

AVALIAÇÃO DAS HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS E SUAS IMPORTÂNCIA NO APRENDIZADO NA GASTRONOMIA.

XXXI Encontro de Iniciação à Docência

Gabriel Marques Viana, Gustavo Burger Sirqueira, Robson Nascimento da Mota, Ana Erbênia Pereira Mendes, Diana Valesca Carvalho

O estudo tem como propósito avaliar as habilidades culinárias dos alunos do primeiro semestre do curso de Gastronomia da UFC, além de trazer estatísticas pertinentes aos docentes e monitores com a finalidade de direcionar o método de ensino, objetivando suprir as carências do aprendizado. A avaliação das habilidades culinárias deu-se através da aplicação de um formulário na plataforma Google Forms, utilizando o Índice de Habilidades Culinárias (2019), desenvolvido com base no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), a fim de medir o grau de confiança para performar habilidades culinárias. O índice foi aplicado na turma de Tutoria Acadêmica composta por 27 alunos, dos quais 13 concordaram em participar. A disciplina de tutoria pertence ao primeiro semestre do curso de gastronomia e apresenta como objetivo o acompanhamento pedagógico dos alunos. Os dados obtidos mostram que há um certo grau de confiança nos alunos para executar atividades como assar, cozer e seguir uma receita. Também mostra que cerca de 92% dos alunos se mostram nada confiantes para manusear insumos cárneos, e 52% tem pouca confiança para executar cortes vegetais clássicos, além disso, os dados demonstram um nível teórico mediano dos alunos com acerto médio de 64,6% das perguntas. Nesse sentido, faz-se necessário o uso da seguinte pesquisa para melhorar as condições de ensino dos alunos, além de promover um direcionamento nas fragilidades encontradas nos dados coletados.

Palavras-chave: Gastronomia. Habilidades. Técnicas.