

PROJETO DE MONITORIA PARA LABORATÓRIO E DISCIPLINAS PRÁTICAS DE GASTRONOMIA – APRENDER NA VIVÊNCIA

Aimee de Souza Cruz Alves e Silva (aimee.souza@aluno.ifsp.edu.br)¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente de Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente de Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

Introdução

A experiência de monitoria contribui para o crescimento do estudante para além da área acadêmica, atribuindo também valores interpessoais e de desenvolvimento do estudante como um todo, contribuindo assim, para o processo de sua formação. De acordo com Matoso

A importância da monitoria nas disciplinas do ensino superior excede o caráter de obtenção de um título, seja no aspecto pessoal de ganho intelectual do monitor, seja na contribuição dada aos alunos monitorados e, principalmente, na relação interpessoal de troca de conhecimentos entre os professores da disciplina e o aluno monitor. (Matoso, 2014, p.78)

Ao falar especificamente do âmbito da gastronomia, a monitoria se estende como uma experiência prática pois, possibilita a aplicação do conhecimento teórico adquirido em sala para vivência no laboratório e, possibilitando um entendimento de como funciona o mercado de trabalho, permitindo a evolução do discente no trato com todos assistidos no desenvolvimento do projeto como profissionais, afinal, conforme afirma Rocha (2015), “além das instituições de ensino, alunos e ex-alunos talentosos esforçam-se para que o profissional da Gastronomia possa se distinguir positivamente nas empresas, notadamente no setor de alimentação fora do lar”.

Desenvolvimento do Projeto

O principal objetivo da monitoria em questão foi a manutenção, organização e apoio no laboratório de gastronomia e aulas práticas, assim como auxílio a eventos do Instituto Federal de Educação do campus Avaré, workshops e visitas da comunidade externa. O método utilizado para o desenvolvimento abordou os conteúdos didáticos estudados em sala nas disciplinas de Controle higiênico e sanitário dos alimentos, Serviço de sala e bar, Gestão das relações humanas, Habilidades básicas de gastronomia, Organização de eventos e demais disciplinas práticas e serviram de suporte para que se trabalhasse o saber e colocasse em prática conceitos previamente aprendidos.

Durante o período de execução do projeto, foram realizadas diversas atividades práticas e teóricas, entre elas a recepção da comunidade externa no campus, demonstrando todo o espaço e formas de ingresso nos cursos, além de exemplificar as formas pelas quais o Instituto Federal acolhe a comunidade em atividades ou de que maneira determinados projetos se voltam à sociedade.

Também é importante citar a atuação da monitoria dentro do próprio curso, desde a manutenção diária do laboratório, auxílio em aulas práticas e processos de testes para apresentações de trabalhos finais, além da organização do laboratório feita no início e final do semestre (Figura 1).

Figura 1. Cronograma de limpeza e organização do laboratório

	
Cronograma de limpeza e organização do laboratório	
Limpeza pesada do forno	✓ <input type="checkbox"/>
Desocupação e Limpeza do Freezer	✓ <input type="checkbox"/>
Desocupação e Limpeza da geladeira	✓ <input type="checkbox"/>
Descarte de itens fora do prazo de validade	✓ <input type="checkbox"/>
Inventário e embalagem itens secos	✓ <input type="checkbox"/>
Inventário utensílios, bebidas e molhos	✓ <input type="checkbox"/>
Manutenção panelas	✓ <input type="checkbox"/>
Controle de estoque de insumos e demais materiais	✓ <input type="checkbox"/>
Organização geral	✓ <input type="checkbox"/>

Fonte: *As autoras, 2023.*

O papel do monitor, se estende também à elaboração e apoio a workshops realizados após a formação do Centro acadêmico de tecnologia em gastronomia (CATG), cujo intuito era aproximar a comunidade externa à comunidade acadêmica, fazendo com que ambas estreitassem laços. Essas atividades possibilitaram o acolhimento de pessoas de todas as idades (Figura 2) e interesses (Figuras 3).

Figura 2. Workshop confeito de cupcakes



Fonte: *As autoras, 2023.*

Figura 3. Workshop brigadeiros gourmet



Fonte: *As autoras, 2023.*

Uma contribuição relevante dessas atividades foi perceber o como a comunidade abraçou os workshops realizados e verificar como tais atividades impactaram na aceitação e aproximação da população com o curso (Figura 4).

Figure 4. Workshop pão de dez dobras



Fonte: *As autoras, 2023.*

O monitor também pode adquirir a expertise da realização de eventos na área de alimentos e bebidas com o desenvolvimento da semana da gastronomia e da feira gastronômica realizada

pelos alunos do curso. Outra atividade importante, foi a possibilidade de desenvolver o voluntariado, dando vistas a um trabalho voltado para o cooperativismo social. Dessa forma, uma feijoada que fez parte do 1º Festival da Consciência Negra (Figura 5), realizado na sede da UMA – União Negra Avareense, com o intuito de propiciar um momento de troca voltada para questões étnico-raciais, onde a negritude e suas manifestações, em suas mais diversas dimensões, foram exaltadas. Com a produção desse evento e a execução da feijoada a UNA, que é uma entidade sem fins lucrativos, pode levantar fundos para atender crianças e adolescentes em estado de vulnerabilidade social.

Figura 5. 1º Festival da consciência



Fonte: *As autoras*, 2023.

Conclusões

Por meio deste estudo foi possível verificar que a monitoria do laboratório de gastronomia é capaz de estimular no aluno a atuar no mercado de trabalho, colocando em prática habilidades adquiridas de forma teórica e prática. Com isso, a experiência no cuidado com o patrimônio, o zelo com a execução e a preocupação social com a comunidade que o cerca podem contribuir para um caráter formativo mais completo baseado na prática atividade e excelência no servir.

Referências:

- MATOSO, Leonardo Magela Lopes. **A importância da monitoria na formação acadêmica do monitor:** um relato de experiência. CATUSSABA-ISSN 2237-3608, v. 3, n. 2, p. 77-83, 2014.
- NUNES, João Batista Carvalho. **Monitoria acadêmica:** espaço de formação. A monitoria como espaço de iniciação à docência: possibilidades e trajetórias. Natal: EDUFRN, p. 45-58, 2007.

ROCHA, Fernando Goulart. **GASTRONOMIA: CIÊNCIA E PROFISSÃO**. Arq. bras. Alim., Recife v.1 (1):3-20, mai./jun., 2015

VICENZI, Cristina Balensiefer; CONTO, Ferdinando; FLORES, Mateus Ericsson; ROVANI, Gisele; FERRAZ, Sabrina Caroline Calonego; MAROSTEGA, Milena Giotti. **A monitoria e seu papel no desenvolvimento da formação acadêmica**. Revista Ciência em Extensão, v. 12, n. 3, p. 88-94, 2016.