



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**RELATÓRIO DE ATIVIDADE DE MONITORIA  
DISCIPLINA DE COZINHA EUROPEIA**

VINÍCIUS DOS SANTOS FARAN RODRIGUES

RECIFE-PE  
OUTUBRO, 2023

VINÍCIUS DOS SANTOS FARAN RODRIGUES

**RELATÓRIO DE ATIVIDADE DE MONITORIA  
DISCIPLINA DE COZINHA EUROPEIA**

Relatório final de monitoria da disciplina de cozinha europeia como requisito para a conclusão do projeto de ensino.

]

Orientadora: Prof<sup>a</sup>Ms. Edenilze Teles Romeiro

RECIFE/PE  
OUTUBRO, 2023

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do programa de  
geração automática do SIB/UFRPE

**VINÍCIUS DOS SANTOS FARAN RODRIGUES**

**RELATÓRIO DE ATIVIDADE DE MONITORIA DA DISCIPLINA DE COZINHA EUROPEIA**

**Monitoria da Disciplina de Cozinha Europeia**

Relatório de Equiparação ao ESO que apresenta 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

---

Professor (Orientador)

---

Professor (Examinador)

---

Professor (Examinador)

## RESUMO

Este relatório de monitoria acadêmica apresenta uma análise abrangente das atividades de acompanhamento realizadas durante o período referente aos semestres letivos de 2022.1 e 2022.2. O objetivo principal da monitoria foi oferecer suporte educacional adicional aos estudantes, auxiliando-os no aprimoramento de habilidades específicas relacionadas aos conteúdos abordados em sala, através de novas metodologias ligadas a criatividade e desafios. As atividades incluíram esclarecimento de dúvidas, correção de atividades, desenvolvimento de dinâmicas, aulas e atividades avaliativas. Durante o período monitorado, foi possível observar uma melhoria significativa no desempenho acadêmico dos participantes, refletindo o impacto positivo das iniciativas de monitoria. Os resultados obtidos fornecem insights valiosos para aprimorar futuras estratégias de suporte estudantil, visando promover o sucesso acadêmico e a excelência educacional.

RECIFE-PE  
OUTUBRO, 2023

## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>6</b>
<b>2. CARACTERIZAÇÃO DA MONITORIA .....</b>	<b>8</b>
2.1. Descrição do Local.....	8
2.2. Período da Monitoria.....	9
2.3. Organização Curricular.....	9
2.4. Histórico da Instituição.....	10
2.5. Atividades da Instituição.....	10
2.6. Objetivo da Monitoria.....	11
<b>3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....</b>	<b>13</b>
3.1 Acompanhamento didático.....	13
3.2 Aulas e dinâmicas.....	14
3.3 Produção de Atividade Avaliativa.....	19
<b>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>22</b>
<b>5. REFERÊNCIAS.....</b>	<b>.....</b>
<b>6. ANEXOS.....</b>	<b>.....</b>

## 1. APRESENTAÇÃO

A importância da monitoria para a formação acadêmica é amplamente reconhecida na literatura educacional. Através da monitoria, os alunos têm a oportunidade de revisar e reforçar os conceitos abordados em sala de aula, além de receberem orientações personalizadas de acordo com suas necessidades individuais (SILVA, 2018). Essa interação mais próxima com os monitores pode contribuir significativamente para a compreensão do conteúdo e para o desenvolvimento de habilidades cognitivas e metacognitivas, como pensamento crítico e resolução de problemas (ALMEIDA et al., 2019). Além disso, a monitoria proporciona um ambiente de aprendizado colaborativo, onde os alunos podem compartilhar conhecimentos e experiências, promovendo um maior engajamento e motivação (CUNHA; RIBEIRO, 2020). Ao participarem de atividades de monitoria, os estudantes também têm a oportunidade de aprimorar suas habilidades de comunicação e liderança, pois muitas vezes são incentivados a assumir papéis de tutoria e facilitação (SOUZA; PEREIRA, 2021). Além disso, a monitoria pode contribuir para reduzir o índice de evasão e reprovação, fornecendo um suporte adicional aos alunos que enfrentam dificuldades acadêmicas (OLIVEIRA; SANTOS, 2017).

O curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco apresenta como componente de sua carga horária obrigatória a disciplina de Cozinha Europeia. Atualmente ministrada pela docente Edenilze Teles Romeiro com carga horária semestral de 60 horas divididas entre aulas teóricas e práticas.

A disciplina abordada, é ofertada no quarto período do curso de Bacharelado em Gastronomia em turnos alternados, tendo como objetivo, de acordo com o Programa Pedagógico do curso de Gastronomia, estudar e conhecer a culinária tradicional dos seguintes países: Portugal, Espanha, Alemanha, Grécia e Turquia. Analisando aspectos políticos, econômicos, sociais e culturais, e apresenta como conteúdo teórico e prático a serem trabalhados, as influências, aspectos regionais e elaboração de preparações da culinária portuguesa, espanhola, alemã, grega e turca (PREG, 2018).

A formação da cultura gastronômica de um País ou região, depende sobretudo de suas origens e fatores climáticos ou geográficos, os Gregos, Celtas e Francos são responsáveis por dar origem a hábitos tradicionais de diversos segmentos gastronômicos na Europa, como a atual cozinha mediterrânea (KAPN, 2005).

