Projeto Interdisciplinar em Cursos EAD

Uma História de Sabores ou Sabores da História?

Resumo:

O presente trabalho relata uma atividade, na modalidade EaD, realizada com os alunos regularmente matriculados nos seguintes cursos: Curso de Ciências Sociais, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e Curso de História, da Universidade Cruzeiro do Sul Virtual, em março de 2018, com finalização em junho de 2018. A atividade teve como proposta a participação de um concurso virtual o qual denominamos “Uma História de Sabores”. O objetivo geral do trabalho pautou-se na construção e preservação da identidade cultural e gastronômica das diversas regiões do Brasil, assim como na possibilidade da vivência de uma atividade interdisciplinar. Neste trabalho também evidenciamos as metodologias ativas, como sendo uma concepção educacional que coloca os estudantes da graduação como principais agentes de seu aprendizado. A grande proposta desse método é aperfeiçoar a autonomia individual do estudante, desenvolvendo-o como um todo. Dessa maneira, ele será capaz de compreender aspectos cognitivos, socioeconômicos, afetivos, políticos e culturais.

Palavras-Chave: história, gastronomia, sabores, regiões do Brasil, concurso

Abstract:

This work reports an activity, in DE modality, carried out with students regularly enrolled in the following undergraduate courses: Social Sciences, Technological in Gastronomy, and History, at Cruzeiro do Sul Virtual University, occurred between March 2018 to June 2018. The activity proposal was the participation in a virtual contest which we nominated “History of Flavors”. The activity general objective was to construct and preserve the cultural and gastronomic identity of different regions in Brazil, as well as the possibility of experiencing an interdisciplinary activity. In this paper we also point out active

Prof^a. Dr^a. Andrea Borelli

Doutorado em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (2003). Atualmente é professora da Universidade Cruzeiro do Sul e Cruzeiro do Sul Virtual. Tem experiência na área de História, com ênfase em História do Brasil República, atuando principalmente nos seguintes temas: gênero, direito, mulher, gênero e discurso.

Email: andrea.borelli@cruzeirodosul.edu.br

Prof. Dr. Marcos Ota

Doutorado em Ensino de Ciências e Matemática. Mestrado em Ciências da Educação pela Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias - Lisboa - PT. Graduado em Pedagogia pela Universidade Nova Iguaçu - RJ e em Letras pela Universidade Cruzeiro do Sul - SP. Especialização em: Psicopedagogia, Docência do Ensino Superior e Recursos tecnológicos para Educação a Distância.

Email: marcos.ota@cruzeirodosul.edu.br

Prof^a. Dr^a. Rosana Toledo

Doutorado em Ensino de Ciências pela Universidade Cruzeiro do Sul (2018). Atualmente é membro da comissão assessora de área do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, professor assistente da Universidade Cruzeiro do Sul e professor assistente da Universidade Cruzeiro do Sul. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Gastronomia, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia, formação de professor, história de vida, evento e interdisciplinaridade.

Email: rosana.toledo@cruzeirodosul.edu.br

methodologies, as an educational concept that places undergraduate students as the main agents of their learning. This method great proposal is to develop students' individual autonomy as a whole. In this way, he/she will be able to understand cognitive, socioeconomic, affective, political and cultural aspects.

Keywords: *history, gastronomy, flavors, Brazilian regions, contest.*

O nascimento

As coordenações dos cursos de Gastronomia e História, na modalidade presencial, já realizam uma atividade prática e teórica que está em sua nona edição. A atividade consiste na integração dos conteúdos contemplados no primeiro semestre de cada curso nas disciplinas de Cozinha Internacional e História Contemporânea. Esta atividade pauta-se, sempre, nos conceitos da interdisciplinaridade apoiada na teoria de Fazenda (2015, p.11), em que relata que a vivência de um projeto interdisciplinar coloca que “Interdisciplinaridade é uma nova atitude diante da questão do conhecimento, de abertura à compreensão de aspectos ocultos do ato de aprender e dos aparentemente expressos, colocando-os em questão. Exige, portanto, na prática, uma profunda imersão no trabalho cotidiano”.

