

---

## DESAFIOS E FACILITADORES NA APRENDIZAGEM PRÁTICA EM GASTRONOMIA: PERSPECTIVAS DE ESTUDANTES DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR PÚBLICAS EM PORTUGAL E NO BRASIL.

KOERICH, Guilherme Henrique

*Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento da  
Universidade Federal de Santa Catarina*

Bolsista CAPES

guilherme.koerich1@gmail.com

CATAPAN, Araci Hack

*Professora Titular da Universidade Federal de Santa Catarina*

aracihack@gmail.com

FERREIRA, Fernando Flávio Ribeiro Oliveira

*Professor Coordenador do Instituto Politécnico do Porto, Escola Superior de Hotelaria e Turismo,  
UNIAG*

fff@esht.ipp.pt

FERREIRA, Fernanda Amélia Fernandes

*Professora Coordenadora do Instituto Politécnico do Porto, Escola Superior de Hotelaria e Turismo,  
UNIAG*

faf@esht.ipp.pt

SILVA, José António Costa Alves da

*Professor do Instituto Politécnico do Porto, Escola Superior de Hotelaria e Turismo*

jsilva@esht.ipp.pt

Subsistem dissonâncias no entendimento, definição e conceituação do que é gastronomia (SUNDQVIST, 2023; CARTAY, 2019; SOARES et al., 2020). O conhecimento relacionado à gastronomia é constituído pelo conhecimento científico de diferentes epistemologias e disciplinas, portanto, um conhecimento de natureza multidisciplinar ou interdisciplinar, e pelo conhecimento popular e artístico, constituído por conhecimentos empíricos, saberes e fazeres culturais, em um contexto sociocultural de transformações transdisciplinares (KOERICH; MÜLLER, 2022; SHISHKO, 2016). A produção do conhecimento gastronômico mediado pela aprendizagem educacional, possui uma chance maior do aprendizado ser transformador e culturalmente responsivo (HEGARTY, 2011).

A origem da formação profissional em gastronomia remonta a uma didática de ensino de mestre para aprendiz, caracterizada pela troca de conhecimentos entre profissionais mais experientes, ou, pelo autodidatismo e experiências empíricas no exercício do próprio ofício (RODRIGUES; NERI; JHUN, 2009). Foi assim que os *chefs* de cozinha europeus iniciaram um rigoroso sistema de aprendizagem (BROWN, 2005). A primeira escola formal de gastronomia surgiu na Europa, com a fundação da *Le Cordon Bleu*, no ano de 1895, em Paris

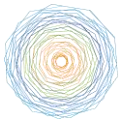
---

(LECORDONBLEU, 2024). A educação culinária é considerada uma pedagogia relativamente nova no ambiente universitário (FISHER; LOUW, 2020).

As aulas práticas em laboratórios de cozinha são estratégicas na formação do segmento. A aprendizagem prática envolve a absorção de competências e habilidades que melhorem a capacidade técnica e artística do estudante, com embasamento científico, e, por isso, essa formação demanda um processo de ensino-aprendizagem o mais eficiente possível (LOPES, 2016). Há lacunas na literatura científica acerca das abordagens educacionais práticas em cozinha (D'ALESSANDRO, 2018). Para alcançar a qualidade na educação em gastronomia, faz-se necessário o uso de recursos didáticos adequados e acessíveis para o processo de ensino-aprendizagem (CANKÜL, 2019). Dado o exposto, esta pesquisa teve por objetivo identificar facilitadores e dificultadores na aprendizagem prática em aulas de cozinha, sob a ótica dos estudantes de uma instituição de ensino superior (IES) de Portugal, e uma IES do Brasil. Para o alcance do objetivo, foi aplicado um questionário estruturado. Trata-se de uma pesquisa descritiva, pois busca especificar propriedades, características e o perfil de pessoas, grupos, processos, ou outro fenômeno, que se submete a uma análise (LAKATOS; MARCONI, 2011). A abordagem é qualitativa, por ser um meio de explorar e entender o significado que os indivíduos ou grupos atribuem a um problema (CRESWELL, 2010).

