

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA  
CATARINA  
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Newton Kramer dos Santos Neto

**USO DE MECANISMOS EAD EM CURSOS DE GASTRONOMIA**

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

FLORIANÓPOLIS  
2017

Newton Kramer dos Santos Neto

**USO DE MECANISMOS EAD EM CURSOS DE GASTRONOMIA**

Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, como requisito parcial para a obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia

Orientador: Profa. Alice Nogueira Novaes Southgate

FLORIANÓPOLIS  
2017

## USO DE MECANISMOS EAD EM CURSOS DE GASTRONOMIA

Newton Kramer dos Santos Neto<sup>1</sup>

### RESUMO

Com o crescimento da oferta de cursos de Gastronomia EAD no Brasil, faz-se necessário um aprofundamento quanto às abordagens utilizadas na transmissão de conhecimento teórico e prático ao aluno. O uso de recursos de Ensino a Distância (EAD) em cursos de Gastronomia é uma tendência atual no desenvolvimento do profissional da área, onde a tecnologia aplicada no preparo do alimento é cada vez mais presente. Junto a isso, o avanço da tecnologia possibilita uma maior interatividade contribuindo para a integração entre teoria e prática. O objetivo deste estudo é apresentar o recurso de EAD como um aliado importante no ensino e na difusão da gastronomia profissional, assim como apresentar os Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA) como facilitadores nessa modalidade de ensino.

Palavras-chave: Gastronomia; Ensino a Distância; Ambiente Virtual de Aprendizagem; Tecnologia;

### ABSTRACT

With the increase in the offer of distance gastronomy courses in Brazil, it is necessary to deepen the approaches used in the transmission of theoretical and practical knowledge to the student. The use of Distance Learning resources in Gastronomy courses is a current trend in the development of the professional of the area, where the technology applied in the preparation of food is increasingly present. Along with this, the advancement of technology enables greater interactivity contributing to the integration between theory and practice. The objective of this study is to present the distance teaching resource as an important ally in the teaching and diffusion of professional gastronomy, as well as to present the Virtual Learning Environments as facilitators in this teaching modality.

Keywords: Gastronomy; Distance learning; Virtual learning environment; Technology;

<sup>1</sup> Técnico em Cozinha, Técnico em Panificação e Confeitaria e Graduando em Tecnólogo em Gastronomia pelo Instituto Federal de Santa Catarina

## 1. INTRODUÇÃO

O primeiro relato de uma escola de formação técnica e profissional para cozinheiros no Brasil é de 1964, na Escola Senac Lauro Cardoso de Almeida em São Paulo (TOLEDO, 2009). No entanto, o curso Superior Tecnológico de Gastronomia só foi reconhecido como curso superior em 1999, na Universidade do Sul de Santa Catarina, na modalidade bacharelado. O conhecimento técnico e específico da área é transmitido de maneira convencional, muitas vezes sob a perspectiva profissional, de maneira prática e/ou autônoma (MENEZES, 2005).

Com relação às competências necessárias ao profissional atuante na área da Gastronomia, Monteiro (2009) ressalta a análise sensorial, gestão pessoal, qualidade e segurança alimentar, além de possuir atribuições com foco em aspectos culturais, econômicos e sociais, bem como outros que se fizerem inerentes à rotina do profissional.

Assim como em outros segmentos, os cursos de gastronomia começam a oferecer a ferramenta de EAD integralmente ou como parte de seus currículos. A Educação a Distância (EAD) é uma forma de ensino que possibilita a autoaprendizagem com a mediação de recursos didáticos sistematicamente organizados, apresentados em diferentes suportes de informação, utilizados isoladamente ou combinados, e veiculados pelos diversos meios de comunicação (BRASIL, 1998).

De acordo com Barros e Carvalho (2011), para a promoção de cursos a distância, Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA) são criados com o objetivo de promover o aprendizado através de domínios de produção e de processamento textual. O AVA pode ser definido como um ambiente que envolve tecnologias heterogêneas e múltiplas questões pedagógicas, estruturado para atribuir informações educacionais. No AVA é possível ocorrer interações referentes à reformulação do espaço, o qual pode ser utilizado para enriquecer atividades de sala de aula ou mesmo para substituí-la.

Segundo o censo de 2016 realizado pela ABED (Associação Brasileira de Ensino a Distância), existem em torno de 1300 instituições que oferecem a modalidade a distância. Foi contabilizado um total de 561.667 alunos em cursos totalmente a distância e 217.175 em cursos regulamentados semipresenciais. O censo também aponta o número absoluto de matrículas na área de Turismo Hospitalidade e Lazer, sendo 8.564 em cursos totalmente a distância e 1.163 em cursos semipresenciais.

Atualmente, constam ativos no portal do Ministério da Educação (e-MEC) 11 cursos presenciais de bacharelados na área da gastronomia, 246 tecnólogos e 03

sequenciais. Já na modalidade a distância, apenas 18 estão ativos, sendo todos de grau tecnológico (BRASIL, 2017b).

