



XVIII Seminário ANPTUR

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA
E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

22 a 24 de setembro de 2021 | Ambiente virtual
"Resiliência e enfrentamento de crises no turismo"

ANAIAS ANPTUR | ISSN 23596805

Estilos De Aprendizagem E Estratégias De Ensino Na Gastronomia: As Melhores Técnicas De Ensino

Nicholas Fernandes Teixeira¹
Karoline Bertucci do Amaral²
Ana Paula Tunussi Prezoto³
Gabriel Furlan Coletti⁴

Resumo

O ser humano passa por diferentes estágios de desenvolvimento ao longo da vida. Desde a infância os indivíduos se desenvolvem de acordo com uma série de normas sociais. Dentre essas normas estão as normas escolares/acadêmicas, responsáveis pela consolidação do seu processo de construção formal do conhecimento, fundamentado em diferentes aspectos pedagógicos. Essa trajetória alcança seu ápice quando os indivíduos atingem a fase adulta e o ensino superior. Tal formação propõe uma série de conhecimentos específicos distintos dos conhecidos anteriormente pelos indivíduos. Contudo, o processo de formação no ensino superior, em específico na gastronomia, carece de estratégias que sejam adequadas aos diferentes perfis de alunos que se aventuram no processo de formação. Assim, o objetivo desse trabalho é propor metodologias adequadas aos perfis dominantes de aprendizagem dos alunos do curso superior de tecnologia em gastronomia do Centro Universitário Senac campus Águas de São Pedro. A pesquisa é de natureza exploratória e utilizou-se de levantamento bibliográfico para composição da revisão bibliográfica, de entrevista por meio de questionário semiestruturado para o levantamento das informações dos alunos e professores. Para que o trabalho seja viabilizado, levantou-se os estilos de aprendizagem e as metodologias de ensino preferidas de 115 discentes do curso superior de tecnologia em gastronomia (fonte de dados primários). Também foram levantadas as metodologias praticadas em aula, os estilos de aprendizagem e as preferências dos docentes quando na condição de estudantes, numa amostra total de 22 professores do campus. Como resultado, os dois grupos dominantes em termos de estilos de aprendizagem dos alunos foram convergente e acomodador. Em relação as metodologias, três delas foram as preferidas pelos respondentes: visita técnica, experimentação e a exposição dialogada. Já os resultados das respostas dos docentes, os perfis mais encontrados foram acomodador e assimilador. Entre as metodologias mais empregadas pelos

¹ Graduando em Gastronomia. Centro Universitário Senac. <http://lattes.cnpq.br/2786728721113188>. nicholasdfg@hotmail.com.

² Graduanda em Gastronomia. Centro Universitário Senac. <http://lattes.cnpq.br/5610817167421632>. Karoline.doamaral@hotmail.com.

³ Graduanda em Gastronomia. Centro Universitário Senac. <http://lattes.cnpq.br/1895532776708929>. anatprezoto@gmail.com.

⁴ Doutorando e Mestre em Economia. UNESP/Centro Universitário Senac. <http://lattes.cnpq.br/6217798761778671>. gabriel.fcoletti@sp.senac.br.



XVIII Seminário ANPTUR

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA
E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

22 a 24 de setembro de 2021 | Ambiente virtual
"Resiliência e enfrentamento de crises no turismo"

ANAIAS ANPTUR | ISSN 23596805

docentes estão exposição dialogada, dinâmica de grupo e sala de aula invertida. Assim, observa-se uma predominância nos estilos dos alunos por disciplinas mais alinhadas à questões de natureza prática, que envolvam solução de problemas e aplicações. Quanto aos professores também se verifica tal resultado, contudo parte da amostra se alinha com perfil adequado a construções teóricas e de análise, características da atuação docente em qualquer área, por perfil da profissão. Quanto aos métodos, perfil dos discentes e dos docentes, há um alinhamento para as disciplinas práticas, com algumas divergências entre perfis de alunos e professores no perfil assimilador. Tal perfil se associa às disciplinas teóricas, nas quais a maior parte dos alunos do curso encontra dificuldades de aproveitamento/aceitação. Apesar das diferenças de perfis, a aplicação de diferentes tipos de disciplinas (teóricas e práticas) se fazem obrigatórias na trajetória de formação do corpo discente. Novas possibilidades de trabalho surgem no sentido de tornar o processo de ensino das disciplinas teóricas mais palpável ao perfil dos discentes, além da busca pela consolidação da conscientização dos discentes da importância das disciplinas teóricas para sua formação.

Palavras-chave: gastronomia; estilos de aprendizagem; metodologias de ensino.