A pesquisa foi segmentada em duas etapas. A Etapa 1 - Levantar, contempla a realização da pesquisa bibliográfica, por meio de uma revisão narrativa na literatura. Na Etapa 2 - Coletar e Identificar, foi realizada coleta de dados com estudantes, por meio de um questionário estruturado com perguntas abertas e fechadas. As perguntas abertas não têm resposta definida, apresentando como vantagem a riqueza das respostas (LAKATOS; MARCONI, 2011). Quanto às perguntas fechadas, optou-se pelo tipo de fato, relacionadas às questões concretas (LAKATOS; MARCONI, 2011). Um total de 149 estudantes (n=149) participaram da pesquisa, sendo 87 mulheres e 59 homens, com idade média de 26 anos (DP=11,63).

Para análise das respostas do questionário foi empregada a análise de conteúdo de Bardin (2006). As respostas das perguntas fechadas foram contabilizadas em relação à frequência das respostas, enquanto as perguntas abertas foram analisadas por meio de uma análise de conteúdo temático-categorial, representada por códigos. Serão apresentados os códigos que tiveram recorrência maior ou igual a doze (n=12), em três perguntas relevantes para o objetivo desta pesquisa, quais sejam: 1) Como você descreve, na sua percepção, uma



aula prática em Cozinha boa? 2) Na sua opinião, quais os maiores desafios de aprender em aulas práticas de Cozinha? 3) Na sua opinião, qual a forma mais efetiva de aprender em aulas práticas de Cozinha?.

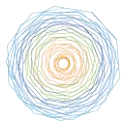
Os resultados revelaram que os participantes consideram uma aula prática em cozinha boa quando há qualidade na execução das receitas ou serviços (n=43), aliada a um suporte efetivo do docente (n=41). Ainda enfatizam que aprender algo novo (n=21) e aplicar/aprender técnicas de cozinha (n=17) contribuem na qualidade das aulas práticas. Assim como, o trabalho colaborativo em equipe (n=28) e a organização/limpeza (n=29) durante as aulas, contribui para o processo de ensino-aprendizagem. No âmbito organizacional, compreendem que a aula deve começar com um *Briefing* (n=24), destacando objetivos e fatores a serem considerados na prática, com vistas a aplicação do conhecimento teórico (n=14). Ainda pontuam que é necessário uma boa gestão/divisão das tarefas (n=13) e gestão do tempo (n=15), para assegurar a qualidade da aula.

No entanto, foram identificados desafios, especialmente em aplicar/aprender técnicas de cozinha (n=35), e que conseqüentemente dificulta a confecção de prato/manipulação de ingredientes desconhecidos (n=19). Aspectos relacionais como trabalhar em equipe (n=22), e manter a organização/limpeza (n=13), são elementos dificultadores. Por fim, para a maioria dos participantes a forma mais efetiva de se aprender em aulas práticas de cozinha se dá praticando/cozinhando (=72), sob o suporte do professor (n=23), e com uma intersecção entre teoria e prática (n=15).

Com base nos resultados obtidos, percebemos que os estudantes participantes da pesquisa expressaram uma variedade de perspectivas em relação às aulas práticas em cozinha. Esses resultados fornecem subsídios importantes para o aprimoramento das práticas no ensino-aprendizagem em aulas práticas de cozinha, destacando a importância de uma abordagem multidimensional que leve em consideração tanto os aspectos técnicos quanto os relacionais no processo de ensino-aprendizagem.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Aulas práticas; Educação em Gastronomia; Ensino-aprendizagem.

**Agradecimentos e apoios:** Agradecemos ao Programa de Pós-graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento da UFSC (PPGEGC/UFSC), ao Instituto Politécnico do Porto, ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior-Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.



## REFERÊNCIAS

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**: edição revista e atualizada. Lisboa: Edições 70, 2009.

BROWN, Jeffrey N. A Brief History of Culinary Arts Education in America. **Journal of Hospitality & Tourism Education**, v. 17, n. 4, p. 47-54, 2005. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10963758.2005.10696841>>. Acesso em: 19 fev. 2024. DOI: 10.1080/10963758.2005.10696841

CANKÜL, Duran. Assessing the quality of gastronomy education: Turkey case. **Electronic Journal of Social Sciences**, v. 18, n. 70, 2019. Disponível em: <<https://dergipark.org.tr/en/pub/esosder/issue/43078/491083>>. Acesso em: 19 fev. 2024.