A atividade também contempla elementos da metodologia ativa em que o aluno é chamado a participar da formação de seu conhecimento de maneira ativa e dinâmica, sempre visando estimulá-lo na busca por respostas, problematizações e críticas, garantindo, assim, sua liberdade e autonomia (LIMBERGER, 2013).

O concurso

O Concurso, denominado “Uma história de sabores”, da Cruzeiro do Sul Virtual, que acontece entre 05 de março e 19 de junho de 2018, tem como objetivo criar oportunidade para o desenvolvimento e aprimoramento profissional dos alunos, estimulando também

sua criatividade e desenvolvendo seu espírito inovador, ter a consciência de uma cozinha responsável e sustentável e estimular o gosto pela pesquisa histórica de caráter local, enfatizando a noção de que a experiência com sabores carrega em si saberes sobre a experiência concreta dos indivíduos. Dessa forma, esta experiência pode contribuir para uma formação diferenciada dos discentes de um curso fortemente operacional, como a Gastronomia, e para cursos amplamente teórico, como as Licenciaturas em Ciências Sociais e História.

Foram elencados como objetivos específicos do concurso:

- promover o trabalho de pesquisa acadêmica e interdisciplinar;
- expressar competências de ordem teórica e prática;
- desenvolver, por meio de pesquisa, conhecimentos históricos da gastronomia brasileira;
- divulgação e envolvimento do Polo em atividades de ordem prática.

Para participar do concurso, os alunos foram orientados a preencher a ficha de inscrição e cadastrar o respectivo trabalho de pesquisa e receita no período de 5 de março a 5 de abril de 2018, conforme cronograma divulgado no lançamento da atividade.

A Figura 1 representa as cinco etapas concebidas para estruturar o concurso, considerando desde a divulgação inicial até a fase final de análise dos trabalhos.

Obrigatoriamente o trabalho tinha como exigência, os seguintes requisitos:

- a. Desenvolvimento de um trabalho escrito (segundo as normas da ABNT) constando de contextualização sobre a herança cultural dos pratos escolhidos, fundamentando a escolha dos alimentos/preparações;
- b. Elaboração de uma receita com contextualização dos ingredientes;

- c. Criação da Lista de Compras dos ingredientes a serem utilizados;
- d. Produção de 02 (duas) porções de cada prato para o julgamento final;
- e. As receitas, na etapa presencial, deverão ser desenvolvidas para serem executadas no prazo máximo de 02h30 e sem pré-preparo, tempo previsto para a duração do concurso;
- f. É de livre escolha os ingredientes que serão providenciados pela Cruzeiro do Sul Virtual na etapa presencial, considerando a lista de compras elaborada pelo candidato.

Ao final do período de inscrição, 10 trabalhos serão selecionados por comissão interna da Instituição formada por docentes da Gastronomia, das Ciências Sociais e de História, segundo os critérios abaixo:

- referencial teórico: produção de um artigo com introdução, apresentação da história e da receita e referências consultadas (Normas ABNT);

- vídeo de até 5 minutos apresentando a preparação da receita;
- lista de compras (ingredientes) com as respectivas quantidades;
- os 10 trabalhos selecionados serão divulgados pela comissão organizadora do concurso e passarão para a segunda etapa.
- os 05 melhores classificados virão a São Paulo para a etapa presencial e julgamento final da comissão.
- os finalistas deverão chegar com 01 hora de antecedência ao horário, local e data estipulados pela comissão organizadora conforme cronograma, preparados para executar o prato e apresentar a história.

Ainda na etapa de análise dos trabalhos, a comissão julgadora do concurso avaliará os trabalhos dos participantes e premiarão os 10 (dez) finalistas por meio da atribuição de pontuação, que poderá chegar a um total de 100 (cem pontos), observados os seguintes critérios: trabalho escrito (50 pontos) e vídeo (50 pontos), descrevendo a produção da receita relacionada com o trabalho escrito.

