvidas também pairavam em alguma instância sobre o corpo docente.

De zero (0) a dez (10), sendo zero Pouco Seguro e dez Muito Seguro, o quão seguro(a) você se sentiu com o retorno às aulas práticas presenciais pós medidas restritivas?

12 respostas





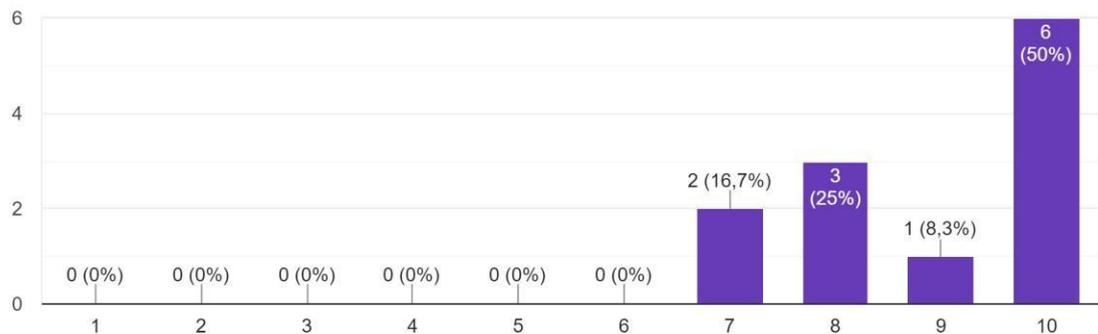
XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

De zero (0) a dez (10), sendo zero Pouco importante e dez Muito Importante, qual a sua opinião sobre a medida de restrição ao quantitativo de alunos durante as aulas práticas presenciais?

12 respostas



Gráficos 6 e 7

No gráfico 8 observamos que é unânime a compreensão da importância da aula prática presencial para o processo de ensino-aprendizagem do curso de gastronomia pela percepção dos discentes. E no gráfico 9 os discentes apontam que apesar dos anseios de retorno e da consideração da necessidade das aulas práticas o reforço nos protocolos de segurança se fazem muito importante.

Da percepção docente, é possível relatar que os cuidados percebidos no cotidiano pandêmico, os conhecimentos teóricos adquiridos possuem seu lugar no cognitivo dos discentes, contudo na prática da cozinha, a relação com um ambiente quase que doméstico, os hábitos já incorporados possuem mais expressão do que os conhecimentos adquiridos.

Você compreende a aula prática como essencial para complementar o processo de ensino-aprendizado no Curso de Gastronomia?

12 respostas



Gráfico 8

De zero (0) a dez (10), sendo zero Pouco importante e dez Muito Importante, qual a sua opinião sobre a importância do reforço das medidas de segurança alimentar durante a pandemia da covid-19?
12 respostas

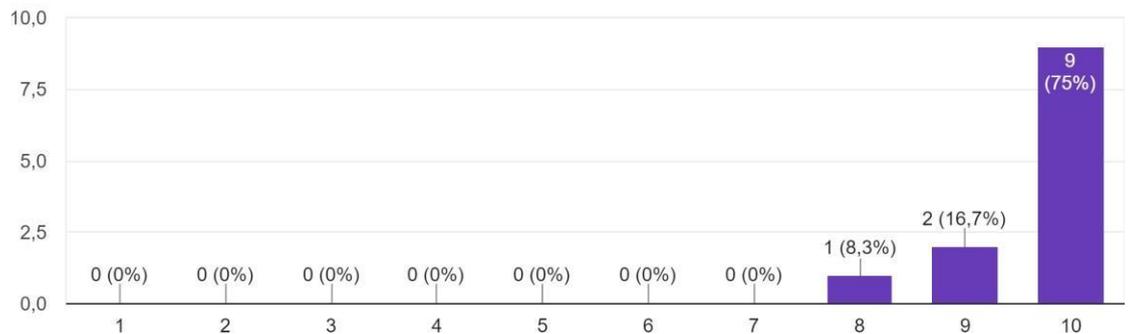


Gráfico 9

Os últimos resultados advindos do questionário apontam que os discentes entendem esse espaço como um laboratório, e que mais da metade está muito satisfeito com as práticas que visam a segurança no espaço da cozinha didática. O que as docentes podem relatar é que na prática, a visão laboratorial está mais ligada a uma questão de experimentos, técnicas, criatividade, entre outros fatores, e menos com a segurança desses experimentos. Ainda que a mudança de hábitos da cozinha doméstica, exige mais persistência e constância das orientações.

Você compreende a cozinha didática como uma prática de laboratório enquanto aula prática?
12 respostas



Gráfico 10

De zero (0) a dez (10), sendo zero Pouco Satisfeito e dez Muito Satisfeito, o quão satisfeito você está com as aulas práticas do curso durante a pandemia, no quesito segurança?