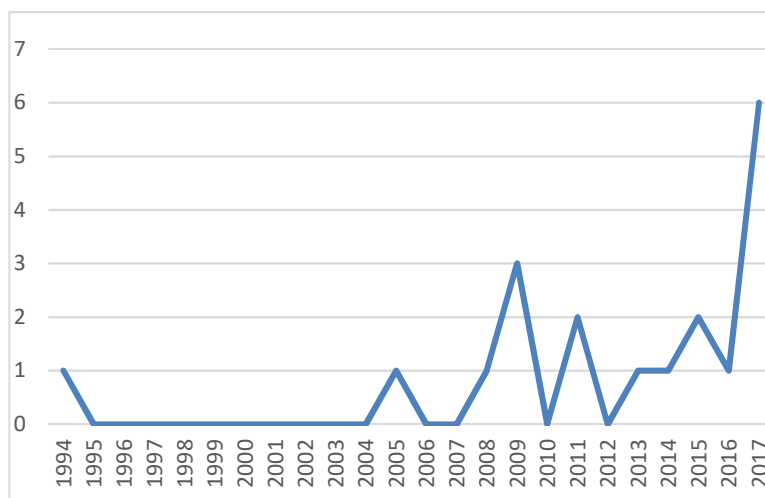
Diante deste cenário, justificou-se a realização do presente estudo, o qual teve por objetivo promover uma reflexão sobre as atuais ofertas de cursos de gastronomia na modalidade EAD, suas possibilidades e limitações.

## 2. METODOLOGIA

O presente artigo foi realizado através de pesquisas bibliográficas em material publicado, constituído principalmente de artigos de periódicos nacionais e internacionais. Utilizou-se materiais disponibilizados na Internet, no período entre 1994 e 2017.

Foram utilizadas as plataformas SciELO, ScienceDirect e Google Acadêmico, usando as palavras chaves “Ensino a Distância”, “Gastronomia”, “*Distance Learning*” e “*Gastronomy*”. Porém, a combinação das palavras chaves não originou resultados significativos, sendo mais utilizado artigos sobre o tema central “Ensino a Distância”. No total foram utilizados 19 artigos, sendo 3 internacionais.

Gráfico 1: Quantidade de artigos utilizados x ano



Fonte: Elaborado pelo autor

Esta revisão bibliográfica sobre o tema teve por objetivo trazer uma reflexão sobre a importância dos mecanismos EAD na evolução da educação atual. Foi possível verificar um crescimento de publicações sobre o tema nos últimos 5 anos, conforme demonstra o Gráfico 1.

### 3. EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EAD)

Segundo Alves (1994), o início da educação a distância se deu com a criação da imprensa e da prensa mecânica no século XV por Johannes Guttenberg, na Mogúncia, Alemanha, pois possibilitou a reprodução de livros de estudos que antes eram copiados manualmente tornando-os caros e quase inacessíveis. As escolas da época resistiram a utilização do livro impresso, por medo de tornar desnecessária a figura do mestre.

As primeiras experiências no ramo de ensino a distância aconteceram a partir de 1840 na Inglaterra, 1856 na Alemanha, 1874 nos Estados Unidos e 1883 na Suécia, com o ensino por correspondência. O início da EAD no Brasil data provavelmente de 1904 (ALVES, 1994).

Segundo Alves (1994), a implantação da EAD no Brasil se deu com o surgimento de organizações educacionais norte-americanas no país, possibilitando a implantação das “Escolas Internacionais” em 1904. Segundo o autor, antes desse marco histórico não se tem registros precisos sobre o tema. No entanto, o Jornal do Brasil, fundado em 1891, registra em sua primeira edição, um anúncio de profissionalização por correspondência (datilógrafo), deixando dúvidas sobre o verdadeiro início da EAD no Brasil.

Para Abreu (2016), a educação a distância começa em 1934 com a oferta de cursos por correspondência da primeira Universidade do Ar, persistindo até 1944. O curso era destinado aos professores secundaristas na modalidade a distância, via rádio, pelo programa Universidade do Ar veiculado pela Rádio Nacional do Rio de Janeiro. Outros marcos históricos importantes foram o surgimento do Instituto Universal Brasileiro (IUB) em 1947, a criação dos Telecursos pela fundação Roberto Marinho, a criação da Universidade de Brasília em 1979, pioneira no uso da EAD para o ensino superior e tantas outras instituições que perduram até os dias atuais.

Entre os anos de 1960 e 1980, foram criadas novas entidades com fins de desenvolvimento da educação por correspondência, porém, várias delas já foram desativadas. Segundo um levantamento do Ministério da Educação, no final da década de 1970 existia 31 instituições que instituíram mecanismos EAD distribuídas em grande parte nos Estados de São Paulo e Rio de Janeiro (ALVES, 1994).

As experiências em EAD não foram bem aceitas por parte da sociedade e do governo, pois eram vistas como uma educação ineficiente e de baixa qualidade em relação ao modelo de ensino tradicional. Na década de 1970, o Brasil estava entre os principais países no desenvolvimento em EAD, mas, a partir dessa década, estagnou em relação a outros países (ABREU, 2016).