Espanha e Portugal carregam o pioneirismo das grandes navegações como grande parte de sua herança histórica, e essa afinidade com o mar, além da maior demanda e necessidade do consumo de ingredientes salgados para sua conservação, correspondem a grande parte do que se conhece de sua gastronomia, como por exemplo o símbolo do bacalhau para a cozinha portuguesa (SERGIO, 2017).

Produtos emblemáticos de uma identidade também possuem surgimento próprio determinado pelo meio. Andaluzia, comunidade autônoma espanhola, é responsável por concentrar a maior quantidade de olivas em todo o globo, ditando assim o consumo de azeite elevado nos países ibéricos. O porco utilizado para a obtenção de diferentes embutidos e produtos de charcutaria, foi herança dos fenícios em 1100 A.C e a adição do sal para sua conservação resultou no desenvolvimento autônomo de técnicas de cura, utilizadas até hoje para obtenção do Jamon, ou presunto ibérico (LUIZ, 2021).

Outro alimento responsável por revolucionar o que se conhece como cozinha europeia, foi um tubérculo nativo da América Latina, a batata. Inicialmente consumida por monges nas ilhas canárias no século XVI e posteriormente, com aprimoramento das suas técnicas de cultivo e disseminação por estratégias governamentais, o alimento tornou-se base alimentar de muitos países como Espanha, França e Alemanha (EMBRAPA, 2015)

Há muita importância na monitoria enquanto modalidade de ensino na formação e desenvolvimento do aprendiz e sua contribuição na formação do discente sendo, a mesma, um processo pedagógico único que promove um estreitamento da teoria e da prática, e também um método inovador no contexto acadêmico permitindo troca significativa entre discente e docente (LEONARDO, 2013).

A orientação do docente responsável no decorrer da vivência monitoria é um processo mútuo de aprendizagem, onde ocorre diversas trocas de conhecimentos, experiências e atividades 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).

Muito pode se a respeito do decorrer das aulas da disciplina para o melhor aproveitamento dos conteúdos. Durante as aulas teóricas a utilização de recursos de audiovisual disponibilizados pelo departamento, como Datashow e lousa branca, e nas aulas práticas a utilização dos utensílios e aparatos disponíveis no laboratório para o desenvolvimento de preparações.

No decorrer dos semestres atuando na monitoria, outras metodologias foram utilizadas a fim de trazer resultados positivos para o aprendizado, como a sala de aula invertida, uma metodologia ativa de aprendizagem e didática, além do desenvolvimento de artigos, pesquisas, protótipos de preparações e desenvolvimento de etapas em processos criativos.

A atuação na monitoria ocorreu de forma processual evolutiva, com testes e debate conjunto com a ajuda da docente responsável durante os semestres de 2022.1 e 2022.2 de acordo com o calendário acadêmico da instituição (UFRPE, 2022). Com a proposta de asserverar o papel da monitoria através do desenvolvimento discente ns disciplina de cozinha europeia.

## **2. CARACTERIZAÇÃO DA MONITORIA**

### **2.1 DESCRIÇÃO DO LOCAL**

A vivência foi realizada no campus SEDE da Universidade Federal Rural de Pernambuco, localizada no bairro Dois irmãos, Rua Dom Manoel Medeiros, s/n, Recife-Pernambuco. A universidade conta com todo o aparato teórico e prático para o desenvolvimento da atividade de monitoria, sendo estes a sala de aula climatizada com recursos para a exibição do conteúdo no CEAGRI II, e o laboratório de gastronomia equipado para o desenvolvimento das atividades, permitindo explorar habilidades técnicas e de criação dos discentes.

Além disso o ambiente acadêmico atual, permite uma exploração ampla na realização de atividades devido a recursos como internet como facilitador do processo comunicativo, ou biblioteca para a busca de aprofundamento teórico.

A orientação da professora Edenilze Teles Romeiro com a disciplina de Cozinha Europeia ofertada pelo Departamento de Tecnologia Rural ao curso de Bacharelado em Gastronomia permeou todas as atividades realizadas e sob sua supervisão se deu a extensão do processo de aprendizagem.

## **2.1 Período da Monitoria**

A atividade de monitoria na disciplina de cozinha europeia teve um total de 10 meses de duração, a partir de dezembro de 2022 até o mês de outubro de 2023, compondo uma carga horária de 432 horas distribuídas entre os semestres letivos de 2022.1 e 2022.2, com capacidade e abrangência para atividades como aulas teóricas e práticas, avaliações teóricas e práticas, pesquisas de campo ou revisões bibliográficas, atividades manuais e desenvolvimento de conhecimentos ligados a disciplina.

## **2.2 Organização curricular**

O curso de Bacharelado em Gastronomia conta com coordenação responsável por suas atividades de gestão, sejam essas relacionadas a disposição do horário de aulas, eventos ou insumos. Além do coordenador geral, o corpo docente conta com a presença de um coordenador substituto, responsável legal por ações pertinentes às demandas na ausência do coordenador, um secretário e um auxiliar administrativo que auxiliam na organização e solução de problemas, e uma equipe de professores com suas respectivas disciplinas responsáveis pelo auxílio direto aos discentes.

O curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE está estruturado em quatro eixos de conhecimento, inter-relacionados: Gestão e empreendedorismo; Ciência dos Alimentos; Técnicas Gastronômicas e Comunicação, cultura e arte. As disciplinas de LIBRAS (cód. 04341) e Educação das Relações Étnico-Raciais (cód. 05145) são ofertadas como disciplinas optativas, a temática referente à Educação Ambiental é abordada na disciplina obrigatória Gestão Ambiental e Responsabilidade Social (cód. 05303) e as temáticas de de Educação em Direitos Humanos possui temáticas tratadas interdisciplinamente durante o Curso. As disciplinas estão distribuídas nos núcleos de formação básica (disciplinas de caráter fundamental de formação), específico (disciplinas voltadas ao aprofundamento das básicas) e profissionalizante (disciplinas que permeiam a atuação profissional), apesar de não terem sido divulgadas, pelo MEC, as Diretrizes Curriculares para curso de Bacharelado em Gastronomia..

## **2.3 Histórico da Instituição**

A Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) é a instituição de ensino superior, especializada em cursos na área das ciências agrárias, responsável no processo supracitado.

A UFRPE encontra-se atualmente distribuída em quatro campi distintos, sendo eles: sua SEDE em Recife, um em Garanhuns no agreste, um no Cabo de Santo Agostinho na região metropolitana e em serra Talhada no sertão. A universidade estende-se ainda a estações avançadas de pesquisa essenciais na produção acadêmica, distribuídas por toda a extensão territorial do estado. Dentre as estações estão: A Estação Ecológica do Tapacurá, em São Lourenço da Mata; Estação de Agricultura Irrigada (EAIL), em Ibimirim; Estação Experimental de Cana-de-Açúcar (EECAC) e Estação Experimental de Pequenos Animais (EEPAC), em Carpina; Clínica de Bovinos de Garanhuns (CBG); e Estação de Agricultura Irrigada (EAIP), em Parnamirim, Recife. (UFRPE, 2013)

Dom Pedro Roeser, Reverendo Abade no monsteiro de São Bento, é o responsável pela inauguração da instituição que antes funcionava em Olinda, como Escolas Superiores de Agricultura e medicina Veterinária. Sua origem é datada no ano de 1912 no dia 3 de novembro.

Em 9 de dezembro de 1936 houve a estadualização da Escola Superior de Agricultura de São Bento, já localizada no engenho de São Bento em São Lourenço da Mata, Pernambuco e separada da Escola superior de Veterinária, que permaneceu em Olinda. Pela lei estadual nº 2443 e Ato nº 1.802, a escola oficialmente passou a se chamar: Escola Superior de Agricultura de Pernambuco (ESAP). Posteriormente, em 1938, a escola passou a ser localizada em Recife, onde permanece até os dias atuais.

Somente em 24 de julho de 1947, pelo decreto estadual nº 1.741, a Universidade Rural de Pernambuco foi oficialmente instituída, unificando as Escolas superiores de Agricultura, Veterinária, e a Escola agrotécnica de São Lourenço da Mata, além do curso de Magistério e Economia Doméstica Rural.

Sua federalização foi de responsabilidade de Lei Federal de Número 2.524, onde passou a se chamar Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), em maio de 1974.

## **2.4 Atividades da Instituição**

Distribuídos ao longo dos 4 campi da universidade, a UFRPE oferta 59 cursos de graduação, entre eles os cursos de Administração, Educação Física, Gastronomia, Ciências do Consumo, Ciências da Computação e diversas Engenharias, além dos cursos de Agronomia e Medicina Veterinária. Na pós-graduação, conta com a presença de 48 cursos de mestrado e Doutorado.

O colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas (CODAI), integrado aos serviços da Universidade, oferece também atividades de cursos técnicos como técnico em agropecuária, técnico em alimento, técnico em administração, e até mesmo ensino médio.

O horário de funcionamento da instituição vai do período das 7 horas até as 22 horas, e os cursos de graduação ofertados, podem fazer parte do período matutino, vespertino, noturno ou integral (matutino e vespertino). A cada dois semestres acadêmicos é contabilizado um ano letivo na instituição.

No que se refere a questões estruturais, o campus SEDE da UFRPE, localizado no bairro de dois irmãos em Recife, possui diversas atribuições que vão além das salas de aula, como por exemplo a presença de um centro esportivo ofertado a toda comunidade acadêmica, com piscina semi-olímpica, quadra coberta para diversos esportes, campo de futebol, academia para musculação e pista de atletismo. Oferta também internet via wi-fi para alunos regularmente matriculados e possui Biblioteca Central (BC) que dispõe de mais 70 mil volumes em material de apoio didático, além de bibliotecas setoriais e biblioteca virtual.

Todo o apoio necessário para a manutenção do discente no ensino superior é garantido através de bolsas de incentivo a pesquisa, ensino e extensão, bolsas de permanência, disposição de consultas médicas, odontológicas e psicológicas pelo Departamento de Qualidade de Vida (DQV), além de auxílios ligados a saúde e presença de um hospital veterinário com atendimento diário.

## **2.5 Objetivos da Monitoria**

O Programa de Monitoria no Ensino Superior do Brasil tem como objetivos centrais o aprimoramento do ensino, o desenvolvimento de habilidades essenciais, a redução da evasão e o estímulo à carreira acadêmica. Com base em dados oficiais e

evidências concretas, fica evidente que esse programa desempenha um papel crucial na construção de um ensino superior de qualidade e no desenvolvimento de recursos humanos capacitado.