CARTAY, Rafael. Aproximación epistemológica a la gastronomía. **Agroalimentaria**, v. 25, n. 49, p. 21-44, 2019. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/journal/1992/199263233003/199263233003.pdf>>. Acesso em: 19 fev. 2024.

CRESWELL, John W. **Investigação Qualitativa e Projeto de Pesquisa**: Escolhendo entre Cinco Abordagens. 3. Ed. Porto Alegre: Penso Editora, 2014.

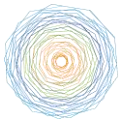
D'ALESSANDRO, Mark. Follow That Pig: Visually Charting Enhanced Learning in a Culinary School Butchery Class. **Gastronomica: The Journal for Food Studies**, v. 18, n. 3, p. 82-92, 2018. Disponível em: <<https://online.ucpress.edu/gastronomica/article-abstract/18/3/82/45866/Follow-That-Pig-Visually-Charting-Enhanced>>. Acesso em: 19 fev. 2024.

FISHER, Hennie; LOUW, Ina. Teaching mise-en-place: Student perceptions of the cooking pro forma process. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 22, p. 1-7, 2020. Disponível em: <[https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X20301220?casa\\_token=BbW0yDC4PzQAAAAA:Wd1YkkgCmV8hO3lThXD04OGHnHMf11LqkIzYGxgPM20c1v9iRWLx\\_ujNB79doMAeqSGB99G9](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X20301220?casa_token=BbW0yDC4PzQAAAAA:Wd1YkkgCmV8hO3lThXD04OGHnHMf11LqkIzYGxgPM20c1v9iRWLx_ujNB79doMAeqSGB99G9)>. Acesso em: 19 fev. 2024.

HEGARTY, Joseph A. Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy Education. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 9, n. 2, p. 55-65, 2011. Disponível em: <<https://www-tandfonline.ez46.periodicos.capes.gov.br/doi/citedby/10.1080/15428052.2011.580705?scroll=top&needAccess=true>>. Acesso em: 19 fev. 2024. DOI: 10.1080/15428052.2011.580705

KOERICH, Guilherme Henrique; MÜLLER, Silvana Graudenz. Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 29, p. 1-10, 2022. Disponível em: <<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581>>. Acesso em: 19 fev. 2024.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011.



---

LECORDONBLEU. Home. Disponível em: <<https://www.cordonbleu.edu/home/pt-br>>. Acesso em: 19 fev. 2024.

LOPES, Thiago Henrique. **O uso de dispositivos móveis como recurso didático em aulas práticas de gastronomia:** uma contribuição. 2016. 116f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí, Santa Catarina, 2016. Disponível em: <<http://siaibib01.univali.br/pdf/Thiago%20Henrique%20Lopes.pdf>>. Acesso em: 19 fev. 2024.

RODRIGUES, Heloisa; NERI, Marcelo; JHUN, Susana. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembí Morumbi. In: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 6., 2009, São Paulo. **Anais** [...]. São Paulo: UAM; 2009. Disponível em: <<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/6/148.pdf>>. Acesso em: 19 fev. 2024.

SHISHKO, Bonnie. **Epistemologies of the Kitchen:** Art, Science, and Nineteenth-Century British Culinary Writing. 2016. 231f. Tese (Doutorado) - Department of English. Indiana University, Indiana, 2016. Disponível em: <<https://www.proquest.com/pqdtglobal/docview/1858569281/98442643DC7C44A4PQ/1?accountid=26642>>. Acesso em: 19 fev. 2024.

SOARES, Cláudia Mesquista Pinto *et al.* Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 147-161, 2020. Disponível em: <<http://periodicos.univille.br/index.php/RCC/article/view/98>>. Acesso em: 19 fev. 2024.

Sundgvist, Joachim. Gastronomic experiences: Motives, activities, and teleology. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 31, 2023. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X22001809?via%3Dihub>>. Acesso em: 19 fev. 2024. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100645>