



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

DIEGO DIAS DA SILVA

EQUIPARAÇÃO ESO: Monitoria Disciplina
Cozinha Brasileira I

RECIFE/PE

Junho/2023

DIEGO DIAS DA SILVA

EQUIPARAÇÃO ESO: Monitoria Disciplina Cozinha Brasileira I

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a Ms. Monica Helena Panetta

RECIFE/PE

Junho/2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

S586e Silva, Diego Dias da
EQUIPARAÇÃO ESO: Monitoria Disciplina Cozinha Brasileira I / Diego Dias da Silva. - 2023.
33 f. : il.

Orientadora: Monica Helena Panetta.
Inclui referências e apêndice(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco,
Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2023.

1. Cozinha brasileira. 2. Cozinha afetiva. 3. Buriti. 4. Monitoria. I. Panetta, Monica Helena, orient. II.
Título

CDD 641.013

DIEGO DIAS DA SILVA

EQUIPARAÇÃO ESO: Monitoria Disciplina Cozinha Brasileira I

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: _____

Resultado: _____

Banca Examinadora

Professora Ericka Maria de Melo Rocha Calabria
(Presidente da banca/Coordenadora do curso)

Professora Ana Virgínia Marinho Silveira (Examinadora)

Professora Edenilze Teles Romeiro (Examinadora)

RECIFE/PE

Junho/2023

SUMÁRIO

RESUMO.....	5
1. APRESENTAÇÃO.....	6
2. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO – UFRPE.....	8
2.1. Histórico da Instituição.....	8
2.2. Atividades da Instituição.....	9
3. CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA.....	10
3.1. Estrutura Organizacional.....	10
4. CARACTERIZAÇÃO DA MONITORIA.....	11
4.1. Descrição do Local.....	11
4.2. Período da Monitoria.....	11
4.3. Objetivos da Monitoria.....	11
5. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	12
6. OUTRAS ATIVIDADES RELEVANTES DESENVOLVIDAS.....	15
6.1. Características e Utilizações do Buriti.....	16
6.2. Cadeia Produtiva do Buriti.....	19
6.3. Benefícios do Buriti para a Saúde.....	20
6.4. Preparações com Buriti.....	21
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	22
8. REFERÊNCIAS.....	23
GLOSSÁRIO.....	29
APÊNCICE.....	31

RESUMO

A atividade de monitoria tem importância fundamental para a trajetória do aluno de graduação, estimulando-o com os desafios da sala de aula, além do contato direto com diferentes processos de aprendizado e a possibilidade de desenvolver aptidões para lidar com eles. A monitoria estreita o convívio com as atividades relacionadas à área acadêmica e promove a cooperação entre discentes e docentes, tornando-se uma experiência agregadora para o currículo acadêmico e profissional. Dessa forma, a monitoria em Cozinha Brasileira I teve como objetivos o acompanhamento das atividades em sala de aula, auxiliando nas atividades de docência, dinâmicas de grupo, apresentação de seminários e pesquisas relacionadas à disciplina. O período de realização da monitoria teve vigência de 12 meses, perfazendo carga horária total de 576 horas. Todas as atividades realizadas em sala de aula e laboratório de aula prática foram supervisionadas e acompanhadas pela professora da disciplina. A disciplina Cozinha Brasileira I apresentou como abordagem de conteúdo os ensinamentos das cozinhas dos Norte e Nordeste do Brasil, trazendo conhecimento sobre as influências econômicas, étnicas, política e culturais como fatores importantes para a formação desta gastronomia, como também os costumes alimentares, festejos, técnicas e preparações típicas de cada local. As atividades e funções executadas durante o período da monitoria englobaram o acompanhamento em aulas de conteúdo teórico sobre a disciplina, auxílio em avaliações e aulas práticas, pesquisas do conteúdo da disciplina e nas apresentações de seminários, dando suporte para sanar possíveis dúvidas dos alunos e dispondo materiais de pesquisa selecionados previamente pela professora. Na aplicação de provas práticas, contribuía com a supervisão e assistência à professora nas demandas de reposição de material, suporte na construção do plano de ataque e avaliações de degustação. A avaliação prática aplicada foi a execução de uma receita de família que se propaga ao longo dos anos, trazendo as características da receita, contando a história e as motivações que envolviam a escolha da mesma. A avaliação pontuou requisitos como criatividade, sabor, aroma, visual da preparação, bem como interação do grupo na realização da prova, organização e tempo de execução. Os resultados das avaliações foram bem satisfatórios, permitindo a aplicação de técnicas aprendidas ao longo da disciplina e trazendo uma interação com a diversidade de conhecimentos aplicados. A atividade de monitoria acadêmica permitiu uma vivência na docência bastante produtiva, agregando na formação profissional e proporcionando maior ganho de experiência e conhecimento prático das dinâmicas de aula, tanto teórico como práticas.

1. APRESENTAÇÃO

A monitoria acadêmica é um programa destinado a alunos de graduação e consiste em atividades de ensino desenvolvidas pelo estudante-monitor como uma forma de aproximá-lo da prática da docência na Universidade, desenvolvendo capacidades de análise e crítica, como também o aprofundamento dos conhecimentos teóricos e práticos do conteúdo da disciplina (SANTOS, 2007).

Além disso, a monitoria enriquece a formação do aluno, permitindo um ganho de experiência nas atividades técnicas, didáticas e científicas em determinadas disciplinas, incentivando a melhoria da qualidade do processo ensino-aprendizagem e promovendo a cooperação acadêmica entre aluno e professor (ASSIS et al., 2006).

De acordo com a Lei 9.394/1996, "os discentes da educação superior poderão ser aproveitados em tarefas de ensino e pesquisa pelas respectivas instituições, exercendo funções de monitoria, de acordo com seu rendimento e seu plano de estudos" (BRASIL, 1996, Art.84). Segundo Schneider (2006), o trabalho da monitoria pretende contribuir com o desenvolvimento da competência pedagógica e auxiliar os acadêmicos na apreensão e produção do conhecimento.

O trabalho acontece sob a orientação de um professor, que supervisiona as atividades de monitoria. As responsabilidades designadas ao monitor vão desde o acompanhamento das aulas do professor supervisor da disciplina, cumprimento da carga horária com assiduidade de frequência nas atividades de monitoria, como também a orientação e direcionamento dos alunos da disciplina nas atividades teórico-práticas, esclarecimento de dúvidas e outras atividades definidas no plano de trabalho (VICENZI et al., 2016).

O aluno monitor tem a oportunidade de conhecer melhor a disciplina escolhida, permitindo assim um benefício mútuo entre ele, o professor orientador e aos alunos que dela participam. Assim, a monitoria se estabelece em uma iniciativa marcante no seio do ensino universitário, pela chance de ampliação de experiências que contribuam para a formação de estudantes e para o desenvolvimento da docência, pelas possibilidades e diversidades de atividades a serem desenvolvidas cotidianamente em diversos departamentos e disciplinas (ASSIS et al., 2006).