Figura 1 – Etapas do concurso

Fonte: Elaborada pelos autores

Diante da pontuação e respectiva classificação, a comissão escolherá entre os finalistas, os 05 melhores trabalhos para o evento presencial, previsto para 19 de junho de 2018, observados os seguintes critérios:

- organização da ilha de trabalho considerando higiene, manipulação segura, postura profissional e higiene pessoal: 50 pontos;
- apresentação da história da receita e sua importância regional: 50 pontos;
- serão selecionados os 5 (cinco) melhores trabalhos. A nota será composta pela avaliação da receita e da história.

Em caso de empate, a comissão observará a pontuação de categorias, na seguinte ordem:

- organização da ilha de trabalho considerando higiene, manipulação segura, postura profissional e higiene pessoal: 50 pontos;
- apresentação da história da receita e sua importância regional: 50 pontos.
- apresentação/visual: se ainda houver empate, o participante que apresentar maior pontuação nessa categoria será o vencedor;
- se ainda assim permanecer o empate, a decisão será tomada por consenso entre os jurados, sem possibilidade de recursos.

De forma geral e ancorado ao regulamento do concurso, algumas observações são necessárias para o compartilhamento do projeto:

- a. a participação no Concurso é feita de forma gratuita e não está subordinada a qualquer modalidade de pagamento;
- b. os alunos participantes são responsáveis pela utilização não autorizada de receitas de terceiros em seus trabalhos e pelas consequências advindas pelo descumprimento da legislação vigente. Todos e quaisquer ônus por problemas de direitos autorais recairão exclusivamente sobre os responsáveis pela elaboração dos trabalhos;

- c. os alunos participantes autorizam a divulgação dos seus nomes, vozes e imagens, exclusivamente de interesse da comunicação, marketing e propaganda do concurso, bem como à divulgação cedem os direitos autorais de suas receitas (na íntegra ou em parte) à Cruzeiro do Sul Virtual que, por sua vez, poderão utilizá-las por prazo indeterminado, para fins que julgarem necessário, inclusive, para publicações de livros ou qualquer mídia impressa, audiovisual, eletrônica ou digital;
- d. os trabalhos escritos poderão ser difundidos pela Cruzeiro do Sul Virtual, na íntegra ou em partes, para a divulgação do Concurso, por meio de qualquer mídia impressa, audiovisual, seja ela eletrônica ou digital;
- e. o preenchimento da ficha de inscrição e postagem do trabalho implica na aceitação integral deste regulamento por parte dos alunos participantes;
- f. os finalistas terão o direito de acompanhamento de um assistente denominado previamente determinado pela comissão. O assistente será um aluno do curso de gastronomia presencial;
- g. as dúvidas não previstas neste regulamento serão dirimidas pela Comissão Organizadora do Concurso.

Design e Concepção Pedagógica do Projeto

No que tange os aspectos de design e modelo pedagógico do projeto, têm-se na Figura 2 e 3 a organização do conteúdo e as estratégias para promover o engajamento e a efetiva participação dos estudantes.

O desenvolvimento do modelo reuniu as contribuições dos princípios da *Universal Design of Learning* (UDL), sistematizadas pelos estudos de Rose e Meyer (2002), que apresentam o uso das estratégias do UDL alinhado às redes de aprendizagem (*learning networks*). Sendo elas: estratégias que suportam o reconhecimento da informação a ser aprendida; estratégias para

Figura 2 – Etapas do concurso

Fonte: Elaborada pelos autores

processar a informação aprendida e estratégias para promover o envolvimento dos alunos nas tarefas.

Tratando-se de estudantes dos polos da Cruzeiro do Sul Virtual que estão distribuídos geograficamente em estados brasileiros, buscou-se por meio de recursos midiáticos demonstrar a riqueza histórica e cultural advindas de cada região. Além disso, o material didático produzido possibilitou o aprofundamento dos aspectos históricos enraizados na cultura gastronômica brasileira.