De acordo com dados do Ministério da Educação (MEC), o Brasil conta com um expressivo número de instituições de ensino superior e milhões de estudantes matriculados. No entanto, para garantir que esses alunos alcancem um alto nível de formação acadêmica e estejam preparados para os desafios do mercado de trabalho, é crucial investir em estratégias educacionais que vão além da simples transmissão de conteúdo (MEC, 2016).

Além de fortalecer o aprendizado dos conteúdos curriculares, a monitoria também visa desenvolver habilidades essenciais para a vida profissional, como comunicação, trabalho em equipe e liderança. Essas habilidades são fundamentais para o sucesso dos estudantes no mercado de trabalho e na sociedade em geral. O programa contribui para a redução da evasão no ensino superior, um problema significativo no Brasil. Estudantes que se sentem apoiados e engajados têm maior probabilidade de permanecer na instituição e concluir seus cursos. Dados do MEC mostram que a taxa de evasão diminuiu em instituições que implementam programas de monitoria de qualidade (MEC, 2004).

A existência da monitoria é assegurada pela Lei nº. 9.394/1996 - artigo 84: estabelece que

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". E pela Lei nº 12.115 de 2009 – artigos 10/12 a concessão de bolsas durante essas atividades é de extrema importância. Segue listado abaixo os artigos citados.

Art. 10. Ficam as instituições federais de educação superior autorizadas a conceder bolsas a estudantes matriculados em cursos de graduação, para o desenvolvimento de atividades de ensino e extensão, que visem: [\(Regulamento\)](#)

I - à promoção do acesso e permanência de estudantes em condições de vulnerabilidade social e econômica; e

II - ao desenvolvimento de atividades de extensão universitária destinadas a ampliar a interação das instituições federais de educação superior com a sociedade.

Art. 12. As bolsas previstas nos arts. 10 e 11 adotarão como referência os valores das bolsas correspondentes pagas pelas agências oficiais de fomento à pesquisa, bem como as condições fixadas em regulamento do Poder Executivo, que disporá, no mínimo, sobre: [\(Regulamento\)](#)

I - os direitos e obrigações dos beneficiários das bolsas;

II - as normas para renovação e cancelamento dos benefícios;

III - a periodicidade mensal para recebimento das bolsas;

IV - as condições de aprovação e acompanhamento das atividades, programas e projetos no âmbito das instituições de educação superior ou pesquisa;

V - a avaliação das instituições educacionais responsáveis pelos cursos;

VI - a avaliação dos bolsistas; e

VII - a avaliação dos cursos e tutorias.

Parágrafo único. O quantitativo de bolsas concedidas anualmente observará o limite financeiro fixado pelas dotações consignadas nos créditos orçamentários específicos existentes na respectiva lei orçamentária anual.

### **3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS**

Muito pode se a respeito do decorrer das aulas da disciplina para o melhor aproveitamento dos conteúdos. Durante as aulas teóricas a utilização de recursos de audiovisual disponibilizados pelo departamento, como Datashow e lousa branca, e nas aulas práticas a utilização dos utensílios e aparatos disponíveis no laboratório para o desenvolvimento de preparações.

No decorrer dos semestres atuando na monitoria, outras metodologias foram utilizadas a fim de trazer resultados positivos para o aprendizado, como a sala de aula invertida, uma metodologia ativa de aprendizagem e didática, além do desenvolvimento de artigos, pesquisas, protótipos de preparações e desenvolvimento de etapas em processos criativos.

A atuação na monitoria ocorreu de forma processual evolutiva, com testes e debate conjunto com a ajuda da docente responsável durante os semestres de 2022.1 e 2022.2 de acordo com o calendário acadêmico da instituição (UFRPE, 2022).

Durante o processo ativo de monitoria foi vivenciado uma riqueza em atividades com o objetivo de desenvolver habilidades no processo de ensino-aprendizagem do discente.

#### **3.1 Acompanhamento didático**

Acompanhar aulas teóricas vai além de desenvolver habilidades dos alunos, e diz respeito também a competências pessoais que precisam ser atingidas durante o processo de monitoria, o domínio do conteúdo estudado é primordial na transmissão de conhecimento, e isso vem a partir da repetição desses conteúdos em aula.

Nas aulas práticas a experiência na disciplina é fundamental para a participação ativa e eficaz, auxiliando os alunos em todos os processos. Conhecer a cozinha vai além de técnicas, utensílios e ingredientes, é, também, uma questão logística e processual, a partir do entendimento de processos deste tipo, é possível chegar a um resultado final mais harmonioso no que se refere as preparações estudadas na disciplina, é estar preparado para atender as demandas necessárias, porque em um ambiente de aprendizado, os processos são flexíveis.

Durante as aulas práticas da disciplina, é possível notar um maior auxílio ao docente no processo de ensino, pois demanda um senso de liderança e coordenação, ajudar a conduzir uma brigada de cozinha em movimento, acelerar buscas por ingredientes fora do lugar, ou utensílios não solicitados previamente, além de orientar com convicção os discentes, faz parte das competências necessárias comuns à vivência.

Porém o auxílio a docente responsável, não se resume somente à tangente da sala de aula ou laboratório didático, as atividades compatíveis com a carga horária envolvem correções de atividades juntamente com o professor para a composição da nota, participação na criação de material didático, atividades referentes a nota ou exercícios diagnósticos.