A maior parte dos recursos financeiros para a manutenção das organizações que forneciam essa modalidade de ensino, eram garantidos pelos alunos na compra do material didático elaborado para o curso. Cerca de 5.000 cartas eram remetidas diariamente pelas organizações (ALVES, 1994)

Abreu (2016) diz que o grande avanço da EAD brasileira ocorreu no início da década de 1990. Em 1996, surge oficialmente a Educação a Distância no Brasil, com a criação da SEED – Secretaria de Estado da Educação, pelo Ministério da Educação. Com uma política de democratização e qualidade na educação brasileira, as bases legais da modalidade a distância foram estabelecidas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), nº 9.394, de 20/12/1996, somente regulamentada em 20/12/2005 pelo Decreto nº 5.622 (BRASIL, 2005).

Atualmente, a disseminação da tecnologia facilita o acesso ao estudo a distância. A evolução tecnológica transformou muitos métodos de aprendizagem, trazendo novas visões de uma mesma realidade.

A educação a distância se desenvolveu como uma ferramenta importante no desenvolvimento da educação. Vários são os aspectos positivos do ensino a distância, destacando-se dentre eles a abertura de novas modalidades de promoção de educação, proporcionando aos estudantes novas maneiras de se especializarem. Possibilita a administração do tempo de estudo, permite a diminuição das distâncias entre aluno e instituição, diminuição dos custos para os estudantes, diversificação da população escolar, individualização da aprendizagem e autonomia no processo (BRENNER et al., 2014)

Wissmann (2005, apud MUILENBURG E BERGE, 2001) aponta os empecilhos e barreiras que causam interferências na Educação a Distância e propõem 10 categorias para facilitar as discussões sobre o tema. Dessas categorias, Muilenburg e Berge (2001), selecionaram seis que tratam das dificuldades inerentes da modalidade e das barreiras encontradas pelos alunos na aprendizagem *on-line*. Essas categorias se referem a barreiras técnicas, de infraestrutura e suporte, sociais, pré-requisitos e habilidades, motivação e tempo.

A barreira técnica trata das dificuldades que os alunos podem encontrar com o uso do sistema de EAD, seja *on-line* e/ou *softwares*. A barreira relacionada a infraestrutura e suporte, são aspectos que devem ser controlados pelo instrutor e pela organização responsável pelo EAD (WISSMANN, 2005).

A barreira social trata do ambiente de aprendizagem que deverá ser amigável incentivando e favorecendo ações sociais entre os alunos. Isso deve promover e

desenvolver um senso de grupo ou comunidade de aprendizagem, mantendo a unidade, além de auxiliar os alunos a se interagirem e trabalharem em conjunto em torno de uma causa mútua.

A quarta, pré-requisitos e habilidades, pressupõe um certo domínio básico antes de entrar na sala de aula *on-line*. A quinta barreira diz respeito à motivação, e está ligada aos processos psicológicos que ajudam o estudante a não desistir e alcançar as metas de aprendizagem. A sexta barreira citada se refere ao tempo que o aluno deve empregar no estudo, que deve ser sem interrupções que possam dificultar a sua aprendizagem. Resta ainda a barreira de aceitação do curso a distância pelas instituições. Ainda hoje existem resistências em realizar um curso a distância, pois, acredita-se que as empresas não valorizam essa modalidade de ensino (WISSMANN, 2005).

Markova, Glazkova e Zarbova (2017) apontam que a satisfação dos estudantes com relação ao estudo a distância é relativamente alta. No entanto, existem controvérsias na forma que os alunos avaliam a qualidade do ensino a distância. Se por um lado estão motivados a realizar um curso EAD, por outro sofrem com falta de organização nos estudos, com falta de controle do instrutor e sensação de isolamento, o que diminui a satisfação com a aprendizagem *on-line*.

Nenhum curso no Brasil poderia ser considerado 100% a distância até 25 de maio de 2017 quando o novo decreto de lei nº9057 foi aprovado, pois o MEC determinava que para aprovação e conclusão dos estudos era necessário a realização de exames presenciais (BRASIL,2005). As instituições deveriam também possuir um polo de apoio presencial para a realização de provas e para possíveis encontros com os alunos dos cursos EAD. Segundo o MEC (2017), um polo de apoio presencial é:

[...]é o local devidamente credenciado pelo MEC, no país ou no exterior, próprio para o desenvolvimento descentralizado de atividades pedagógicas e administrativas relativas aos cursos e programas ofertados a distância. É no polo que o estudante terá as atividades de tutoria presencial, biblioteca, laboratórios, teleaulas, avaliação (provas, exames, etc.) e poderá utilizar toda a infraestrutura tecnológica para contatos com a instituição ofertante e/ou participantes do respectivo processo de formação (MEC, 2017)

No entanto o decreto 9057 diz que avaliações e encontro presenciais são necessários se for previsto no projeto pedagógico do curso:

Art. 4º As atividades presenciais, como tutorias, avaliações, estágios, práticas profissionais e de laboratório e defesa de trabalhos, previstas nos projetos pedagógicos ou de desenvolvimento da instituição de ensino e do curso, serão realizadas na sede da instituição de ensino, nos polos de



educação a distância ou em ambiente profissional, conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais. (BRASIL, 2017a)

Além do polo presencial, cursos EAD podem ter um sistema de ensino *on-line*. Para Mathias e Tonet (2013), os Ambientes Virtuais de Aprendizagem, ou AVA, são utilizados tanto como ferramentas para cursos a distância, como podem auxiliar no complemento das aulas presenciais. Ou seja, são aplicativos essenciais na criação de cursos EAD e também podem auxiliar o professor a se conectar com seus alunos em cursos presenciais.

