



CONEPE 2017

IV CONGRESSO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO



Conhecimento, escolhas
e transformação

INSTITUTO
FEDERAL
Fluminense
Campus
Campos Guarus

ISSN 2525-975X

A relevância da Ecogastronomia como estudo multidisciplinar no processo ensino-aprendizagem na Gastronomia

GABRIELA CRUZ AGUIAR e MILTON FERREIRA LIMA DOS SANTOS

Segundo Brandão (2007) a educação existe em cada sujeito de cada povo, passa pela família à comunidade, ou seja, a educação existe em todos os mundos sociais. E desde a Grécia antiga, mas especificamente no século IV a.c; o que Platão identificou na caverna em uma passagem da república; Aristóteles dera continuidade e a academia platônica se transformara em liceu pelo seu discípulo, que buscara à sapiência da sociedade política (PLATÃO, 2000; ARISTOTELES, ?). O Ensino Superior no Brasil e o advento de novos cursos como o de Gastronomia traz a luz a discussão da importância de alinhar prática e teoria no processo de ensino–aprendizagem; logo se faz necessário ao graduando uma interdisciplinaridade teórica para alcançar objetivos práticos em conformidade com uma visão abrangente do processo, como a escolha de ingredientes, a utilização de recursos naturais e de reaproveitamento até finalmente a elaboração de uma refeição. Nesse contexto se faz pertinente o fomento do ensino multidisciplinar da gastronomia, assim sendo o curso que possui como disciplina a ecogastronomia proporciona ao estudante uma vivência teórico/prática que corrobora com a metodologia ativa de ensino-aprendizagem, onde de acordo com Freire (2015) o ensino se efetiva na interação entre sujeitos docente e aluno. Com base nessa ideia os estudantes ocupam o centro das ações educativas e o conhecimento é construído na prática de forma colaborativa. E considerando a análise qualitativa dos cursos que dispõem da disciplina de ecogastronomia, utilizamos do levantamento de dados através de questionários, onde podemos identificar a relevância de conhecimentos diversos, por exemplo, a ecologia e educação ambiental na matriz curricular do curso de Gastronomia. O processo de elaboração da grade curricular de novos cursos passa por adaptações, e por vezes os cursos divergem quanto às disciplinas ministradas; assim sendo quando o diplomado não se reconhece contemplado ou carece de informações além do assimilado, o mesmo tem a possibilidade de recorrer a especializações ou cursos de extensão.

Palavras-chave: Ensino-Aprendizagem. Aulas Práticas, . Ecogastronomia .