No que se refere ao contato com os alunos da disciplina, o desenvolvimento conjunto de um ambiente acolhedor é fundamental, a relação de ensino-aprendizagem com o monitor facilita o canal de comunicação e transmissão do conhecimento. A participação na elaboração e implementação de novas atividades é papel fundamental do monitor, e a disciplina de Cozinha Europeia demandou diferentes atividades para a composição da nota semestral dos discentes.

### **3.2 Aulas e dinâmicas**

A média entre a primeira e segunda atividade é 7,0 para aprovação, não sendo obtida o aluno irá para a terceira VA (Verificação de Aprendizagem), para tentar obter esta média, e não sendo possível mais uma vez irá para a prova final, sendo agora a média 5,0 para aprovação. No semestre de 2022.1, como atividade de primeira VA, foi uma pesquisa de campo, o que incentivava os alunos a conhecer a cultura gastronômica dos países e avaliar como essa cultura era representada nos restaurantes de recife. E como segunda atividade a elaboração de um artigo científico

sobre um produto ou prato das regiões estudadas, o que incentiva a busca pela cultura e criação de repertório;

No semestre de 2022.2 houveram mudanças decididas em conjunto a respeito das atividades avaliativas, onde a implementação de uma nova atividade do desenvolvimento de uma receita original representado um aspecto regional dos países estudados foi utilizada como segunda VA, passando agora a ser a criação de um produto criativo gastronômico.

Disponibilidade para atender as demandas necessárias para um melhor desenvolvimento da disciplina é crucial para um trabalho eficaz na vivência monitoria, o desenvolvimento de atividades que exploram criatividade e inovação é um diferencial do candidato selecionado.

Durante o período vigente de monitoria, houve a criação de um jogo de perguntas e respostas pertinente aos conteúdos da primeira unidade da disciplina.

O jogo está organizado em formato de jogo de cartas virtual, feito na plataforma do Canva e funciona de maneira que os alunos precisam se reunir em grupo para competir, e com o decorrer do jogo, cartas com perguntas e alternativas vão sendo exibidas com a resposta correta oculta, sem estar em destaque, até que todos os grupos possuam uma alternativa como resposta para o que acreditam ser o correto.

Jogos educacionais são atividades que integram elementos lúdicos com objetivos pedagógicos. Eles podem variar desde jogos de tabuleiro tradicionais até aplicativos de aprendizado interativo. Segundo Gee (2003), os jogos podem fornecer aos alunos um ambiente de aprendizagem imersivo e desafiador, no qual eles podem experimentar a resolução de problemas, a tomada de decisões e a colaboração de maneira divertida.

Um dos principais benefícios do uso de jogos no ensino é o aumento do engajamento e da motivação dos alunos. Deterding et al. (2011) destacam que os jogos são intrinsecamente motivadores devido aos desafios que oferecem. Quando os alunos estão motivados, eles tendem a dedicar mais tempo e esforço ao aprendizado, o que pode levar a melhores resultados acadêmicos.

Os jogos frequentemente promovem o aprendizado colaborativo, no qual os alunos trabalham juntos para alcançar objetivos comuns. Johnson & Johnson (1994) argumentam que a aprendizagem colaborativa melhora as habilidades sociais, a comunicação e a resolução de conflitos, além de facilitar o compartilhamento de conhecimento entre os alunos.



Cada aluno tem um estilo de aprendizado único, e os jogos podem ser personalizados para atender a diferentes necessidades. Segundo Prensky (2001), os jogos permitem que os alunos aprendam no próprio ritmo, recebendo feedback imediato e ajustando o nível de dificuldade de acordo com suas habilidades.



Imagem 1. Representação gráfica do material utilizado como carta de pergunta do jogo desenvolvido.



Imagem 2. Representação gráfica do material utilizado como carta de resposta do jogo desenvolvido.

As estratégias didáticas utilizadas em aulas teóricas são de desenvolvimento particular do responsável didático. No processo de monitoria, uma outra tarefa desenvolvida foi a elaboração de uma aula do conteúdo a ser trabalhado na quarta unidade da disciplina. A aula ocorreu de maneira presencial no primeiro semestre de atuação (2022.1) e gravada de maneira remota no segundo semestre (2022.2).

A elaboração de uma aula ministrada pelo monitor, partiu de uma iniciativa conjunta entre a professora Edenilze, os alunos da disciplina e o próprio formando, e as estratégias utilizadas foi a contextualização histórica, utilizando materiais de apoio de busca própria, e o material previamente utilizado pela professora.

A civilização grega, que floresceu na península balcânica a partir do segundo milênio a.C., desempenhou um papel fundamental na formação da cultura ocidental. Sua história pode ser dividida em três principais períodos: o período pré-homérico, o período clássico e o período helenístico.

No período pré-homérico, os gregos desenvolveram técnicas agrícolas e começaram a cultivar azeitonas, uvas e cereais. Esses ingredientes básicos se tornaram a base da dieta grega ao longo da história. Durante o período clássico, a expansão marítima grega trouxe uma variedade de influências culturais e culinárias, com especiarias, ervas e técnicas culinárias estrangeiras enriquecendo a cozinha grega. Os gregos valorizavam refeições compartilhadas, conhecidas como "symposia," onde comida, vinho e conversa se uniam. O azeite de oliva era uma presença constante na cozinha, utilizado em preparações como o "tzatziki," um molho de iogurte e pepino, e o "moussaka," um prato à base de berinjela e carne moída.

