

MONITORIA EMERGENCIAL EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA: DINÂMICAS EDUCACIONAIS PERANTE ÀS ADAPTAÇÕES DIGITAIS PROMOVIDAS PELO ISOLAMENTO SOCIAL

XIII Encontro de Experiências Estudantis

Alisson Marley Rodrigues Alcantara, Gabriel Simões e Souza, Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro

Tendo em vista a situação emergencial propiciada pela pandemia do Covid-19, foi necessário adaptar as mais diversas formas de vivência e de comunicação. Com os meios educacionais não foi diferente. Uma nova realidade surgiu e com ela seus desafios. Para as disciplinas de Panificação e Confeitaria do Bacharelado em Gastronomia da UFC, a necessidade de se reinventar e de construir novos planejamentos fez parte da rotina de estudos e aplicações de conteúdos. Um trabalho coletivo entre docentes, gestores, monitores e discentes contribui para a realização dessas disciplinas que, de forma geral, necessitavam de aplicações técnicas presenciais, como o estudo de massas, produções alimentícias e aspectos do aprendizado inerentes ao cotidiano de um estudante de Gastronomia. Contudo, foi possível compreender e colaborar com essa nova rotina através do programa de monitoria emergencial durante o decorrer do semestre 2020.1. Além da parte teórica, que precisou ser revista e adaptada para o formato online, com encontros síncronos e assíncronos, as atividades práticas necessitaram também serem adaptadas. Dessa forma, para realização das gravações de aula, uma equipe foi formada: as docentes das disciplinas, os monitores (incluindo o emergencial), os técnicos de laboratório e a equipe de produção cinematográfica do Instituto de Cultura e Arte, todos seguindo as regras de segurança sanitária previamente estabelecidas. Foram gravadas 15 aulas para as duas disciplinas ao longo de 6 dias de gravações intensas, sendo posteriormente editadas e subdivididas para a disponibilização aos alunos. Sendo assim, mesmo com os desafios desse novo modelo de educação, foi possível promover aprendizado de qualidade de forma satisfatória, contemplando os assuntos primordiais dessas ciências e contribuindo para formação acadêmica de seus participantes.

Palavras-chave: gastronomia. confeitaria. panificação.