Um dos sistemas mais consagrados e com uma das maiores bases de usuários do mundo é o Moodle. Presente em 155 países, com 360 mil cursos, é na plataforma Moodle que a maioria das universidades fundamenta sua estratégia de educação a distância.

Sabbatini (2007) aponta que a filosofia no qual o Moodle se baseia é o construcionismo, afirmando que o conhecimento é construído na mente dos estudantes e não transmitido de forma dogmática a partir de livros ou no conteúdo que apresenta o professor. Nos cursos desenvolvidos no Moodle, o professor ajuda o aluno a construir o conhecimento com base nas suas habilidades e conhecimentos próprios.

A plataforma Moodle conta com diversos recursos para publicações, interações e avaliações, além de, por se tratar de um *software* livre, oferece uma grande variedade de ferramentas desenvolvidas por programadores de todo o mundo. Dentre as principais ferramentas padrões, destacam-se o suporte a diversos formatos de arquivos de texto, áudio e vídeo, *chat*, fórum de discussão e ferramentas de avaliação (SABBATINI, 2007).

Além dessas ferramentas voltadas para o ensino, a plataforma Moodle dispõe de um grande número de ferramentas e métodos para a avaliação dos estudantes. A avaliação por acesso e por participação, permite que o professor tenha acesso a dados importantes como quantas vezes e por quanto tempo cada material foi visto pelo aluno. Outras possibilidades de avaliação consistem na possibilidade de criação de questionários e trabalhos com horários e limites para a entrega (SABBATINI, 2007).

Palange (2012) explica que nos cursos presenciais o conteúdo é desenvolvido pela exposição do professor, por estudos de texto indicados e pelas atividades propostas realizadas em grupo ou individualmente. Já no curso a distância o contato com o professor é mínimo, sendo desenvolvido por diferentes mídias como CDROMs, DVDs, apostilas ou livros. Há também cursos que se desenvolvem por meio de rádio, televisão ou videoconferência, este último pode ser ofertado ao vivo ou não.

No entanto, com no avanço da tecnologia, internet e ferramentas como o *Moodle* o mesmo autor afirma que essa distância entre o aluno e professor já não acontece, pois

através de fóruns de discussão e transmissões ao vivo com a participação de alunos e tutores, essa distância é bastante minimizada. Em qualquer curso a distância sempre deve haver um professor responsável pelo curso, o tutor. Além do professor, a tutoria pode ser exercida por um monitor que apoia o professor no atendimento ao aluno (PALANGE, 2012).

Um curso a distância pressupõe que os alunos estão distantes um do outro e conseqüentemente do professor. Mesmo o curso sendo on-line, as IES (Instituições de Ensino Superior) de EAD não exigem que o aluno assista a aula em uma hora específica, portanto, nem sempre podem tirar suas dúvidas em tempo real. É neste momento que a tutoria se torna essencial para realização de um ensino a distância.

A tutoria visa humanizar o ensino a distância, já que tem como objetivo comunicar-se com os participantes, esclarecendo dúvidas que eventualmente possam aparecer e orientá-los sempre que precisarem. Além disso, conhecer cada aluno, estimular a realização das atividades, avaliar, reforçar os pontos fortes e apontar os pontos fracos, são objetivos a serem alcançados pelo professor para que os alunos possam superar as dificuldades e obter sucesso no aprendizado (PALANGE, 2012).

Devido ao exposto, fica claro que o ensino a distância está se consagrando no mundo e principalmente no Brasil com o marco importante do novo decreto de 25 de maio de 2017 (nº 9075), que permite a flexibilização da avaliação de proficiência do aluno. Isto aliado com as novas tecnologias de comunicação entre aluno e professor, permite uma expansão na oferta de cursos em áreas não exploradas pela EAD no Brasil, como é o caso da gastronomia que teve um aumento significativo de 100% no ano de 2017.

#### 4. EAD NA GASTRONOMIA

Embora a Gastronomia seja reconhecida como uma área de saber prático sobre a forma de preparo dos alimentos, ela não se resume somente a isso. É associada de forma intuitiva como um campo restrito a práticas culinárias, experimentações espontâneas ou somente pelas combinações dos alimentos. No entanto, a gastronomia é uma área interdisciplinar de estudos sobre a alimentação humana com uma maneira particular de aprendê-la quando comparada às demais ciências (ROCHA, 2015).