A influência da civilização grega na gastronomia é duradoura. Pratos como a "salada grega" com tomate, pepino, azeitonas e queijo feta, e as sobremesas com mel, como o "baklava," ainda são apreciados em todo o mundo. A dieta mediterrânea, rica em azeite, legumes e frutas, também encontra suas raízes na antiga Grécia (DAVIDSON, 1999).

A Turquia, com sua rica herança cultural e geografia diversificada, desempenhou um papel significativo na história da gastronomia. A história turca é marcada por influências de civilizações antigas, como os hititas, frígios, e lícios, bem como pelos impérios bizantino e otomano.

A gastronomia turca é totalmente influenciada pelo seu caráter religioso e seu rigoroso passado sob domínio do império Otomano desde 1300. É uma fusão de

sabores, refletindo a diversidade cultural do país. Pratos como o "kebab," preparado com carne grelhada, e o "döner," carne cozida verticalmente em um espeto rotativo, são emblemáticos da Turquia. Esses pratos têm raízes antigas, remontando aos nômades turcos que dominaram a Anatólia.

A introdução do Islã no século VII influenciou a culinária turca, levando a um desenvolvimento distinto de pratos sem carne de porco e a preferência por carne de cordeiro e frango. Pratos como "manti," pequenos bolinhos recheados, e "börek," massa folhada recheada, são exemplos de influências otomanas na cozinha turca.

A Turquia também desempenhou um papel importante na história do café, com a introdução do café turco no século XV. A doçaria turca é famosa por seus "lokum" (deliciosos doces gelatinosos conhecidos como "delícia turca") e "baklava," uma sobremesa de camadas finas de massa folhada com nozes e xarope. A formação histórica da Turquia é uma narrativa complexa, e sua gastronomia é uma parte essencial dessa história, refletindo a diversidade cultural e influências ao longo dos séculos (RODEN, 2008).

A elaboração de um relatório de monitoria para a obtenção de certificado é também prevista nas obrigações do monitor.



Imagem 1. Representação gráfica do material desenvolvido para aula de Grécia com especificidades regionais.



Imagem 1. Representação gráfica do material desenvolvido para aula de Turquia com foco em geografia e história.

### 3.3 Produção de Atividade Avaliativa

A média entre a primeira e segunda atividade é 7,0 para aprovação, não sendo obtida o aluno irá para a terceira VA (Verificação de Aprendizagem), para tentar obter esta média, e não sendo possível mais uma vez irá para a prova final, sendo agora a média 5,0 para aprovação. No semestre de 2022.1, como atividade de primeira VA, foi uma pesquisa de campo, o que incentivava os alunos a conhecer a cultura gastronômica dos países e avaliar como essa cultura era representada nos restaurantes de recife. E como segunda atividade a elaboração de um artigo científico sobre um produto ou prato das regiões estudadas, o que incentiva a busca pela cultura e criação de repertório;

No semestre de 2022.2 houveram mudanças decididas em conjunto a respeito das atividades avaliativas, onde a implementação de uma nova atividade do desenvolvimento de uma receita original representado um aspecto regional dos países estudados foi utilizada como segunda VA, passando agora a ser a criação de um produto criativo gastronômico.

Disponibilidade para atender as demandas necessárias para um melhor desenvolvimento da disciplina é crucial para um trabalho eficaz na vivência monitoria,

o desenvolvimento de atividades que exploram criatividade e inovação é um diferencial do candidato selecionado de maneira que a prática de cozinha integrasse características de tipicidade dos países estudados, e estimulasse a criatividade dos alunos no ambiente da cozinha.

Com isso em mente, foi estipulado a realização de uma atividade baseada no desenvolvimento de um processo criativo, onde os discentes, em grupo, criaram uma receita que visualmente contextualizasse e remetesse uma obra, imagem, monumento, escultura, paisagem ou representação de um elemento cultural da região de um dos países estudados.

A criatividade desempenha um papel fundamental no desenvolvimento das habilidades cognitivas e na formação de indivíduos capazes de enfrentar os desafios do século XXI. Segundo Gardner (1993), a criatividade é uma das inteligências múltiplas que compõem a capacidade humana de aprender e resolver problemas. Portanto, sua promoção deve ser uma prioridade no ambiente educacional.

A pesquisa de Csikszentmihalyi (1996) sugere que a criatividade é mais provável de florescer em ambientes que incentivam a exploração, a curiosidade e a busca pelo significado. Nesse sentido, é essencial que as escolas e os educadores criem um ambiente propício para o surgimento da criatividade nos alunos. Isso pode ser feito por meio da implementação de práticas pedagógicas que promovam a resolução de problemas complexos, o pensamento crítico e a expressão criativa.

Além disso, estudos realizados por Amabile (1983) indicam que a criatividade está fortemente relacionada com a motivação intrínseca. Quando os alunos são incentivados a explorar seus interesses pessoais e a trabalhar em projetos significativos, sua motivação para aprender é ampliada. Portanto, é crucial que o sistema educacional crie oportunidades para que os estudantes escolham tópicos que os cativem e os inspirem a desenvolver soluções inovadoras.