12 respostas

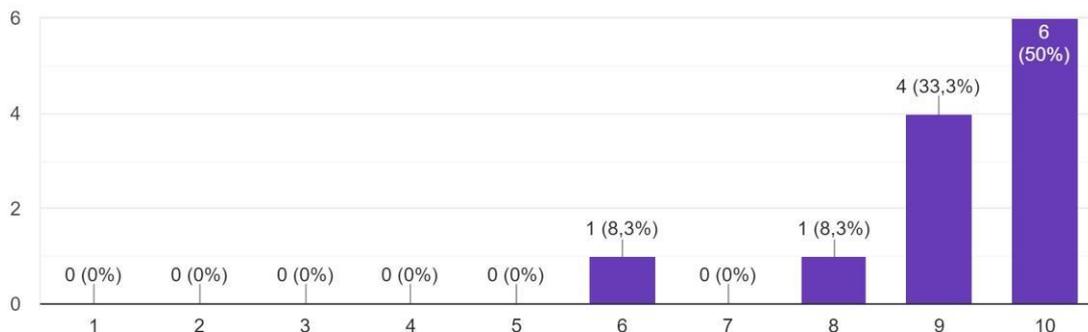


Gráfico 11

Sendo a cozinha um espaço no qual as pessoas têm acesso no cotidiano, e sendo a gastronomia um curso que a parte prática é bem valorizada pelos alunos, as aulas práticas são muito aguardadas e ansiadas pelos discentes. A disposição e vontade no retorno às aulas práticas por parte dos alunos, os colocaram em situação de predisposição a se reorganizarem de modo prático à nova realidade. Diante situação que fugia do controle da instituição de ensino, a qual os discentes tinham amplo acesso às informações, bem como infelizmente vivem de perto essa situação. O rearranjo e as novas realidades foram bem aceitos na possibilidade de manejo do caos durante as aulas práticas presenciais. Não houve unanimidade, mas de modo majoritário a adesão foi constatada. Nesse sentido, os autores Ausubel, Novak & Hanesian, apontam que

“Se eu tivesse que reduzir toda psicologia educacional a um único princípio, diria isto: O fator isolado mais importante que influencia a aprendizagem é aquilo que o aprendiz já conhece. Descubra o que ele sabe e baseie nisso os seus ensinamentos.” (Ausubel, Novak & Hanesian, 1980)

A vivência da pandemia, o noticiário do mundo e no Brasil, os casos próximos, os protocolos para se sair à rua, para ir ao supermercado, por exemplo, encontrar pessoas com máscara, uso recorrente de álcool gel, teste de temperatura, entre outros mudaram de modo estanque e prático os modos de vida cotidiana. Esse fator, juntamente com seus



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

conhecimentos prévios adquiridos com a disciplina de higiene e segurança alimentar, bem

como todo protocolo já vigente nas cozinhas profissionais, fazem parte desse aporte cognitivo acerca da importância e dos cuidados na atuação durante as aulas práticas,

CONCLUSÃO

Para além das questões didáticas fica registrado ainda que apesar do momento de pandemia demandar o isolamento ou restrição e distanciamento social, as aulas práticas presenciais configuraram um momento de aproximação entre alunos e professores. Corroborando com o Freyre que nos aponta a importância da inter-relação e do método de ensino no qual as partes que interagem discente e docente podem estabelecer um processo de ensino e aprendizagem de modo mais frutífero.

O exercício da prática docente no curso superior de tecnologia em Gastronomia tem sua execução dividida em momentos de aulas teóricas e práticas, visando possibilitar ao aluno desenvolver em sua jornada acadêmica seu senso crítico, ampliando seus conhecimentos, aliando os conteúdos teóricos abordados com as habilidades e vivências práticas, proporcionando experiências necessárias para uma boa atuação profissional, desenvolvendo seu senso crítico, ampliando seus conhecimentos através de vivências direcionadas, na imersão em situações corriqueiras e em problemáticas ligadas a área de atuação gastronômica.

Ainda que nas práticas fosse preciso por parte dos docentes uma constante orientação para os protocolos vigentes, considerando que os estudantes possuíam de modo prévio, tanto os conhecimentos científicos das disciplinas e do curso de gastronomia, quanto o conhecimento empírico das mudanças no cotidiano. Foi possível considerar que por meio das respostas adquiridas pelo questionário, o conhecimento de algum modo foi absorvido e compreendido, para tal consideramos que as mudanças de hábitos de todo modo consideram um tempo para serem completamente reconfiguradas.

Referências

AUSUBEL, DAVID; NOVACK, J. D.; HANESIAN, H. David Ausubel e a aprendizagem significativa. **Revista escola. abril. com. br/david-ausubel-aprendizagem-significativa-662262.shtml**, acesso em, v. 20.

AUSUBEL, David Paul; NOVAK, Joseph Donald; HANESIAN, Helen. **Psicología**. Interamericana, 1980.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP n. 3, de 18 de dezembro de 2002.



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.



Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

<http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192> . Acesso em: 25 de Agosto de. 2021.

BRUM, Wanderley Pivatto. APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA: revisão teórica e apresentação de um instrumento para aplicação em sala de aula. **Revista Eletrônica de Ciências da Educação**, v. 14, n. 1, 2015.

CARRETERO, M. Construtivismo e educação. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

CHISHOLM, Roderick M. **Teoria do conhecimento**. Rio de Janeiro: Zahar, 1969.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, 2008.

DESSPORTES, Françoise. Os ofícios da alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 422-436

DOS SANTOS, Júlio César Furtado. O papel do professor na promoção da aprendizagem significativa. **Revista ABEU**, v. 1, n. 1, p. 9-14, 2013.

MARCONI. M. A.; LAKATOS, E. M. Técnicas de pesquisa. São Paulo: Atlas, 1999.