O Brasil possui uma riqueza cultural, derivada não apenas de seus aspectos físicos, mas também de variadas condições históricas e de apropriação e colonização do território, proporcionando uma rica herança alimentar deixada em cada território. A gastronomia faz parte dessa diversidade. Nossa gastronomia é rica em sabores,

temperos, ingredientes e possui uma deliciosa variedade de pratos. De natureza semelhante aos costumes brasileiros, a gastronomia brasileira se originou da miscigenação de culturas e povos (DÓRIA, 2014).

A gastronomia brasileira já possuía suas particularidades antes da chegada dos europeus no continente. Porém, foi quando no século XVI, quando chegaram os primeiros europeus, que se iniciou o choque de culturas e de costumes gastronômicos. Os portugueses, acostumados com comidas que deveriam durar uma travessia do Atlântico, apresentaram aos nativos comidas como as carnes secas, o toucinho, a cerveja, e os peixes salgados (MARTINS, 2010).

As cozinhas regionais não se reduzem a uma lista de receitas diferentes. Envolvem ingredientes, métodos culinários, pratos, formas de sociabilidade e sistema de significados. Ancora-se na experiência vivida, o que a torna de difícil percepção por parte dos próprios atores; a naturalização dos hábitos alimentares traz marca profunda por sua função constitutiva no processo de socialização. O sentido destas práticas, sua vinculação ao pertencimento ao grupo, são fruto de reconstruções e negociações que se fazem no presente; nem sempre o típico, o emblemático é o cotidiano, apesar de ser representado como característico (DUTRA, 2004).

A questão da culinária regional envolve considerações diversas; supõe a existência de certa homogeneidade em determinado território, seja de padrões alimentares, seja de representações sociais. É possível que se identifique semelhanças, aproximações entre duas cozinhas, mas sempre haverá marcos diferenciais, que por pequenos que sejam, definem fronteiras. Vale ressaltar, no entanto, que a distribuição de hábitos alimentares obedece a lógicas distintas à divisão política do território entre estados, ocorrendo diferenças entre padrões alimentares dentro de um mesmo estado, ou semelhanças entre outros (DUTRA, 2004).

O presente relatório visa abordar as questões didáticas, bem como as atividades desenvolvidas no período de realização da monitoria na disciplina Cozinha Brasileira I, ofertada pelo curso de Bacharelado em Gastronomia, no Departamento de Tecnologia Rural da Universidade Federal Rural de Pernambuco (Campus Dois Irmãos), no período de maio de 2019 a abril de 2020, sob orientação da Professora Monica Helena Panetta.

2. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO – UFRPE

2.1 Histórico da Instituição

A Universidade Federal Rural de Pernambuco tem sua origem datada no dia 3 de novembro de 1912, na cidade de Olinda, a partir da criação das Escolas Superiores de Agricultura e Medicina Veterinária São Bento, com oferta dos cursos de Agronomia e Medicina Veterinária (MUSEUDAP, 2018).

Em 9 de dezembro de 1936, a Escola Superior de Agricultura de São Bento foi desapropriada pela Lei nº 2.443 do Congresso Estadual e Ato nº 1.802 do Poder Executivo, passando a denominar-se Escola Superior de Agricultura de Pernambuco (ESAP), a qual foi transferida para o Bairro de Dois Irmãos, Recife, pelo Decreto nº 82, de 12 de março de 1938 (MUSEUDAP, 2018).

No ano de 1947, através do Decreto-Lei nº 1.741 de 24 de Julho, a Escola Superior de Agricultura de Pernambuco (ESAP), a Escola Superior de Veterinária (ESV), o Instituto de Pesquisas Agronômicas (IPA), o Instituto de Pesquisas Zootécnicas (IPZ) e o Instituto de Pesquisas Veterinárias (IPV) passam a constituir a Universidade Rural de Pernambuco (URP) (UFRPE, 2012).

Em 4 de julho de 1955, através da Lei Federal nº 2.524, a Universidade foi então federalizada, passando a fazer parte do Sistema Federal de Ensino Agrícola Superior. Com a promulgação do Decreto Federal nº 60.731, de 19 de maio de 1967, a instituição passou a denominar-se Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) (MUSEUDAP, 2018).

A UFRPE possui 110 anos de tradição em ensino, pesquisa e extensão no estado e no país. Sua história secular é marcada pela sua capacidade de inovação e pela incessante busca pela qualidade do ensino, inserção da comunidade nas atividades, superação dos problemas socioambientais e desenvolvimento sustentável em projetos e pesquisas que envolvem as ciências tecnológicas, agrárias, humanas, sociais e exatas (UFRPE, 2023).

Desde o seu início com os cursos de Medicina Veterinária e Agronomia, o novo perfil da instituição abrange 59 cursos de graduação, incluindo Administração, Economia, Educação Física, Gastronomia, Sistemas de Informação, Ciência da Computação e diversas Engenharias. A Universidade tem sua localidade em diversos campus, como o campus sede em Recife (UFRPE), a Universidade Federal do Agreste (UFAPE) em Garanhuns, e as Unidades Acadêmicas de Serra Talhada

(UAST), do Cabo de Santo Agostinho (UACSA), além de Educação a Distância (UAEADTec) (UFRPE, 2023).

Atualmente, na pós-graduação, a UFRPE conta com 42 programas, em níveis de mestrado acadêmico, mestrado profissional, doutorado acadêmico e doutorado profissional, totalizando 58 cursos nas mais diversas áreas de conhecimento. Além disso, a UFRPE também oferta Ensino Médio e cursos técnicos no Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas (Codai) (UFRPE, 2023).

Desde a fundação da Escola Superior de Agricultura, em 1912, até hoje, a UFRPE tem alcançado bons resultados. Composta por mais de 1.200 professores, mais de mil técnicos e cerca de 17 mil estudantes, a mesma possui ainda estações avançadas de pesquisa, ou seja, *campi* situados no litoral, na Zona da Mata, no Agreste e no Sertão de Pernambuco, tais como: Estação Ecológica do Tapacurá, em São Lourenço da Mata; Estação Experimental de Cana-de-Açúcar (EECAC) e Estação Experimental de Pequenos Animais (EEPAC), em Carpina; Clínica de Bovinos de Garanhuns (CBG); Estação de Agricultura Irrigada (EAI), em Ibimirim; e Estação de Agricultura Irrigada (EAIP), em Parnamirim (UFRPE, 2012).

O curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE foi criado no ano de 2004, na modalidade presencial, com período mínimo de integralização curricular de 4 anos, totalizando 3.015 horas distribuídas entre as 47 disciplinas (43 obrigatórias e 4 optativas de 60 horas), estágio supervisionado e educação física. O curso abrange conhecimentos em bioquímica dos alimentos, microbiologia de alimentos entre outros voltados às diversas culinárias, higiene e segurança alimentar, capacitando os profissionais para gerenciar, operacionalizar e criar, de forma rentável e segura, todas as atividades relacionadas ao setor de alimentos e bebidas, além de desenvolvimento de pesquisas, assessoramento, planejamento e coordenação de atividades (UFRPE, 2018).

2.2 Atividades da Instituição

A UFRPE funciona das 07h às 22h e oferece à comunidade acadêmica a Biblioteca Central (BC), com acervo de mais de 70 mil volumes, entre livros e folhetos, títulos de periódicos, filmes e documentários. A BC está equipada com totens digitais de consulta a publicações e diversas informações institucionais, bem como computadores e aparatos para pessoas com limitações e deficiências. O campus tem disponibilidade de diversas outras bibliotecas setoriais, além de rede wi-fi para todos

os servidores e alunos, facilitando o acesso aos materiais e conteúdos pertinentes à área acadêmica de cada um (UFRPE, 2023).