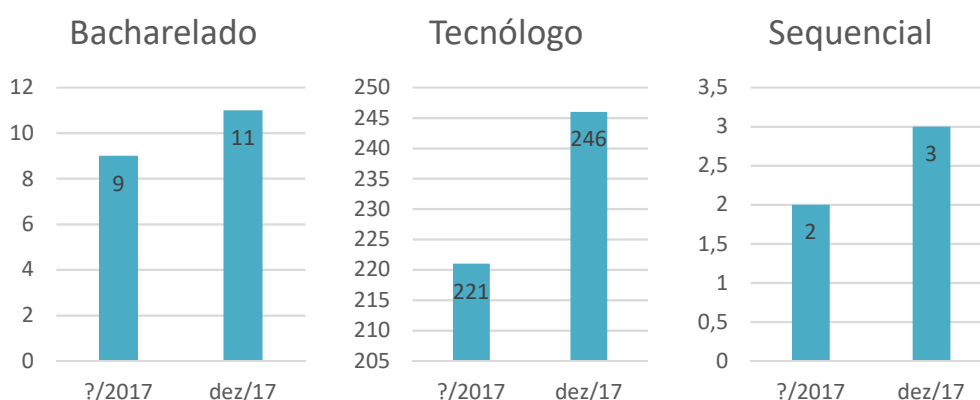
Segundo Algranti (2000), a etimologia da palavra Gastronomia é “um termo grego formado por *Gaster* (ventre, estômago), radical *nomos* (lei) e sufixo *ia* de substantivo, ou

seja, estudo e observância das leis do estômago”. Já para Brillat-Savarin (1995) Gastronomia é o conhecimento fundamental de tudo o que se refere ao homem na medida que ele se alimenta.

Rocha (2015) aponta que uma ausência na sistematização sobre a teoria da gastronomia, faz com que os próprios profissionais gastronômicos tenham dificuldades em fazer estudos em seu campo. Os cursos de gastronomia no Brasil podem ser agrupados em três grupos: os de cunho “culinarista”, caracterizados por serem excessivamente práticos; os tecnológicos, associados preferencialmente à tecnologia dos alimentos e à nutrição, e os gerenciais, dirigidos à formação do administrador de restaurantes (ROCHA, 2015).

Verifica-se um crescimento dos cursos presenciais de gastronomia no último ano. Atualmente são encontrados cursos de graduação nas modalidades bacharelado, tecnológico e sequencial. O gráfico a seguir aponta a quantidade de cursos de graduação em dois momentos de 2017:

Gráfico 2: Quantidade cursos de graduação em gastronomia no ano de 2017



Fonte: Elaborado pelo autor

Nos dias atuais, a gastronomia evoluiu muito rapidamente devido às grandes mudanças sociais e tecnológicas. Somado ao fato de a Gastronomia envolver conhecimentos de diversas áreas, faz-se com que a simples reprodução de uma preparação mobilize esses conhecimentos por meio das habilidades práticas (LOPES, 2016).

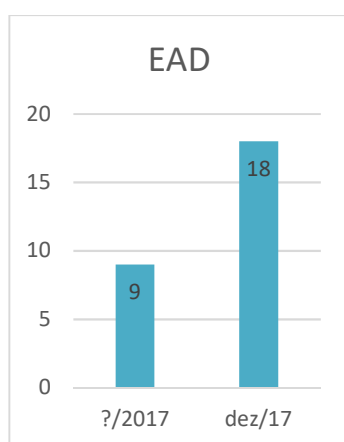
A Educação a Distância também vem sofrendo mudanças no decorrer dos anos devido aos avanços tecnológicos, favorecendo a democratização do ensino. Proporciona aos alunos que antes não podiam estudar por diversas razões, como falta de tempo ou preços elevados, uma nova possibilidade, já que podem gerenciar o tempo e os custos

com material didático geralmente são menores. Na modalidade a distância, o aluno pode estudar em casa sem ter perda na qualidade do ensino (CRUZ et al., 2017).

Lopes (2016) evidencia que a pedagogia no ensino da gastronomia é construtivista, assim como a pedagogia usada no *Moodle*, pois a gastronomia está presente em vários momentos do seu dia-a-dia, como no ato de se alimentar. Por isso, o ensino da gastronomia deve ser implementado de forma que acrescente novas experiências ao indivíduo. O uso de novas tecnologias em aulas de gastronomia facilita a imersão do aluno no processo pedagógico, sem deixá-lo isolado como simples receptor de conhecimento.

Mesmo a EAD apresentando qualidade e custos competitivos com os cursos presenciais, ressalta-se a importância do engajamento do aluno, que tem um papel ativo no processo de aprendizagem. No gráfico 3, é possível verificar que houve um aumento de 100% na oferta de cursos a distância em gastronomia no último ano, ressaltando a importância de explorar e regulamentar a forma de avaliação a distância como método ativo no processo de aprendizagem.

