



ENEPEX

ENCONTRO DE ENSINO,
PESQUISA E EXTENSÃO

8° ENEPE UFGD • 5° EPEX UEMS

A Monitoria como um diferencial nos estudos da Gastronomia e Segurança Alimentar no curso de Turismo.

Claudia Renata Faleiro¹; Camila de Brito Quadros Lara².

¹Monitora da disciplina de Gastronomia e Segurança Alimentar (UEMS) claudiarenatafaleiro@gmail.com

²Professora da disciplina de Gastronomia e Segurança Alimentar (UEMS) camilaq21@hotmail.com
UEMS/Turismo – Rod. Dourados/Itahum Km 12 Bloco D – Piso Superior – Dourados – MS.

RESUMO

A gastronomia é uma disciplina de grande relevância para o curso de Turismo, e a possibilidade da realização de monitoria, permite com que o acadêmico possa implementar o conhecimento adquirido e compartilhar com os alunos à quem presta esse serviço, bem como possibilita uma maior interação entre acadêmicos dos terceiro ano com o professor, proporcionando auxílio ao docente e permitindo a valorização da disciplina atendida.

Palavras-chave: Gastronomia, Turismo, Monitoria.

INTRODUÇÃO

A Monitoria é um passo importante para o acadêmico que se dispõe a atuar como aluno-monitor, essa experiência permite ampliar sua visão do conteúdo já estudado e proporcionar o compartilhamento do conhecimento adquirido, facilitando a integração entre a teoria e a prática.

O aluno monitor faz a interface de comunicação entre alunos e professores da disciplina que presta monitoria, auxiliando na compreensão dos conteúdos expostos em sala de aula, propiciando a ampliação dos meios de pesquisa e auxiliando o professor no atendimento aos acadêmicos com maior dificuldade de assimilação do conteúdo.

O projeto de monitoria visa propiciar a interdisciplinaridade e unir teoria e prática durante as atividades desenvolvidas, auxiliando o docente, facilitando e maximizando o aprendizado dos alunos, despertando o interesse na importância da disciplina acadêmica. (SOARES & SANTOS, s/d)

Ao participar como monitor dentro da academia, o aluno também tem a oportunidade de conhecer melhor essa interface entre professor e aluno, podendo proporcionar a busca pelo conhecimento diferenciado para caso queira seguir a carreira como docente no futuro.

Por ser o Turismo um dos segmentos que mais cresce no mundo, movimentando milhões de dólares todos os anos, (EMBRATUR, 2014) esse mercado abrange diversos setores da economia e o ramo da gastronomia é um dos pilares fundamentais para que esse turismo aconteça de forma completa e satisfatória, sendo de fundamental importância seu estudo dentro do ambiente acadêmico.

Nesse sentido a implementação da monitoria na disciplina de gastronomia permite ao aluno monitor uma visão mais ampla da área, fazendo com que busque estar sempre atualizado sobre o que acontece neste segmento, tendo em vista sua abrangência, inovações e sentido global no que se refere à alimentação, permitindo desta forma uma maior credibilidade perante o professor e os alunos que recebem a monitoria.

O aluno monitor precisa atender as atribuições determinadas pelo edital do Programa Institucional de Monitoria, como assinar Termo de Compromisso com o Programa, auxiliar o professor na elaboração de material didático e de apoio, manter registro das frequências e atividades desenvolvidas nos formulários específicos, interagir com os alunos visando desenvolvimento e aprendizagem do conteúdo exposto, elaborar e apresentar trabalhos com orientação do professor-orientador em eventos acadêmicos e científicos, apresentar relatórios das atividades ao orientador e coordenação do curso, entre outros.

A monitoria também tem por objetivo proporcionar ao aluno monitor

DESENVOLVIMENTO

Monitoria

O processo de aprendizagem acadêmico pode ser suplementado por apoio extraclasse, através da monitoria, realizada por alunos que já passaram pela disciplina e tiveram bons rendimentos acadêmicos, como descreve a Resolução da CEPE-UEMS nº503 de 14/04/2005:

Art. 1º O Programa Institucional de Monitoria objetiva criar um espaço de atuação dentro do âmbito universitário onde os alunos que possuem mérito e rendimento escolar satisfatório atuem como monitores, contribuindo para o aperfeiçoamento do processo de ensino-aprendizagem, viabilizando o fortalecimento da auto-estima e contribuindo para a interação entre alunos, professores e técnicos. (CEPE-UEMS, 2005)

A prática da monitoria permite atender as diferentes necessidades ou dificuldades de aprendizagem, sendo uma forma de compartilhamento de informações facilitada, visto que os alunos que recebem a monitoria sentem-se iguais aos alunos monitores, permitindo um maior interesse na disciplina ofertada, como destacam Fernandes, Mello e Barbejat (2001):