A estrutura do campus Dois Irmãos também possui: Centro esportivo com piscina semi-olímpica, quadra coberta, campo de futebol e pista de atletismo; Departamento de qualidade de vida para consultas médicas, odontológicas, psicológicas, análises laboratoriais e clínicas, assistência social e enfermagem a servidores e estudantes; Hospital-Escola Veterinário, que realiza atendimentos diários, entre consultas, exames e cirurgias em animais de pequeno e médio porte (UFRPE, 2023).

3. CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

3.1 Estrutura Organizacional

O curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE foi criado em 21 de julho de 2004, através da Resolução nº213/2004 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE, 2004).

O corpo docente do curso de Bacharelado em Gastronomia é composto pela Coordenação responsável pelo gerenciamento da rotina acadêmica como exemplos aulas, cursos, eventos, pertinentes ao curso em específico, pelo Coordenador substituto que é responsável legal em caso de ausência do coordenador do curso, pelo secretário e auxiliar administrativo da coordenação que apoia e contribui com o andamento das demandas designadas pelo coordenador, e os respectivos professores das disciplinas ofertadas pelo curso (CEPE, 2010).

O curso também conta com a estrutura do Laboratório de Gastronomia, dispondo de equipamentos e utensílios necessários para realização das atividades práticas. O espaço conta com duas cozinhas didáticas, uma sala de panificação e confeitaria, uma sala de serviço de bar e restaurante, uma sala de análise sensorial, uma cozinha show com capacidade de 60 pessoas, além de banheiros e vestiário, recepção, sala de reuniões, entrada específica para recebimento de insumos, e sala de estoque de insumos e utensílios. Compõem a equipe do Laboratório de Gastronomia, uma recepcionista e duas auxiliares de cozinha, responsáveis pelo controle de estoque de insumos, organização e limpeza das cozinhas (UFRPE, 2018).

O Laboratório de Gastronomia tem como função auxiliar os estudantes na produção de alimentos, organização e planejamento de eventos e aprendizados voltados para a produção, estoque e armazenamento de produtos alimentícios.

4. CARACTERIZAÇÃO DA MONITORIA

4.1 Descrição do Local

A monitoria foi realizada no campus Dois Irmãos da Universidade Federal Rural de Pernambuco, localizada na Rua Dom Manuel de Medeiros, s/n, bairro Dois Irmãos, Recife – Pernambuco. Todo o acompanhamento das práticas, teorias e pesquisas aconteceram sob a orientação e supervisão de Monica Helena Panetta, professora do Departamento de Tecnologia Rural da disciplina de cozinha Brasileira I ofertada pelo curso de Bacharelado em Gastronomia. As atividades ocorreram no Laboratório de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, bem como em salas de aula do CEAGRI 2 do Departamento de computação da UFRPE, campus Dois Irmãos.

4.2 Período da Monitoria

A monitoria em Cozinha Brasileira I teve vigência de 12 meses e ocorreu no período de maio de 2019 a abril de 2020. A carga horária foi composta por 12 horas semanais no turno da tarde, de segunda a sexta-feira, perfazendo um total de 576 horas de atividades que englobaram aulas teóricas e práticas, estudos dirigidos, seminários, avaliações teóricas e práticas, pesquisas e revisões de materiais referentes ao conteúdo ministrado na disciplina.

4.3 Objetivos da Monitoria

A monitoria tem o objetivo central de inserir o aluno da graduação no âmbito acadêmico e de docência, fortalecendo o conhecimento aprendido durante a disciplina e permitindo um ganho de experiência relacionado às dinâmicas de ensino e pesquisa.

Dessa forma, a monitoria em Cozinha Brasileira I teve como objetivos o acompanhamento das atividades em sala de aula, auxiliando nas atividades de

docência, dinâmicas de grupo, apresentação de seminários e separação de materiais pertinentes aos temas das aulas ministradas.

Adicionalmente, foi disponibilizado suporte para todos os alunos da disciplina, como orientações de atividades, explanação de dúvidas relacionadas ao conteúdo, como também auxílio e supervisão na aplicação de verificações de aprendizagem em conjunto com a professora.

Nas aulas práticas, a monitoria teve como objetivo auxiliar os alunos na execução do plano de ataque, manutenção e organização da cozinha, bem como a checagem de lista de insumos a serem utilizados a cada aula, verificação de uso dos equipamentos e higienização do espaço.

5. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

O período de realização da monitoria referente à disciplina Cozinha Brasileira I teve vigência de 12 meses, ocorrendo de 07/05/2019 a 17/04/2020. A carga horária total contabilizada foi de 576 horas. Todas as atividades realizadas em sala de aula e laboratório de aula prática foram supervisionadas e acompanhadas pela professora da disciplina. As metodologias utilizadas no decorrer da disciplina foram baseadas em exposição de slides ilustrativos e didáticos, acompanhamento individual dos discentes, acompanhamento de grupos de seminários e trabalhos, estudos dirigidos e avaliações teóricas e práticas.

A dinâmica de acompanhamento nas aulas iniciou-se com a apresentação do conteúdo programático a serem abordados durante a disciplina, os tópicos selecionados para construção dos seminários, divisão dos blocos de assuntos para verificação de aprendizagem, como também os planejamentos de execução dos planos de ataque.

As aulas eram tanto apresentadas de forma expositiva como também com abordagens mais interativas com a participação dos alunos. Como exemplo de metodologia ativa, o TBL (Team Based Learning), que se refere a uma aprendizagem baseada em equipe e se caracteriza como um método dinâmico de aprender, uma vez que apresenta tanto um momento individual quanto em grupo, motivando a participação dos estudantes e promovendo interação entre eles, através do compartilhamento de informações, diminuindo, assim, o desinteresse pelo aprendizado (BANDEIRA; SILVA; VILELA, 2017).

Além disso, o uso do TBL possibilita realizar uma comparação do desempenho dos estudantes tanto individual quanto em grupo. Dessa forma, essa metodologia estimula os acadêmicos a estudarem, visto que é necessário realizar um estudo prévio, desenvolvendo, assim, um pensamento crítico, reflexivo, interação entre alunos e professores, tornando as aulas mais dinâmicas e participativas, além de contribuir para o trabalho em equipe. Diante disso, é uma metodologia ativa que pode ser utilizada em diversos conteúdos, contribuindo para o processo ensino-aprendizagem (LOUREIRO et al., 2020).

A disciplina Cozinha Brasileira I apresentou como abordagem de conteúdo os ensinamentos das cozinhas dos Norte e Nordeste do Brasil, trazendo conhecimento teórico sobre as influências econômicas, étnicas, política e culturais, bem como o clima, solo e vegetação como fatores importantes para a formação desta gastronomia. Cada aula trazia conhecimentos importantes sobre as características e particularidades dessas cozinhas, como também dos costumes alimentares, festejos, técnicas e preparações típicas de cada local.