Semanalmente, os alunos recebiam pílulas do conhecimento no ambiente virtual, contendo indicação de leitura, recomendações de vídeos e informações sobre História e Alimentação. Tal ação visou promover maior interação com os estudantes e ainda motivar a participação, demonstrando a relevância do projeto para o contexto dos cursos matriculados.

A seguir, alguns exemplos de mensagens enviadas aos alunos durante a fase de inscrição e submissão do concurso.

Figura 3 – Etapas do concurso

Formulário de Inscrição

PREMIAÇÃO

Os 10 finalistas do concurso ganharão:

- Bolsa de Estudo de 100% em um dos cursos livres ofertados pela Cruzeiro do Sul Virtual;
- Participação do livro digital com os artigos e receitas; e
- Divulgação do Polo.

Os 5 primeiros finalistas selecionados para a etapa presencial, além dos prêmios anteriores, irão adquirir:

- Transporte e estadia em São Paulo (SP) para concorrer na etapa final.

FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

Fonte: Elaborada pelos autores

Exemplo 1:

Caros,

Voltamos ao assunto da ligação entre História e Gastronomia. Segue o link da palestra: “Cozinhando com Palavras - Câmara Cascudo e as heranças na gastronomia brasileira”, proferida pelo Prof. Ricardo Maranhão.

Exemplo 2:

Olá,

As pesquisas nas áreas de história e gastronomia têm crescido muito nos últimos anos e permitem conhecer novos aspectos do cotidiano. Selecionamos duas leituras que podem inspirar a participação de vocês em nosso concurso!

O artigo Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: Diversidade

de fontes e possibilidades de abordagens da Profa. Leila Mezan Algranti, que analisa alguns aspectos das práticas alimentares na cidade do Rio de Janeiro, na segunda metade do século XVIII.

No artigo de Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse é discutido o conceito de Confort food e suas principais características, partir de uma pesquisa bibliográfica.

Boa Leitura... Participe!!!

Resultados Parciais do Projeto

Como o projeto ainda está em andamento, têm-se algumas parciais do concurso. Um total de 51 realizaram a submissão do trabalho, tendo como percentual 43% de alunos de História, 53% de Gastronomia e 4 % representando o curso de Ciências Sociais.

Figura 4 – Etapas do concurso

Uma História de Sabores

■ História ■ Gastronomia ■ Ciências Sociais

Fonte: Elaborada pelos autores

A comissão julgadora realizou a avaliação dos trabalhos enviados e os 10 melhores trabalhos avaliados de acordo com os critérios de pontuação representam os estados (Figura 5): Acre, Brasília, Bahia, Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro.

Figura 5 – Estados dos 10 melhores estudantes

Fonte: Elaborada pelos autores

A saber, vale destacar que todos os trabalhos avaliados passaram também por critérios de qualidade do texto escrito, aspectos e relevância autoral, com verificação de recurso para plágio e originalidade da proposta do prato apresentado.

O quadro 1 apresenta a distribuição dos polos e as respectivas receitas escolhidas na classificação dos 10 melhores trabalhos. Os ganhadores serão contemplados com bolsas de estudo para cursos de extensão e ainda participarão do livro “Uma História de Sabores” sob organização dos idealizadores e coordenadores do projeto.

Quadro 1 – Polo e as dez melhores receitas

Polo/Cidade do aluno	Receita
Brasília/ DF	Pão de Mel
Montes Claros/ MG	Pão de Queijo
Oliveira - Carmo da Mata/ MG	Frango, Angu e Quiabo
Tijuca – Rio de Janeiro/RJ	Papo de Anjo
Guaratinguetá/SP	Afogado
Santo Amaro - São Paulo/ SP	Godó de Banana
Campinas/ SP	Feijão Tropeiro
Araguari/ MG	Pão de Queijo
Pituba - Salvador/BA	Arroz Haussá
Rio Branco/ AC	Costela de Tambaqui

Dada a classificação, o quadro 2 representa a classificação final dos 05 melhores trabalhos que participarão do evento presencial em junho de 2018 e reproduzirão o prato no Laboratório de Gastronomia do campus. Além do aspecto solene do evento de premiação, um ponto importante a se destacar refere-se as ações para integração dos cursos e interação com os alunos do curso presencial de Gastronomia para apoiar os finalistas durante a elaboração do prato.