Gráfico 3: Quantidade de cursos EAD no ano de 2017



Fonte: Elaborado pelo autor

É possível verificar na Tabela 1 todas as instituições que oferecem a modalidade a distância, juntamente com a quantidade de vagas autorizadas pelo MEC. Podemos verificar que um número pequeno de instituições ofertantes consegue abranger uma grande quantidade de alunos.

Tabela 1 - Instituições de ensino ofertantes de cursos EAD em gastronomia

Instituição(IES)	Sigla	UF	Nome do Curso	Grau	Vagas Autorizadas
------------------	-------	----	---------------	------	-------------------

CENTRO UNIVERSITÁRIO CLARETIANO	CEUCLAR	SP	GASTRONOMIA	Tecnológico	358
UNIVERSIDADE CRUZEIRO DO SUL	UNICSUL	SP	GASTRONOMIA	Tecnológico	150
UNIVERSIDADE PITÁGORAS UNOPAR	-	PR	GASTRONOMIA	Tecnológico	9999
UNIVERSIDADE PAULISTA	UNIP	SP	GASTRONOMIA	Tecnológico	47880
UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO	UNICID	SP	GASTRONOMIA	Tecnológico	100
UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI	UAM	SP	GASTRONOMIA	Tecnológico	180
UNIVERSIDADE DE FRANCA	UNIFRAN	SP	GASTRONOMIA	Tecnológico	100
UNIVERSIDADE ANHANGÜERA	UNIDERP	MS	GASTRONOMIA	Tecnológico	1000
UNIVERSIDADE POTIGUAR	UNP	RN	GASTRONOMIA	Tecnológico	180
UNIVERSIDADE POSITIVO	UP	PR	GASTRONOMIA	Tecnológico	200
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ - UNICESUMAR	UNICESUMAR	PR	GASTRONOMIA	Tecnológico	1500
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO NORTE	UNINORTE	AM	GASTRONOMIA	Tecnológico	400
CENTRO UNIVERSITÁRIO LEONARDO DA VINCI	UNIASSELVI	SC	GASTRONOMIA	Tecnológico	2000
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE JAGUARIÚNA	FAJ	SP	GASTRONOMIA	Tecnológico	3000
CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA	UNINTA	CE	GASTRONOMIA	Tecnológico	9950
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU	UNINASSAU	PE	GASTRONOMIA	Tecnológico	2000
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO SUL DE MINAS	UNIS-MG	MG	GASTRONOMIA	Tecnológico	60
CENTRO UNIVERSITÁRIO FACVEST	UNIFACVEST	SC	GASTRONOMIA	Tecnológico	500
				Total	79.557

Cruz et al. (2017) cita o uso de um “Material de Avaliação Prática da Aprendizagem” como uma prática que possibilita ao aluno realizar preparações, fazendo uso de diversos materiais de apoio como áudio, vídeo, livros e apoio de professores e tutores que atuam no curso.

O mesmo autor aponta que o Curso de Gastronomia é uma área pouco explorada pelas Instituições de Ensino Superior (IES) quando se trata da modalidade a distância. Por ser um curso onde a prática é parte importante da aprendizagem, a premissa de qualquer IES que ofereça o ensino da Gastronomia em EAD deve ser a de construção de

um projeto de curso baseado na qualidade, a fim de que o currículo possa favorecer o crescimento do aluno, desenvolvendo habilidades individuais. O curso deve formar profissionais que tenham aptidão para gerenciar cozinhas, nas suas diversidades e especificidades.

Em cursos presenciais de gastronomia, principalmente em aulas que envolvam práticas gastronômicas, consegue-se envolver o aluno no aprendizado, despertando sua atenção. Em uma aula tradicional de práticas gastronômicas o professor apresenta uma habilidade e técnica relacionando-a com um conhecimento. Posteriormente o aluno repete tornando-o parte do processo (LOPES, 2016).

Um acadêmico de gastronomia deve aliar o conhecimento teórico e prático. Portanto torna-se um pouco diferente a forma como o conhecimento é transmitido e reproduzido.

Considerando a liberdade que o aluno de EAD necessita, um Material de Avaliação Prática da Aprendizagem, M.A.P.A., tem como objetivo identificar a sua evolução prática, permitindo uma análise da assimilação do conteúdo de forma satisfatória e muitas vezes mais eficiente que atividades *in loco* (CRUZ et al., 2017).

Para o desenvolvimento de um M.A.P.A. eficiente, Cruz et al. (2017) sugere o uso de um *Template*, ou modelo de documento, que deve ser preenchido pelo acadêmico durante e após a reprodução de alguns preparos apresentados em aula, atendendo a critérios pré-estabelecidos pelo professor responsável, que vai desde a compra de insumos, todo o processo de preparo e avaliação sensorial no final do processo.

Conforme o exemplo no Apêndice 1, o M.A.P.A. pré-estabelece pontos específicos de uma preparação, com finalidade de avaliar se a preparação foi bem desenvolvida pelo aluno. O professor ou tutor consegue avaliar de forma satisfatória, pois, consegue perceber se o aluno realizou corretamente o passo a passo da preparação e pode analisar todas as dificuldades encontradas e sanar as dúvidas levantadas.