No processo de colonização do Brasil, imigrantes europeus, orientais, escravos africanos e nativos indígenas trocaram e fundiram técnicas gastronômicas e receitas, dando origem à culinária brasileira, que pode ser considerada uma das mais diversificadas do mundo. Os indígenas cultivavam alimentos essenciais para muitos pratos da culinária brasileira, já os portugueses trouxeram alimentos típicos da Europa – até mesmo gado e outros animais – e os escravos vindos da África adaptavam os alimentos que lhes eram dispostos ao sabor e semelhança de pratos de seu agrado e país de origem (MACIEL, 2004).

Uma influência portuguesa está nos métodos de cocção, sendo os primeiros a ensinar a fritura de peixes e carnes em óleo de origem vegetal. Das grandes revelações culinárias, o português ensinou também que as carnes ficam mais saborosas se ensopadas, guisadas, estufadas. Trouxeram sua larga tradição de sopas rústicas e cozidos. Do hábito de levar ao fogo, juntos e em caldo suculento, as proteínas e vegetais (ALBERTIM, 2008; CORÇÃO, 2012).

De acordo com Dória (2009), num sentido diverso, ao se adentrar nos sertões, os colonizadores necessitaram adequar a alimentação ao que a terra oferecia, substituindo ingredientes por similaridade e adicionando-os ao pouco que se importava. O resultado foi uma culinária que sobressaíam os caldos e cozidos, aos quais se acrescentava o pão ou o seu substituto – a mandioca ou o “pão da terra” -, que deu origem aos pirões e vatapás, estes numa clara adaptação das açordas e

migas, ou os ensopados e guisados, que originaram a culinária dos nossos molhos e moquecas.

A batata, a farinha de trigo, os tomates e os molhos de tomate vieram durante toda a colonização, mas ficaram ainda mais presentes na virada do século 20, com a chegada dos imigrantes italianos. Em troca dessas novas iguarias, os europeus conheceram os alimentos cultivados pelos indígenas, como a mandioca, o milho, a fava, diversos tipos de peixes, verduras, legumes e frutas (ALBERTIM, 2008).

As atividades e funções executadas durante o período da monitoria englobaram o acompanhamento em aulas de conteúdo teórico sobre a disciplina, auxílio em avaliações práticas, pesquisas do conteúdo da disciplina e nas apresentações de seminários, dando suporte para sanar possíveis dúvidas dos alunos e dispondo materiais de pesquisa selecionados previamente pela professora.

Nas aulas práticas, antes de iniciá-las, era realizada a conferência e separação dos insumos e utensílios necessários para cada aula, como também a limpeza e organização da cozinha. Durante as aulas, quando requisitado, era fornecido auxílio à professora e aos alunos, repondo utensílios e/ou insumos. Na aplicação de provas práticas, contribuía com a supervisão e assistência à professora nas demandas de reposição de material, administração do tempo das preparações pelos alunos, suporte na construção do plano de ataque, auxílio nas avaliações de degustação e conferenciada organização e limpeza da cozinha didática nos encerramento das atividades.

A avaliação prática aplicada na turma foi a escolha e execução de uma receita de família, permitindo aos alunos se agregarem em grupos de 4-5 alunos e montarem um plano de ataque que contemplasse a ideia da comida afetiva – *comfort food*, a partir de receitas de família que se propagam ao longo dos anos. Posteriormente, cada grupo explicava sobre as características da receita, contando a história e as motivações que envolviam a escolha da mesma. A avaliação pontuou requisitos como criatividade, sabor, aroma, visual da preparação, bem como interação do grupo na realização da prova, organização e tempo de execução. Os resultados das avaliações foram bem satisfatórios, permitindo a aplicação de técnicas aprendidas ao longo da disciplina e trazendo uma troca e interação com a diversidade de conhecimentos aplicados.

Durante a elaboração dessa atividade, foi realizada a organização prévia do *mise en place* dos alunos, separação dos equipamentos, utensílios e insumos necessários. A prova foi avaliada por seis julgadores, incluindo os monitores,

participando da degustação e análise das preparações, bem como pontuando cada requisito da ficha de avaliação, entregue pela professora, além de observar o desempenho dos alunos desde o pré-preparo até a apresentação da preparação e entrega do plano de ataque devidamente preenchido.

Com base nessa ideia, é possível inferir que, enquanto o método tradicional prioriza a transmissão de informações e tem sua centralidade na figura do docente, no método ativo, os estudantes ocupam o centro das ações educativas e o conhecimento é construído de forma colaborativa. O aluno passa a ter mais controle e participação efetiva nas aulas, já que exige dele ações e construções mentais variadas, tais como: leitura, pesquisa, observação, imaginação, criação, interpretação, crítica, planejamento organizacional, estratégias e soluções para os contra tempos que possam acontecer durante a realização da atividade e tomadas de decisões (SOUZA; IGLESIAS; PAZIN-FILHO, 2014).

O cronograma apresentado no início do período foi executado sem grandes ressalvas, dentre todas as atividades de seminários e aulas práticas, sendo cumpridas no tempo previsto, contemplando todos os assuntos e temas e com bom aproveitamento.

6. OUTRAS ATIVIDADES RELEVANTES DESENVOLVIDAS

No período da monitoria foram desenvolvidos outros estudos e pesquisas pertinentes ao conteúdo ministrado na disciplina. O tema da pesquisa elaborada teve como foco ingredientes da culinária brasileira. O tema escolhido para o aprofundamento da pesquisa foi o Buriti, elencando vários tópicos que incluíram a sua importância na culinária do país e seu papel na sociedade como um todo. Nesse contexto, o trabalho teve como objetivo trazer conhecimentos sobre o buriti, sua origem e distribuição no Brasil, suas características, utilizações na gastronomia, fatores socioeconômicos interligados a esse alimento, como também as interações do agricultor com as empresas para o seu melhor aproveitamento.

A revisão bibliográfica foi desenvolvida com base em artigos científicos, sites de conteúdo acadêmico e científico, cartilhas, trabalhos de conclusão de curso, dissertações de mestrado e teses de doutorado. As pesquisas foram realizadas nas bases de dados do Scientific Electronic Library Online (SCIELO), Google Acadêmico, PUBMED e repositórios institucionais de diferentes universidades brasileiras.

6.1 Características e utilizações do Buriti

O buriti é uma das plantas símbolo do Cerrado e sua diversidade de usos tornou-o conhecido como a “Árvore da Vida”. Além de fornecer matéria-prima para remédios, alimento, artesanato e abrigo, o buriti desempenha um papel importante para a manutenção de nascentes e cursos d’água no Cerrado, sendo assim fundamental para o ecossistema e para as populações que nele vivem. A polpa extraída do fruto do buriti é um produto amplamente comercializado e consumido pelas populações rurais e urbanas em grande parte do país (CARVALHO et al., 2020).

O buriti ou miriti (nome científico: *Mauritia flexuosa*) é uma planta de ampla distribuição no território nacional. Pode alcançar até 30 metros de altura e ter um caule com espessura de até 50 cm de diâmetro. Indígenas, caboclos e sertanejos consideram-na a árvore da vida. A espécie habita terrenos alagáveis e brejos de várias formações, sendo encontrada com muita frequência nas veredas, importante fitofisionomia do Cerrado. No Cerrado, o buritizeiro ocorre nas veredas, onde o solo é encharcado mesmo na estação seca. Esse tipo de vegetação é fonte de água limpa para pessoas e animais, e por isso, deve ser preservada (MARTINS et al., 2012).