Quadro 2 – Cinco melhores receitas

Polo/Cidade do aluno	Receita
Brasília/DF	Pão de Mel
Tijuca – Rio de Janeiro/RJ	Papo de Anjo
Santo Amaro – São Paulo/SP	Godó de Banana
Campinas SP	Feijão Tropeiro
Pituba – Salvador	Arroz Haussá

Figura 6 – Captura de Tela do vídeo gravado pelo aluno finalista

Fonte: Elaborada pelos autores

Com intuito de partilhar os resultados do projeto até aqui, tem-se no link: http://bit.ly/exemplo_historiasabores um exemplo do trabalho desenvolvido e enviado por um dos alunos finalistas. A Figura 6 configura-se também como uma reflexão oportuna acerca do nível de engajamento que o projeto proporcionou

aos estudantes dos cursos de Ciências Sociais, História e Gastronomia.

Os resultados obtidos até aqui demonstraram que o uso de tecnologias digitais na educação não é um obstáculo com chances mínimas de superação. Pensar em modelos de atividades ou projetos com uso de metodologias ativas que possam ampliar o engajamento dos estudantes talvez seja o maior desafio.

Diante dessa afirmação, Amarilla Filho (2011) considera que a educação a distância implica uma dicotomia entre as tarefas dos processos de ensinar (estrutura organizacional, planejamento, concepção metodológica, produção de materiais) e dos processos de aprender (características e necessidades dos estudantes, modos e condições de estudos, níveis de motivação etc.). Contudo, isso não significa que a EaD não possa diminuir as relações espaciais a favor do processo ensino-aprendizagem, ao contrário, definir o conceito de educação a distância e sua compreensão como modo de ensino é mais que defini-la como uma atividade de ensino e aprendizado sem que haja a proximidade física entre professor e aluno, aluno e aluno.

Algumas considerações

O objetivo desta ação é trazer uma experiência prazerosa, além de educativa aos envolvidos na atividade, permitindo conhecer outros aspectos da cultura que se pretende estudar:

O gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado. O homem nasce em estado semifetal e necessita de um longo período de aprendizado, antes de integrar-se às estruturas sociais. Tal processo compreende a formação do gosto e dos hábitos alimentares. Assim, os alimentos habituais tornam-se objetos de predileção, os mais saborosos. Por isso, também, aprecia-se tanto os pratos da região em que se cresceu e, no terreno alimentar, predominam o chauvinismo e o conservantismo. A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. (FRANCO, 2001, p25)

Hoje, ao executar uma produção em laboratório, os profissionais da Gastronomia devem abordar a história do prato e seu tempo histórico, as reações químicas dos ingredientes e sua finalização. Deve-se pensar na teoria que sustenta essa prática para que haja questionamentos e construção de significados. O mesmo se aplica ao profissional das licenciaturas, cujo grande papel é dar sentido concreto as trajetórias humanas e ser capaz de produzir um conhecimento realmente transformador.

REFERÊNCIAS

AMARILLA FILHO, Porfírio. Educação a distância: uma abordagem metodológica e didática a partir dos ambientes virtuais. **Educação em Revista**. Belo Horizonte, v.27, n.02, p.41-72, ago.2011.

FAZENDA, I.C.A. (Org). **Dicionário em construção: interdisciplinaridade**. São Paulo: Cortez, 2015.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. Uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac. 2001.

LIMBERGER, Jane Beatriz. **Metodologias Ativas de Ensino-Aprendizagem para Educação Farmacêutica: um Relato de Experiência**. Interface (Botucatu) [on-line], 2013, vol. 17, n. 47, pp. 969-975V. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1414-32832013000400020&script=sci_abstract&tlng=pt>. Acessado em 2 abril 2018

ROSE, D. H. e MEYER, A. **Teaching every student in the digital age: Universal design for learning**. Alexandria: ASCD, 2002.