Estudantes exibem diferentes estilos de aprendizagem, demonstrando preferências totalmente particulares sobre a maneira de adquirir e processar as informações a eles apresentadas. Respostas diferentes também surgem por ações de mecanismos visuais, verbais, gráficos ou outros diversos quando utilizados nos procedimentos de ensino. É óbvio que tanto um aluno quanto o futuro profissional deve apresentar habilidade em mostrar um poder de compreensão no decorrer de todas as formas de transmissão da informação ou conhecimento”

A oferta de monitoria pode ser realizada de duas formas, com bolsa ou sem bolsa, na quantidade ofertada conforme a especificidade de cada disciplina, com supervisão e acompanhamento pelo professor lotado na disciplina a qual o aluno se candidata, por meio de Edital, para participar do processo seletivo, ao atender todos os requisitos necessários e ser aprovado pelo Comitê de Ensino e Graduação, pode assumir as atividades de monitoria.

A disciplina de Gastronomia e Segurança Alimentar e sua interface com o Turismo

A alimentação é ato inerente aos seres vivos, porém a preparação dos alimentos é realizada apenas pelo homem, o que o diferencia dos outros animais, o ato de comer em grupo com regras sociais, tornou-se uma forma de organização social, como expõe Moreira (2010):

Comensalidade deriva do latim "*mensa*" que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come mas, principalmente, como se come. Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartilhada (6; 7).

O estudo da comensalidade é realizado pela disciplina de Gastronomia, tudo que envolve o ato de comer, o comportamento social e sua interdisciplinaridade com outras áreas do conhecimento, como a química, medicina, física, antropologia, faz com que esta área do conhecimento seja um campo muito vasto a ser pesquisado, com alicerces na mais remota antiguidade como destacam Barreto e Senra (2000) ao identificar que “[...]a gastronomia passou a ser reconhecida como atividade culinária desenvolvida dentro de princípios

científicos ou por técnicas alicerçadas em anos de descobertas e experiências que visavam equilibrar sabores e ingredientes.”

O estudo da Gastronomia pela visão do turismo é essencial, tendo em vista que qualquer tipo de viagem realizada, seja por lazer, trabalho, saúde ou qualquer outro motivo, sempre haverá uma relação com a alimentação, é um nicho de mercado com retorno direto e garantido, afinal o homem não sobrevive sem se alimentar, e o conhecimento para atuar nesta área torna-se fundamental para que um empreendedor possa atender os visitantes, sempre levando em conta a qualidade e higiene dos serviços prestados.

Relato de experiência

No curso de Turismo da UEMS a disciplina de Gastronomia e Segurança Alimentar é disponibilizada no terceiro ano, com duração anual, e a monitoria é realizada por aluno do quarto ano já aprovado e com desempenho destacado na matéria.

Neste ano de 2014 foi implementada a primeira monitoria da disciplina, na modalidade “sem bolsa”, com carga horária de 4 horas semanais, sendo dividida em atendimento presencial, por e-mail e rede social em grupo fechado, criado para comunicação e interação dos acadêmicos do 3º ano com a docente da disciplina e monitora.

Conforme destaca Lins (2008), “A monitoria consiste numa atividade acadêmica de natureza complementar, na qual o aluno tem a oportunidade de desenvolver e ampliar os conhecimentos adquiridos na academia por meio do apoio ao docente na condução da disciplina.”

A monitoria da disciplina de Gastronomia e Segurança Alimentar iniciou-se no mês de abril de 2014, após ser aprovada na seletiva, foi realizada uma reunião com a professora da matéria para realizar o planejamento das atividades que seriam propostas para a turma durante o ano letivo.

Como monitora, foi determinado um horário para atendimento aos alunos, onde é possível trocar informações, tirar dúvidas e solicitar sugestões para a monitora. O atendimento era realizado nas terças feiras, com duração de 2 horas na sala do Cientur ou Laboratório de Eventos.

No planejamento das atividades ficou determinado a tentativa de agendar com os ganhadores do Festival Gastronômico para que viessem até a UEMS e passassem suas impressões de participar de um evento no ramo gastronômico, bem como discorrer sobre as dificuldades e sucessos de atuar no ramo de alimentação. O contato foi realizado por telefone, porém devido às agendas bastante atarefadas a professora em concordância com a monitora

chegou à conclusão que seria melhor aguardar até o segundo semestre para agendar essas atividades.