Originária da América do Sul, na região amazônica da Colômbia, Venezuela, Guianas, Trinidad e Tobago, Equador, Peru, Bolívia e Brasil. Sua ocorrência natural é grande em alguns locais, como o Peru, e oferece a opção de seu consumo como fruta e outros usos. Na língua indígena, é chamado de aguaje. No Brasil, sua predominância ocorre nos estados de Roraima, Rondônia, Amazonas, Pará, Maranhão e Piauí, mas também encontra-se nos estados do Ceará, Bahia, Goiás, Tocantins, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Acre, Rio de Janeiro, São Paulo e no Distrito Federal (SILVA et al., 2014).

O buriti floresce quase o ano inteiro, mas principalmente nos meses de abril a agosto. A produção de frutos é intensa: segundo dados da Embrapa, são produzidos cinco a sete cachos por ano, cada um destes com 400 a 500 frutos. Seu crescente uso mostra suas múltiplas utilidades, como alimento funcional, cosméticos, farmacêutico e biocombustível, nanotecnologia e artesanato. O fruto do buriti é um alimento bastante energético, rico em vitaminas A, B e C, cálcio, ferro, fósforo e ácidos graxos que combatem o envelhecimento. Buriti é denominação comum de uma palmeira da família das arecáceas. É também conhecida como coqueiro-buriti, buritizeiro, miriti, muriti,

muritim, muruti, palmeira-dos-brejos, carandá-guaçu e carandaí-guaçu (BITAR E ALCÂNTARA, 2014).

Existem buritis machos e fêmeas. Os primeiros produzem cachos que apenas resultam em flores; já no caso das fêmeas, as flores se transformam em frutos. O tempo para colheita é de aproximadamente um ano, ocorrendo entre os meses de dezembro e fevereiro. O número de frutos por cacho pode variar bastante. Cada fêmea de buriti pode produzir em média 4 cachos em uma safra boa. Em estudos realizados foram encontrados de 450 a 2.000 frutos por cacho. O peso de cada fruto varia de 15 a 75 g. Considerando em média que cada cacho tenha 800 frutos e cada fruto tenha 50 g, então um cacho tem 40 kg de frutos. Cada buriti fêmea produzirá 160 kg de frutos em uma safra boa se produzir 4 cachos (SILVA et al., 2014).

Cada buriti adulto possui de 8 a 20 folhas, que podem ter até 3 m de comprimento. A folha é composta pela capemba (bainha), talo (pecíolo) e palha (limbo foliar). A capemba é a parte que fixa a folha no caule. O talo tem até 10 cm de largura, é encoberto por uma fibra dura, conhecida como tala, e é preenchido por um tecido esponjoso, a bucha, que é a medula do talo, semelhante a um isopor. A palha é o restante da folha (SAMPAIO, 2011).

Os frutos são drupas, usualmente são marrom-avermelhados, com média de 4 a 5 cm de comprimento. A casca dura do buriti é formada de escamas típicas, sobrepostas e serve como uma proteção natural contra predadores e contra a entrada de água. A polpa do fruto é saborosa e possui coloração alaranjada, envolvendo uma semente globosa e dura, com cerca de 2 cm de diâmetro, oval e a amêndoa é comestível. Em alguns casos, no entanto, podem ser encontrados dois caroços ou nenhum. A colheita do fruto é trabalhosa, requerendo que os frutos maduros sejam colhidos do chão, após terem caído naturalmente. Alguns coletores cortam os cachos no pé do buriti, assim que os frutos amadurecem e começam a cair (CARVALHO et al., 2020).

Consumido tradicionalmente ao natural, o fruto do buriti também pode ser transformado em doces, sucos, picolé, sorvete, licor, vinho, sobremesas de paladar peculiar. A polpa do fruto pode ser também congelada, sendo utilizada praticamente da mesma forma que a polpa fresca. O buriti fornece, ainda, palmito saboroso, fécula, seiva e madeira. O caule e as flores do buriti são utilizadas na fabricação do vinho de buriti. Além disso, a seiva da palmeira de buriti é açucarada sendo possível extrair sacarose cristalizada (VIEIRA et al., 2011).

A polpa possui pH em torno de 4,7 e é 20 vezes mais rica em vitamina A do que a cenoura, um alimento que é fonte reconhecida desta vitamina. O sabor exótico do buriti está ganhando cada vez mais espaço em sorveterias nas grandes cidades, apontando para um mercado promissor que exigirá cada vez mais organização das comunidades produtivas e também atenção dos gestores públicos para a viabilização da atividade extrativista (SAMPAIO E CARRAZA, 2012).

A semente seca pode ser aproveitada e torrada em fornos, tachos e panelas para o preparo do café de buriti. A torrefação deve ser feita sob temperatura de cerca de 90°C para evitar a perda excessiva de nutrientes, mexendo as sementes de forma homogênea até obter o produto final com cor e sabor desejado. O óleo da polpa é usado para frituras e sua polpa, depois de fermentada, se transforma em vinho. O óleo extraído do fruto é rico em caroteno e tem valor medicinal para os povos tradicionais do Cerrado que o utilizam como vermífugo, cicatrizante e energético natural (CARVALHO et al., 2020).

Além da sua utilização na gastronomia, o buriti apresenta diversas outras funcionalidades. O óleo de buriti – rico em ácidos graxos monoinsaturados, apresenta potencial de uso alimentício, farmacêutico, cosmético e industrial. Os teores de ácido graxo oleico são superiores aos encontrados no azeite de oliva. É bastante utilizado na produção de cosméticos, como cremes, xampus, filtro solar e sabonetes, devido às suas propriedades energizadora e emoliente. É um bom agente que proporciona hidratação capilar e proteção contra os raios solares para cabelos danificados, absorvendo as radiações UV. Além deservir também para amaciar e envernizar couro. O óleo do buriti também tem sido cotado para a produção de biodiesel, porém este uso pode não ser viável economicamente, pois o óleo possui alto valor agregado devido às suas propriedades (ISPN, 2008; SAMPAIO E CARRAZA, 2012).

O artesanato e a ornamentação se valem da riqueza e beleza desta planta. As folhas jovens produzem uma fibra muito fina e resistente, a seda do buriti, usada pelos artesãos na fabricação de peças de capim-dourado. Sua fibra é transformada no artesanato de bolsas, tapetes, toalhas de mesa, brinquedos, bijuterias, chapéus, redes, cobertura de teto, esteiras e cordas. O talo das folhas do buriti se presta ainda à fabricação de móveis, que se destacam pela leveza e durabilidade. Sua amêndoa resistente também é utilizada para pequenas esculturas (VIEIRA et al., 2011).

6.2 Cadeia produtiva do Buriti

A agricultura familiar ganhou destaque com o advento da sustentabilidade por seu caráter de interação com o meio ambiente e diversidade produtiva que causa agressões de menor impacto e dispersas no ambiente. A coleta significativa da biodiversidade acaba por sustentar a própria vida do camponês e de sua família, ocupando um lugar relevante como atividade em si e na articulação com o sistema agroflorestal (SAMPAIO, 2011).