No contexto do ensino superior, a pesquisa de Sawyer (2012) destaca a importância do trabalho colaborativo e do diálogo interdisciplinar no estímulo à criatividade. A diversidade de perspectivas e a troca de ideias entre os alunos podem enriquecer o processo de aprendizagem, fomentando a geração de novas ideias e abordagens. Portanto, as instituições de ensino devem criar espaços e oportunidades para a colaboração entre estudantes de diferentes áreas.

A promoção da criatividade no ensino-aprendizagem não só prepara os alunos para enfrentar os desafios complexos da sociedade contemporânea, mas também contribui para o desenvolvimento de indivíduos mais autônomos e capazes de inovar em suas futuras carreiras.

O modelo Utilizado para criação de um processo criativo na atividade realizada, demandava referências bibliográficas para expor coerência no conceito, esboço para melhor visualização e representação gráfica, e se possível a realização de testes para minimizar possíveis erros. O modelo foi baseado na dissertação de Rodrigo Libbos Gomes da Universidade Presbiteriana Mackenzie, e adaptado ao contexto e realidade acadêmica.

Primeira visão, preparação, incubação, iluminação e verificação; São as etapas que correspondem o processo de Kneller (1965). Para entender melhor esse processo, podemos analisá-lo à luz dos modelos propostos por Graham Wallas em 1926 e John Kneller em 1965, que oferecem insights valiosos sobre como a criatividade se desenvolve na gastronomia.

Graham Wallas propôs um modelo de quatro estágios no processo criativo: preparação, incubação, iluminação e verificação. Na gastronomia, a preparação corresponde ao momento em que o chef reúne ingredientes, planeja o cardápio e considera suas técnicas culinárias. É o estágio em que se acumula conhecimento e inspiração. A incubação é quando o chef deixa essas ideias repousarem em sua mente, permitindo que elas se misturem e se desenvolvam subconscientemente. Pode ser o período em que um chef observa um mercado de produtos frescos, experimenta diferentes combinações de sabores ou busca inspiração em viagens.

A iluminação é o momento em que a ideia criativa emerge. Pode ocorrer de repente, quando o chef faz uma conexão entre ingredientes aparentemente não relacionados ou quando percebe como criar uma apresentação impressionante para um prato. Neste ponto, a criatividade atinge seu auge e a visão começa a se materializar. A última fase, a verificação, envolve a concretização da ideia e a adaptação com base na prática. O chef testa a receita, faz ajustes, ajusta temperos e texturas para atingir o equilíbrio desejado e a perfeição.

John Kneller, por outro lado, propôs um modelo de três estágios no processo criativo: inspiração, elaboração e verificação. A inspiração na gastronomia pode vir de diversas fontes, como ingredientes sazonais, influências culturais ou até mesmo memórias gustativas. É o ponto de partida que acende a chama da criatividade. Em seguida, vem a fase de elaboração, onde o chef desenvolve a ideia criativa em um prato tangível. Isso envolve experimentação, pesquisa e refinamento de técnicas culinárias. O chef pode trabalhar com texturas, sabores, cores e apresentações para criar uma experiência sensorial única.

A fase de verificação é onde a criatividade é testada e refinada na prática. O chef avalia a reação dos clientes ao prato, faz ajustes com base no feedback e garante que a ideia criativa seja executada de maneira consistente e deliciosa.

Ambos os modelos de Wallas e Kneller podem ser aplicados à gastronomia para entender como os chefs criam pratos memoráveis. A preparação, incubação, iluminação e verificação de Wallas e a inspiração, elaboração e verificação de Kneller oferecem estruturas sólidas para analisar o processo criativo na culinária.

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O objetivo principal atingido permanece o desenvolvimento de habilidades e estratégias didáticas por parte do discente, devido a busca constante por conhecimento do mesmo e disponibilidade do docente responsável para auxiliar no processo, além da liberdade criativa necessária na formação de um ambiente propício a aprendizagem.

A criação de um repertório e maior domínio dos princípios da disciplina, como especificidades históricas e características específicas de cada região, foi um ponto alcançado também através do exercício conjunto. Exercer responsabilidade, liderança e outras competências pessoais é visível na imersão

A carga horária destinada a monitoria é equivalente ao exigido no edital com suas demandas e obrigações. A dificuldade maior a se destacar no processo está relacionada aos recursos destinados ao laboratório que, por muitas vezes, atrasa o andamento da disciplina e desestimula os discentes matriculados. O atraso ou falta de verba para insumos, ou problemas estruturais em salas de aula é de conhecimento geral no ambiente acadêmico.

Após 432 horas de monitoria utilizadas para trocas de conhecimento, desenvolvimento da disciplina e crescimento conjunto, pode-se afirmar que a vivência para o discente trouxe resultados positivos e pertinentes, ao atender objetivos específicos esperados e dispor de habilidades e conhecimentos para o crescimento do processo ensino-aprendizagem na disciplina de Cozinha Europeia do curso Bacharelado em Gastronomia, tanto para monitor quanto para discentes e docente, pois o aprendizado é sinônimo de troca.

Através do acompanhamento individualizado e da orientação constante, foi possível notar um progresso significativo em relação ao desempenho acadêmico daqueles que participaram ativamente das sessões de monitoria. Além disso, a

monitoria proporcionou uma oportunidade valiosa para aprimorar habilidades de comunicação, ensino e liderança, enriquecendo a experiência acadêmica.