Outra proposta de atividade foi uma visita até o estabelecimento do chef Marlon Libório, formado em Gastronomia e com uma visão atual da gastronomia mundial, com práticas modernas e que está trazendo mudanças no conceito de atendimento de serviço de buffets para casamentos, aniversários, formaturas, entre outros. A tentativa de agendamento foi através da rede social facebook, tendo em vista a monitora ter contato com o mesmo, porém não foi possível colocar em prática nesse primeiro semestre em virtude da ampliação do estabelecimento do chef, ficando postergado para o segundo semestre uma nova tentativa de agendamento.

A disciplina realiza visitas técnicas a empresas do ramo de alimentação, com pré-agendamento realizado pela monitora, uma delas foi a visita ao Barão Botequim, ocasião onde o proprietário do estabelecimento expõe aos acadêmicos algumas experiências vividas no dia a dia em uma empresa da área de gastronomia.

O atendimento semanal pela monitora realizado todas as terças feiras a tarde não houve adesão por parte dos alunos do terceiro ano, porém os horários foram cumpridos, onde a monitora realizava pesquisa sobre as últimas notícias referente a gastronomia, disponíveis em sites, blogs, revistas online e publicava no grupo da rede social para que pudessem sempre estar atualizados sobre as últimas tendências gastronômicas mundiais.

Foi proposta também uma visita ao Restaurante Universitário da UFGD para que os acadêmicos pudessem conhecer o processo de funcionamento de um estabelecimento que serve centenas de refeições por dia e toda dinâmica das atividades realizadas em um empreendimento deste porte, ficando agendado para o início do segundo semestre.

Por motivos de trabalho foi solicitado ao final do primeiro semestre o desligamento da monitora com apresentação de relatório das atividades realizadas, com avaliação da professora da disciplina, que por motivo de ser da modalidade sem bolsa não houve outros interessados para assumirem a monitoria que passará a ser administrada apenas pela professora.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As atividades da monitoria exigem que aja dedicação por parte do acadêmico que se disponibiliza a assumir essa atividade, sendo que na disciplina de gastronomia é importante que busque sempre estar atualizado com as atualidades sobre o tema. Possibilita ao monitor uma maior interface entre aluno, professor, disciplina, permitindo uma ampliação do

conhecimento na área e a oportunidade de compartilhar as informações e conhecimentos adquiridos enquanto aluno, com oportunidade de preparar melhor os acadêmicos para o mercado de trabalho.

A disponibilidade de um monitor para a disciplina de gastronomia permite uma facilitação para a compreensão dos assuntos discutidos em sala de aula, porém é necessário o retorno e interesse da turma para que esse auxílio aos acadêmicos seja bem aproveitado e reflita nas avaliações realizadas em sala de aula, somente desta forma torna-se efetiva a importância de manter um monitor disponível para atender aos alunos.

AGRADECIMENTOS

À UEMS pelo conhecimento proporcionado através do Programa Institucional de Monitoria e a professora Camila de Brito Quadros Lara pela parceria, confiança e apoio.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARRETO, Ronaldo L.P.; SENRA, A. V. **A gastronomia e o turismo**. ANSARAH, M.G.R. (org). Turismo, como aprender, como ensinar. 3 ed. São Paulo. Ed. SENAC. São Paulo, 2000.

EMBRATUR. **Brasil é o 6º no mundo em economia do Turismo**. Disponível em: http://www.embratur.gov.br/piembratur/opencms/salaImprensa/noticias/arquivos/Brasil_e_o_6_no_mundo_em_economia_do_Turismo.html > Acesso em: 23 de ago. 2014.

FERNANDES A. J. S.; MELLO J. C. C.B.S.; BARBEJAT M. E. R. P. (2001). **Uma Experiência de Avaliação Participativa**. Disponível em: < <http://www.pp.ufu.br/Cobenge2001/trabalhos/APP001.pdf>>. Acesso em: 23 de ago. 2014.

LINS, Daniel. **Ser Monitor**. Disponível em: < <http://www.mauriciodenassau.edu.br/artigo/exibir/cid/1/fid/1/aid/215>> Acesso em: 25 de ago. 2014.

MOREIRA, Sueli A. **Alimentação e Comensalidade: aspectos históricos e antropológicos**. Disponível em: < http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009> Acesso em: 24 de ago. 2014.

SOARES, Moisés de Assis Alves; SANTOS, Kadidja Ferreira. **A monitoria como subsídio ao processo de ensino-aprendizagem: o caso da disciplina administração financeira do CCHSA-UFPB**. Disponível em: <http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/xi_enid/monitoriapet/ANAIS/Area4/4CCHSADCSAMT04.pdf> Acesso em: 23 de ago. 2014.

UNIVERSIDADE ESTADUAL MATO GROSSO DO SUL – UEMS. Resolução CEPE – UEMS nº. 503, de 14 de abril de 2005.