Devem ser disponibilizados aos alunos, materiais didáticos suficientes para dar suporte antes e durante a preparação e reprodução da ficha técnica, servindo como base para a realização da atividade. Como exemplos de materiais didáticos de apoio Cruz et al. (2017) apresenta lâminas com instruções de preparo e aulas em vídeo.

Para que a construção do conhecimento por parte do aluno seja eficiente, é preciso garantir que os conteúdos chaves sejam compreendidos pelo estudante. Para isso, um método rígido deve ser implantado para atingir tal objetivo.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme os dados levantados na presente pesquisa, houve um aumento significativo na oferta de cursos de gastronomia na modalidade EAD em um curto período de tempo (CRUZ et al.,2017; BRASIL, 2017).

Ponderando os benefícios propostos por Brenner et al.(2014) e as barreiras elencadas por Wissmann (2005), verifica-se que o Ensino a Distância, junto com a difusão de novos meios de comunicação e tecnologias, pode ser uma ferramenta muito eficaz apesar das barreiras apresentadas, garantindo ao aluno um ensino de qualidade, com currículo similar ao convencional e a vantagem de se adequar ao tempo disponível do aluno.

Foi possível verificar nos estudos elencados na pesquisa realizada, que um dos principais problemas dos cursos a distância, é a falta de contato humano. Também fica evidente a necessidade da humanização do ensino com ampliação do grupo de tutores para que o aluno se sinta amparado pela instituição e à vontade para sanar dúvidas a qualquer momento e, desta forma, garantir a qualidade do ensino transmitido, assim como foi constatado por Palange (2012).

Os Ambientes Virtuais de Aprendizagem, como o Moodle, podem ser um importante aliado no ensino. Na gastronomia devem ser usados como meios facilitadores de acesso a materiais de estudo e como métodos de avaliação individual. A tecnologia e a disseminação da internet, facilita o acesso a diversos cursos *online*, possibilitando uma infinidade de formas de estudo a distância.

Cruz et al. (2017) relata que com a utilização de uma boa ferramenta de avaliação é possível ser ofertado um curso totalmente a distância em gastronomia de maneira que o aluno aprenda, compreenda e aplique tudo o que aprendeu.

Outro fator evidente e muito importante para o sucesso da modalidade do ensino a distância na gastronomia diz respeito aos instrutores que devem ser submetidos a treinamentos extensivos nas novas tecnologias de aprendizagem para adaptar os métodos de ensino tradicional para o ensino a distância, bem como monitorar e avaliar o progresso dos alunos (MARKOVA; GLAZKOVA; ZABOROVA, 2017).

Ferramentas de ensino e avaliação por EAD devem ser utilizadas também em cursos presenciais como expansão da sala de aula, garantindo um melhor aproveitamento do aluno, e garantindo ao professor uma forma de avaliar o aluno individualmente, podendo esclarecer dúvidas que só apareceriam em um âmbito individual.

Vianney (2009) fez duras críticas ao modelo único adotado pelo Brasil até o novo decreto de 2017. Tal modelo seria um inibidor no crescimento da modalidade EAD no país, pois explicitava a obrigatoriedade de avaliações realizadas de forma presencial. Entretanto, segundo aponta a nova legislação de 2017 (BRASIL, 2017a), o aluno não necessariamente precisa prestar exames em um polo presencial, desde que não seja prevista no programa pedagógico.

O Brasil vive um momento de crescimento do ensino a distância de modo geral. Na oferta de gastronomia em EAD, as novas tecnologias permitem cursos com qualidade e com currículos equivalentes às dos cursos presenciais. Aliado às novas tecnologias, as ferramentas de avaliação, como o M.A.P.A., suprem de forma satisfatória a falta de contato entre professor e aluno.

Portanto, deve-se considerar as novas tecnologias como aliadas em potencial e utiliza-las de forma que possa melhorar a disseminação do conhecimento e contribuir na formação de novos profissionais, tanto em cursos presenciais quanto a distância. Assim, a flexibilização da nova lei, que determina as diretrizes do ensino a distância no Brasil, possibilitará a expansão da oferta cursos EAD em várias áreas como a gastronomia.



## REFERÊNCIAS

ABREU, Roberta Melo de Andrade; VIEIRA, Celuta Maria Santos. **Educação a distância: uma reflexão sobre a relação professor-tutor e estudante no processo de ensino e aprendizagem.** REVISTA INTERSABERES, v. 11, n. 23, p. 284-303, 2016.

ALGRANTI, Marcia. **Pequeno dicionário da gula.** Rio de Janeiro: Record, 2000.

ALVES, João Roberto Moreira. **EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA E AS NOVAS TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E APRENDIZAGEM,**1994

BARROS, Maria das Graças; CARVALHO, Ana Beatriz Gomes. **As concepções de interatividade nos ambientes virtuais de aprendizagem.** Campina Grande: EDUEPB, p. 209-232, 2011.