Também é importante ressaltar que a monitoria não se trata apenas de melhorar notas, mas de criar um ambiente de aprendizado colaborativo e de apoio mútuo. A interação constante com os alunos permite identificar desafios e necessidades específicas, levando a adaptações no processo de ensino para atender às suas demandas individuais.

## REFERÊNCIAS

A IMPORTÂNCIA DA MONITORIA NA FORMAÇÃO ACADÊMICA DO MONITOR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA | CATUSSABA - ISSN 2237-3608. repositorio.unp.br, [s.d.].

ALESSANDRA ZANEI BORSATTO et al. Processo de implantação e consolidação da monitoria acadêmica na UERJ e na Faculdade de Enfermagem (1985-2000). Escola Anna Nery, v. 10, n. 2, p. 187–194, 1 ago. 2006.

AMABILE, T. M. (1983). The social psychology of creativity: A componential conceptualization. *Journal of Personality and Social Psychology*, 45(2), 357-376.

AMARAL, R. L. G. DO. Processos criativos na gastronomia: um método para aprimorar a criatividade para a geração de negócios e produtos gastronômicos originais. dspace.mackenzie.br, 4 dez. 2022.

ARAGÃO, K.; PINHEIRO, P. História da Alimentação História dos hábitos alimentares ocidentais *Universitas Ciências da Saúde*. [s.l.: s.n.]. Disponível em: <https://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/cienciasaude/article/download/553/373>. Acesso em: 6 out. 2023.

CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL - Ministério da Educação. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/capacitacao-profissional>. Acesso em: 6 out. 2023.

CODAI lança edital para cursos técnicos 2023.2 | Universidade Federal Rural de Pernambuco. Disponível em: <<https://www.ufrpe.br/br/content/codai-lan%C3%A7a-edital-para-cursos-t%C3%A9cnicos-20232>>. Acesso em: 6 out. 2023.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL - Portal Embrapa. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/batata/composicao-nutricional>. Acesso em: 6 out. 2023.

CSIKSZENTMIHALYI, M. (1996). *Creativity: Flow and the psychology of discovery and invention*. HarperCollins.

DAVIDSON, J. (1999). "The Oxford Companion to Food." Oxford University Press".



FRISON, L. M. B. Monitoria: uma modalidade de ensino que potencializa a aprendizagem colaborativa e autorregulada. *Pro-Posições*, v. 27, n. 1, p. 133–153, abr. 2016.

GARDNER, H. (1993). *Multiple intelligences: The theory in practice*. Basic Books. *Influências na formação da culinária ibérica...- Mind Map*. Disponível em: <https://www.mindomo.com/pt/mindmap/influencias-na-formacao-da-culinaria-iberica-3b20eb09b129407f8312f47f89a075fb>. Acesso em: 6 out. 2023.

MEMÓRIA | Universidade Federal Rural de Pernambuco. Disponível em: <https://www.ufrpe.br/br/content/mem%C3%B3ria.msg1078-951015>. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Constituicao/Pec/msg1078-951015.htm#:~:text=%22Art](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Pec/msg1078-951015.htm#:~:text=%22Art). Acesso em: 6 out. 2023.

REVISTA EDUCAÇÃO PÚBLICA - Uso de jogos didáticos no processo ensino-aprendizagem. Disponível em: <https://educacaopublica.cecierj.edu.br/artigos/19/23/uso-de-jogos-didaticos-no-processo-ensino-aprendizagem>. Acesso em: 6 out. 2023.

RODEN, C. (2008). "The New Book of Middle Eastern Food." Knopf. Acesso em: 6 out. 2023.

SANAR. A tríade Ensino, Pesquisa e Extensão para a formação acadêmica. Disponível em: <https://www.sanarsaude.com/portal/residencias/artigos-noticias/colunista-odontologia-a-triade-ensino-pesquisa-e-extensao-para-a-formacao-academica>. Acesso em: 6 out. 2023.

SAWYER, R. K. (2012). *Explaining creativity: The science of human innovation*. Oxford University Press". Acesso em: 6 out. 2023.

SILVEIRA, E.; SALES, F. D. A importância do Programa de Monitoria no ensino de Biblioteconomia da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC). *InCID: Revista de Ciência da Informação e Documentação*, v. 7, n. 1, p. 131, 5 abr. 2016.

UFRPE. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO. DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL/UNIDADE DOIS IRMÃOS. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA. [s.n.]. Disponível em: <http://www.preg.ufrpe.br/sites/ww4.depaacademicos.ufrpe.br/files/PPC%20Bacharelado%20em%20Gastronomia%20SEDE%202018.pdf>. Acesso em: 6 out. 2023.

UFRPE. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Disponível em: <https://www.ufrpe.br>. Acesso em: 6 out. 2023.

## ANEXOS

**ANEXO I – Preparação: Torta Azulejo. Referente a atividade de segunda V.A semestre 2022.2**



**ANEXO II – Preparação: Bolo da Bandeira da Grécia. Referente a atividade de segunda V.A semestre 2022.2**



**ANEXO III – Preparação: Mil folhas do Portão de Brandemburgo. Referente a atividade de segunda V.A semestre 2022.2**