Essa diversidade produtiva inclui hortaliças, leguminosas, roçados, pequenas criações de animais, fruticultura, extrativismo vegetal e animal, em combinações específicas que dependem das características locais em que este núcleo se insere. A agricultura familiar é responsável por 70% da produção de alimentos que chegam à mesa da população do país e 80% da mão de obra empregada no setor rural, onde se destaca entre estes o auto emprego, devido ao caráter de utilização da própria mão de obra familiar (SAMPAIO E CARRAZA, 2012).

Na agricultura, o desenvolvimento sustentável tem sido estimulado por diversas empresas. Um dos exemplos é a empresa Natura, que desenvolve uma cadeia direta de fornecimento de óleo de Buriti, onde buscou produzir informações sobre a espécie e desenvolver os processos necessários para organizar a cadeia produtiva, padronizar práticas dos agricultores para chegar a uma matéria prima com a qualidade necessária para a elaboração do produto e obter o ingrediente em maior volume e qualidade. A experiência gerou um manual de boas práticas que hoje contribui para a capacitação de produtores rurais, estruturação de uma agroindústria processadora do óleo e geração de emprego e renda para os associados de uma cooperativa de agroextrativistas da agricultura familiar (NATURA CAMPUS, 2022).

O projeto em questão desenvolveu a cadeia produtiva do óleo de Buriti no Cerrado do Norte de Minas Gerais em parceria com a cooperativa Grande Sertão, na cidade de Montes Claros. A frutificação do buriti ocorre a cada dois anos. Dessa forma, a produção da polpa seca aumenta a durabilidade dessa matéria prima, agrega valor ao produto e permite a renovação dos buritizais ao reter as sementes na comunidade, gerando portanto maior ganho social e ambiental, porque o produtor rural passa a se preocupar com essa planta e preservá-la, ao mesmo tempo em que cuida do seu ecossistema (NATURA CAMPUS, 2022).

Outro exemplo ocorre na Comunidade Santo Antônio do Abonari em Presidente Figueiredo no Amazonas. A inclusão de uma miniusina beneficiadora do óleo de buriti em 2004 inseriu os produtores rurais na cadeia produtiva e trouxe modificações na formação de renda e na produção desta comunidade. Os principais produtos são o buriti para a indústria de cosméticos e de sorvete, juntamente com o açaí (LOPES et al., 2019).

O extrativismo sempre ocorreu na comunidade naturalmente, os agricultores recolhiam os frutos, estocavam em sacos de 50 quilos e vendiam nas feiras e mercados locais. Com a introdução da miniusina este processo foi alterado, o fruto passou a ser vendido dentro da própria comunidade e beneficiado para a venda do produto a grandes empresas fornecedoras regionais e nacionais (LOPES et al., 2019).

Além da venda do fruto do buriti à associação, o trabalho na produção da polpa e do óleo garante uma renda extra fora da unidade produtiva. Desta forma, a produção do óleo do buriti é importante como fonte de renda e geradora de empregos para a comunidade (MEDEIROS, 2011).

6.3 Benefícios do Buriti para a saúde

As substâncias presentes em alimentos podem atuar em espécies reativas ou estimular sistemas de defesa endógenos. Este efeito protetor tem sido atribuído à presença de compostos com atividade antioxidante, como vitaminas, minerais, compostos fenólicos e carotenóides. O consumo freqüente de frutas e vegetais tem sido associado a um menor risco de desenvolver doenças, como acidente vascular cerebral, diabetes mellitus, artrite, Parkinson, Alzheimer e câncer (KOOLEN et al., 2013; SCHIASSIET et al., 2018).

Pesquisadores da Universidade Estadual de Campinas concentraram seus estudos sobre o buriti e descobriram que, entre todos os vegetais brasileiros, ele é o grande campeão em carotenoides, substâncias responsáveis por dar origem à vitamina A no nosso corpo. Esses compostos ajudam a proteger a pele, os pulmões e o coração e estão associados à redução do risco de câncer e outros males degenerativos (SAMPAIO E CARRAZA, 2012).

Estudos realizado por Cândido e colaboradores (2015) demonstraram que a variação dos conteúdos antioxidantes e carotenóides das frutas de buriti, de acordo

com a região de origem, reforça a importância das frutas nativas como fontes bioativas. O buriti se mostrou uma fonte excepcional de carotenóides e uma boa capacidade antioxidante, com perspectivas promissoras para a futura exploração de frutos de buriti como fonte potencial de benefícios à saúde.

Fuentes et al. (2013) realizaram um estudo investigativo das atividades antiplaquetária e antitrombótica do extrato oleoso da casca de frutas de *M. flexuosa*. O estudo demonstrou o efeito protetor do extrato na ativação plaquetária e na formação de trombose. Esses efeitos, em termos de prevenção primária, podem modificar o risco cardiovascular sem nenhum dos efeitos colaterais associados normalmente a drogas plaquetárias. Além disso, *M. flexuosa* pode se constituir em um ingrediente funcional que potencializa os efeitos bioativos desses alimentos.

Em outro estudo, realizado por Koolen e colaboradores em 2013, extratos do conteúdo fenólico do buriti mostraram capacidade de atividade antimicrobiana contra as bactérias patógenas *S. aureus* e *P. aeruginosa*, como também apresentaram propriedade de combater os radicais livres, tornando-se um alimento com potencial antioxidante natural, encontrados naturalmente na biodiversidade brasileira.

6.4 Preparações com Buriti

Na gastronomia, o buriti pode ser utilizado de diversas formas, desde a preparação de doces e sobremesas, como o doce buriti e o cheesecake de buriti, como também em preparações salgadas, como a farofa de buriti com carne seca, arroz carreteiro, risoto com lascas de buriti e peito de frango e o peixe em óleo de frutos do cerrado, onde se utiliza o óleo de buriti no cozimento do peixe acrescido de diversos ingredientes como pimentões vermelho, verde e amarelo, pimenta malagueta, cebola e cheiro verde, conferindo um sabor e aroma bastante agradável.

A Figura a seguir mostra alguns produtos que podem ser obtidos a partir do buriti, como também lista cooperativas de beneficiamento e as diversas receitas, desde doces a salgadas, que podem ser preparadas com o fruto e o óleo do buriti.