BRASIL. **Decreto N° 2.494**, de 10 de fevereiro de 1998. Regulamenta o artigo 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e dá outras providências. Diário Oficial da União, 11 fev; 1998

BRASIL. Constituição (2005). **Decreto nº 5622**, de 19 de dezembro de 2005. Decreto N° 5.622.

BRASIL. Constituição (2017a). **Decreto nº 9057**, de 25 de maio de 2017. Decreto N° 9057.

BRASIL. Ministério da Educação. **Instituições de Educação Superior e Cursos Cadastrados.** 2017b. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 14 dez. 2017.

BRENNER, Fernando et al. **Revisão sistemática da Educação a Distância: Um estudo de caso da EaD no Brasil.** In: ANAIS ESUD, Congresso Brasileiro de Ensino Superior a Distância. Florianópolis. 2014.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CRUZ, Alexandre Gimenes da et al. **GASTRONOMIA: PRÁTICAS DE METODOLOGIA ATIVA NA MODALIDADE A DISTÂNCIA**. 2017. Disponível em: <<http://www.abed.org.br/congresso2017/trabalhos/pdf/380.pdf>>. Acesso em: 04 nov. 2017.

EAD, ABED Censo. BR: **relatório analítico da aprendizagem a distância no Brasil**. São Paulo, 2016.

LOPES, Thiago Henrique. **O USO DE APLICATIVOS EM DISPOSITIVOS MÓVEIS COMO FERRAMENTAS PARA O ENSINO DE PRÁTICAS GASTRONÔMICAS: UMA PROPOSTA DE DINÂMICA NO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM DA GASTRONOMIA**. Applied Tourism, v. 1, n. 1, p. 25-46, 2016.

MATHIAS, Carmen Vieira; TONET, Luciane Gobbi. **Ambiente Virtual de Aprendizagem**. 2013.

MARKOVA, Tatiana; GLAZKOVA, Irina; ZABOROVA, Elena. **Quality Issues of Online Distance Learning**. Procedia-Social and Behavioral Sciences, v. 237, p. 685-691, 2017.

MEC. Ministério da Educação. **O que é um polo de educação a distância?** Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/prolind/355-perguntas-frequentes-911936531/educacao-adistancia-1651636927/12824-o-que-e-um-polo-de-educacao-a-distancia>.

Acesso em: 13 de nov. 2017

MENEZES, Maria Cristina Pinto. **A formação de alunos (as) num curso superior de Gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania**. 2005. 219 p. Dissertação (Pós-Graduação em Educação) - Centro Universitário Nove de Julho – Uninove. São Paulo, 2005.

MONTEIRO, Renata Zambon. **Escolas para cursos de gastronomia: espaços, técnicas e experiências.** 2009. 294 p. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

MUILENBURG, Lin; BERGE, Zane L. **Barriers to distance education: A factor-analytic study.** American Journal of Distance Education, v. 15, n. 2, p. 7-22, 2001.

PALANGE, Ivete. **Educação a distância: por que fazer e como escolher?.** 2012. Disponível em: <[http://www.abed.org.br/arquivos/Por\\_que\\_Educacao\\_a\\_Distancia\\_Ivete\\_Palange.pdf](http://www.abed.org.br/arquivos/Por_que_Educacao_a_Distancia_Ivete_Palange.pdf)>. Acesso em: 13 nov. 2017.

POZDNYAKOVA, Oksana; POZDNYAKOV, Anatoly. **Adult Students' Problems in the Distance Learning.** Procedia Engineering, v. 178, p. 243-248, 2017.

ROCHA, Fernando Goulart. **Gastronomia: Ciência e Profissão.** Arquivos Brasileiros de Alimentação, v. 1, n. 1, p. 3-20, 2015.

SABBATINI, Renato M.E. **Ambiente de Ensino e Aprendizagem via internet: a plataforma moodle.** Instituto EduMed, v. 7, 2007.

SILVA, Andreza Regina Lopes, et al. **Modelos utilizados pela educação a distância: Uma síntese centrada nas instituições de ensino superior brasileiras.** Gual, Florianópolis, v. 4, n. 3, p.153-169, set. 2011. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/html/3193/319327512009/>>. Acesso em: 2 nov. 2017.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. **A expansão dos cursos tecnológicos no Brasil. Um recorte no tecnólogo em gastronomia.** REVELA Periódico de divulgação científica da FALS. Ano III, n. VI, 2009.

VIANNEY, João. **A ameaça de um modelo único para a EaD no Brasil.** Colabor@-A Revista Digital da CVA-RICESU, v. 5, n. 17, 2009.

WISSMANN, Liane dal Molin. **Estudo de caso sobre barreiras que podem interferir na aprendizagem on-line.** 2005. 11 f., Universidade Regional do Noroeste do Estado do

Rio Grande do Sul – UNIJUÍ, Rio Grande do Sul, 2005. Disponível em:  
<[www.abed.org.br/congresso2005/por/pdf/185tcf3.pdf](http://www.abed.org.br/congresso2005/por/pdf/185tcf3.pdf)>. Acesso em: 29 out. 2017.