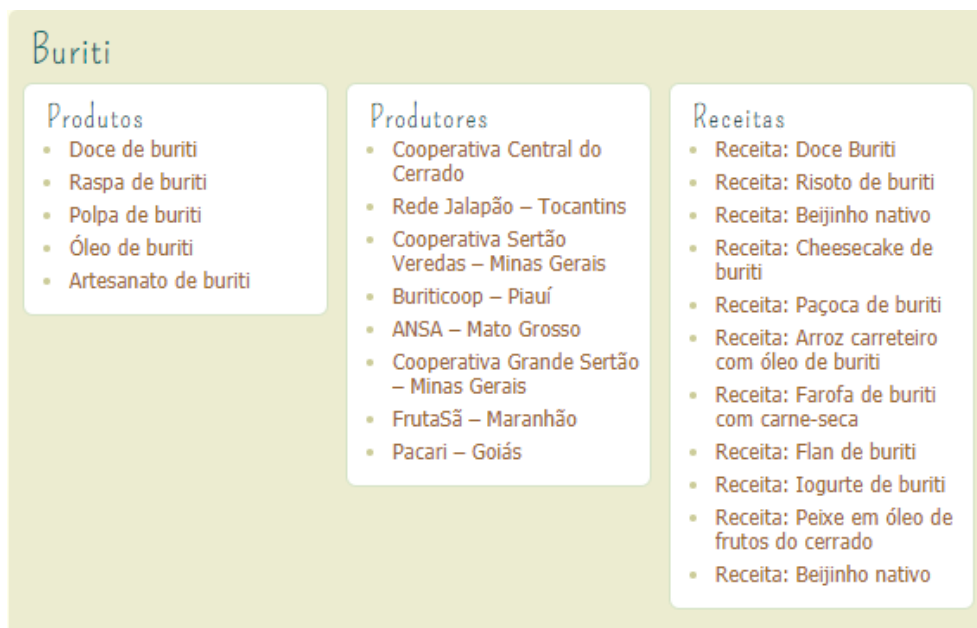


Figura 1. Lista de produtos, cooperativas e receitas produzidas com o Buriti.

Fonte: <<http://www.cerratinga.org.br/buriti/>>

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A atividade de monitoria permitiu uma vivência na docência bastante produtiva, agregando a formação profissional e proporcionando maior ganho de experiência e conhecimento prático das dinâmicas de aula, tanto teórico como práticas. O tempo de acompanhamento e supervisão da professora durante a disciplina permitiu um aprofundamento maior na área acadêmica, além do crescimento profissional e pessoal. A monitoria mostrou-se como uma atividade que estreita e complementa as relações de discentes e docentes, fortalecendo o embasamento aprendido na teoria e sua aplicabilidade na prática, como também o estímulo pela busca de novas pesquisas e atualizações na área científica relacionada aos diversos temas da graduação, contribuindo para o processo de ensino e aprendizagem na Universidade. As relações construídas nesse período, com a professora, com os alunos e funcionárias do Laboratório de Gastronomia, e as dificuldades compartilhadas, exerceram o papel de preparar para novas experiências, tanto dentro quanto fora da Universidade.

8. REFERÊNCIAS

ALBERTIM, B. Guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição. Recife, 2008.

ASSIS, F. et al. Programa de monitoria acadêmica: percepções de monitores orientadores. Revista Enfermagem (UERJ), Rio de Janeiro, v. 14, p. 391-397, 2006.

BANDEIRA, D.M.A.; SILVA, M.A.; VILELA, R.Q.B. Aprendizagem Baseada em Equipe. Revist. Port.: Saúde e Sociedade, v. 2, n. 1, p.371-379, jan. 2017.

BITAR, M.J.F.; ALCÂNTARA, M.M. Extração do óleo vegetal da palmeira de buriti (*Mauritia flexuosa* L. f.) em Itumbiara. “Interdisciplinaridade, Saberes e Práticas” Itumbiara, GO, Brasil – 06 a 09 de outubro de 2014. Disponível em:<<http://www.anais.ueg.br/index.php/semanainterdisciplinar/article/view/4316>>. Acesso em 17 de maio de 2023.

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm>. Acesso em: 10 de maio de 2023.

BRASIL. Ministério de Cultura e Educação – MEC. Regulamentação do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE. Portaria n. 96, de 21 de jun. de 2012. Seção 1, n. 120, jun. de 2012, Diário Oficial da União.

BRASIL. Ministério de Cultura e Educação – MEC. Reconhecimento do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE. Portaria n. 629, de 23 de jun. de 2017, publicada no Diário Oficial da União de 26 de jun. de 2017.

BURITI. 2016. Disponível em:<<http://www.todafruta.com.br/buriti/>>. Acesso em 03 de novembro de 2017.

CÂNDIDO, T.L.N.; SILVA, M.R.; AGOSTINI-COSTA, T.S. Bioactive compounds and antioxidant capacity of buriti (*Mauritia flexuosa* L.f.) from the Cerrado and Amazon biomes. *Food Chemistry*, v. 177, p. 313-319, 2015.

CARVALHO, R.S.; ASSIS, M.W.V.; SANTOS, T.T. Propriedades químicas, medicinais e nutricionais da polpa e do óleo de buriti (*Mauritia flexuosa* L.). *Revista Desafios*, v. 7, n. 3, 2020.

CERRATINGA. Produção sustentável e consume consciente. Buriti. 2013. Disponível em: <<http://www.cerratinga.org.br/buriti/>>. Acesso em 03 de novembro de 2017.

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO. Aprova regulamentação do curso de Bacharelado em Gastronomia. Resolução n. 213, de 21 de jul. de 2004. Universidade Federal Rural de Pernambuco.

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO. Estabelece a criação e regulamentação do Núcleo Docente Estruturante – NDE, nos cursos de graduação da UFRPE. Resolução n. 030, de 23 de abr. de 2010. Universidade Federal Rural de Pernambuco.

CORÇÃO, M. A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, vol. 25, n. 50, p. 408-425, julho-dezembro de 2012.

DÓRIA, C.A. Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014.

DÓRIA, C.A. A formação da culinária brasileira. Publifolha, São Paulo, 2009.

DUTRA, R.C.A. Nação Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. *Campos*, vol. 5, n. 1, p. 93-110, 2004.

FUENTES, E.; RODRÍGUEZ-PÉREZ, W.; GUZMÁN, L.; ALARCÓN, M.; NAVARRETE, S.; FORERO-DORIA, O.; PALOMO, I. *Mauritia flexuosa* presents in vitro and in vivo antiplatelet and antithrombotic activities. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, v. 2013, p. 1-11, 2013.

ISPN. O Buriti – A palmeira de mil e uma utilidades. 2008. Disponível em <<http://www.ispn.org.br/o-buriti-a-palmeira-de-mil-e-uma-utilidades/>>. Acesso em 03 de novembro de 2017.

KOOLEN, H.H.F.; SILVA, F.M.A.; GOZZO, F.C.; SOUZA, A.Q.L.; SOUZA, A.D.L. Antioxidant, antimicrobial activities and characterization of phenolic compounds from buriti (*Mauritia flexuosa* L. f.) by UPLC–ESI-MS/MS. *Food Research International*, 51(2): 467-473. 2013.

LOPES, R.H. et al. A industrialização do óleo de Buriti e seus reflexos na comunidade Santo Antônio do Abonari. *Sustentabilidade social e contemporânea*. Atena Editora, p. 1-11, 2019. DOI 10.22533/at.ed.8171913031.

LOUREIRO, M.M.; ALENCAR, E.S.; ROSA E SILVA, C.E.M.T.; CORTEZ, L.U.A.S.; CASTRO, A.S. O uso da metodologia ativa TBL como método de ensino na aula de monitoria. *Braz. J. of Develop.*, Curitiba, v. 6, n. 7, p. 42217-42236, jul. 2020.

MACIEL, M.E. Uma cozinha à Brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, janeiro-junho de 2004.

MARTINS, U. A gastronomia portuguesa no Brasil – um roteiro de turismo cultural, *Revista Turismo & Desenvolvimento*, Vol. 13, 2010.

MARTINS, R.C.; FILGUEIRAS, T.S.; ULYSSES, P. Ethnobotany of *Mauritia flexuosa* (Arecaceae) in a maroon community in central Brazil. *Economic Botany*, v. 66, n. 1, p. 91-98, 2012.

MEDEIROS, R. Gastronomia do Cerrado. Disponível em: Fundação Banco do Brasil, Brasília, 200 p., 2011. ISBN 978-85-61534-11-0. Acesso em 15 de abril de 2023.

MUSEUDAP. 2ª fase: Criação da Primeira Escola Superior de Agricultura e Veterinária do Brasil, 2018. Disponível em: <https://domabade.casadacriancajundiai.org/criacao-da-primeira-escola-superior-de-agricultura-e-veterinaria-do-brasil/>. Acesso em 20 de maio de 2023.

NATURA CAMPUS. Natura desenvolve cadeia direta de fornecimento de óleo de Buriti. Disponível em: <http://www.naturacampus.com.br/cs/naturacampus/post/2015-09/natura-desenvolve-cadeia-fornecimento-buriti/>. Acesso em 03 de novembro de 2022.

SAMPAIO, M.B.; CARRAZZA, L.R. Manual Tecnológico de aproveitamento integral do fruto e da folha do Buriti (*Mauritia flexuosa*). Instituto Sociedade, População e Natureza, 76 p., 2012. Disponível em: <http://www.ispn.org.br/manual-tecnologico-de-aproveitamento-integral-do-buriti/>. ISBN 978-85-63288-09-7. Acesso em 03 de novembro de 2017.

SAMPAIO, M.B. Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do Buriti. Instituto Sociedade, População e Natureza, 80 p., 2011. Disponível em: <http://www.ispn.org.br/cartilha-manejo-do-buriti/>. ISBN 978-85-63288-07-3. Acesso em 03 de novembro de 2017.

SANTOS, M.M.S. A monitoria como espaço de iniciação à docência: possibilidades e trajetórias. Natal: Editora da UFRN, 2007.

SCHIASSI, M.C.E.V.; SOUZA, V.R.; LAGO, A.M.T.; CAMPOS, L.G.; QUEIROZ, F. Fruits From The Brazilian Cerrado Region: Physico-Chemical Characterization, Bioactive Compounds, Antioxidant Activities, And Sensory Evaluation. Food Chemistry, v. 245, p. 305-311, 2018.

SCHNEIDER, M.S.P.S. Monitoria: instrumento para trabalhar com a diversidade de conhecimento em sala de aula. Revista Eletrônica Espaço Acadêmico, v. Mensal, p.65, 2006.

SILVA, R.S.; RIBEIRO, L.M.; MERCADANTE-SIMÕES, M.O.; NUNES, Y.R.F.; LOPES, P.S.N. Seed structure and germination in buriti (*Mauritia flexuosa*), the Swamp palm. Flora-Morphology, Distribution and Functional Ecology of Plants, v. 209, i. 11, p. 674-685, nov. 2014.

SOUZA & VIANA. Aspectos ecológicos e potencial econômico do buriti (*Mauritia flexuosa*). Agrarian Academy, Centro Científico Conhecer - Goiânia, v.5, n.9, p. 535-549, 2018. DOI: 10.18677/Agrarian_Academy_2018a52

SOUZA, C.S.; IGLESIAS, A.G.; PAZIN-FILHO, A. Estratégias inovadoras para métodos de ensino tradicionais – aspectos gerais. Medicina, v. 47, n. 3, p. 284-292, 2014.

UFRPE. Projeto pedagógico do curso de bacharelado em gastronomia, outubro de 2018. Disponível em: <http://www.preg.ufrpe.br/sites/ww4.depaacademicos.ufrpe.br/files/PPC%20Bacharelado%20em%20Gastronomia%20SEDE%202018.pdf>. Acesso em 18 de maio de 2023.

UFRPE. A UFRPE, Apresentação institucional, [s.d.]. Disponível em: <https://www.ufrpe.br/br/content/apresenta%C3%A7%C3%A3o>. Acesso em 20 de maio de 2023.

UFRPE. Plano de desenvolvimento institucional UFRPE 2013-2020, 2012. Disponível em: <https://www.ufrpe.br/sites/www.ufrpe.br/files/PDI-2013-2020-CONSU.pdf.txt.pdf.txt.pdf>. Acesso em 20 de maio de 2023.

VICENZI, C.B. et al. A monitoria e seu papel no desenvolvimento da formação acadêmica. Revista Ciência em Extensão, vol. 12, nº 3, p.88-94, 2016.

VIEIRA, D.A.; FACÓ, L.R.; CECY, A. Buriti: um fruto do cerrado considerado uma planta de uso múltiplo. *Cenarium Farmacêutico*. Ano 4, nº 4, 2011.

GLOSSÁRIO

Arroz de Hauçá

Os hauçás são povos do Sael africano ocidental que vieram escravizados para o Brasil. O arroz de hauçá é um prato feito com arroz cozido em leite de coco, coco seco e açúcar, com textura empapada. Servido com carne seca frita no entorno e camarão fresco ou seco por cima.

Comfort food

É um termo em inglês que tem como tradução comida afetiva, gastronomia afetiva ou comida confortável. O conceito é aplicado a todo alimento consumido com o objetivo de despertar sentimentos de bem-estar e prazer, simplicidade e emoção por meio dos pratos. Essa sensação vem de uma série de memórias culinárias que desenvolvemos ao longo da vida.

Jambú

É uma erva de origem Amazônica que contém uma substância química chamada espilantol, responsável pela ardência e formigamento que se tem ao consumi-la. Possui poder antiinflamatório, anti-helmíntico, analgésico, diurético, anestésico bucal, estimulante sexual, dentre outros.

Mise en place

Termo de origem francesa. Significa "pôr em ordem" ou "colocar no lugar uma determinada coisa". Consiste no conjunto de operações que precedem a preparação propriamente dita de cada processo de preparo na cozinha, como a separação e organização de todos os utensílios e ingredientes necessários para sua execução. Deve ser pronunciado "mizãn plass".

Plano de ataque

É um roteiro com instruções que estabelece as etapas de trabalho a serem realizadas, assim facilitando o tempo de produção do prato, garantindo a organização dos ingredientes e do ambiente.

Tucupi

Ingrediente tradicional da região Norte do Brasil, derivado da mandioca brava depois que a mesma é ralada e prensada. Este líquido passa pelo procedimento de decantação do amido, por cerca de 2 dias, que logo após é retirado. Logo após a extração, o sumo é considerado venenoso, devido à presença de cianeto. Por isso, o material passa por um processo de separação, cozimento e fermentação antes de ser ingerido.

APÊNDICE



Figura 1. Pato no tucupi.
Fonte: Arquivo próprio.



Figura 2. Arroz de jambú.
Fonte: Arquivo próprio.



Figura 3. Camarão empanado no gergelim.
Fonte: Arquivo próprio.



Figura 4. Vatapá baiano.
Fonte: Arquivo próprio.



Figura 5. Peixe empanado com açaí e granulado de tapioca. Fonte: Arquivo próprio



Figura 6. Arroz de hauçá. Fonte: Arquivo próprio