

O CURRÍCULO DE GASTRONOMIA E SEU MAPA CONCEITUAL: A ABORDAGEM INTERDISCIPLINAR DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA PRESENTES NA FORMAÇÃO DO GASTRÔNOMO.

G1 – Currículo e formação de professores

Rosana Fernandez Medina Toledo (DO) – rftoledo@uol.com.br

Maria Delourdes Maciel – delourdes.maciel@gmail.com – UNICSUL

Resumo

Este trabalho apresenta as contribuições que os mapas conceituais podem trazer para a elaboração e o entendimento do currículo dos cursos superiores de tecnologia em gastronomia, nem sempre bem compreendidos pela comunidade acadêmica e pelos estudantes do curso. O mapa conceitual é uma ferramenta que possibilita mostrar como o currículo de gastronomia é permeado pelos conhecimentos de diferentes áreas, as quais contribuem para a formação do profissional gastrônomo. Pretende-se evidenciar, a partir do mapa, a relação interdisciplinar existente entre os conceitos científicos e tecnológicos das diversas disciplinas contempladas nos cursos superiores de tecnologia em gastronomia, pois esta formação não se restringe somente a prática desenvolvida em laboratório gastronômico. Há um erro conceitual em que se desenha a matriz curricular imbuída de disciplinas práticas e que a finalização se dá no fogão. A gastronomia vai muito além da preparação no fogão. A gastronomia envolve as transformações físico-química além da abordagem histórica e cultural de um povo e de uma época. Gastronomia envolve leituras de diversas áreas para que se finalize concretamente. Justifica-se o uso do mapa conceitual como um modo simples de demonstrar o desenho do currículo de gastronomia e de dar visibilidade à formação científica e tecnológica necessária à formação deste profissional.

Palavras-chave: Mapa Conceitual, Currículo, Gastronomia

1 Aprendizagem e gastronomia

Com o surgimento das novas tecnologias em internet, a aprendizagem nos ambientes virtuais de aprendizagem (AVA) tornou-se cada vez mais presente no dia a dia de docentes e discentes.

Neste cenário, para fazer uso dos benefícios oferecidos pelos recursos do ambiente virtual, algumas disciplinas do curso de gastronomia poderão fazer parte desse ambiente de forma significativa. Partindo desse princípio o docente poderá, por exemplo, trabalhar a presença da ciência nas disciplinas que compõem o currículo de formação da gastronomia usando mapas conceituais como ferramenta de aprendizagem, tornando assim, essa aprendizagem, significativa e ativa.

Desta forma, são integrados todos os conceitos teóricos e científicos de cada disciplina.

Este artigo objetiva demonstrar a importância da utilização de novas tecnologias da informação e comunicação (TIC) para a aprendizagem significativa dos discentes envolvidos no curso. A partir dos conhecimentos conceituais das áreas que envolvem o currículo dos cursos de gastronomia, objetiva-se aprofundar os conhecimentos envolvidos em uma dada preparação culinária para que esta seja considerada e valorizada

A justificativa para utilização do uso de mapas conceituais se dá por uma oportunidade estratégica para melhorar a qualidade da educação, bem como facilitar o diálogo e a partilha de conhecimento. Outro aspecto importante é a utilização dos mapas conceituais como ferramenta de aprendizagem.

Este trabalho encontra-se organizado em três etapas: aplicação dos mapas conceituais e sua utilização, os conceitos científicos e a aplicação dos mapas conceituais para aprendizagem desses conceitos. Por fim apresentaremos as considerações finais relativas ao trabalho desenvolvido.

De natureza interdisciplinar, a Gastronomia dialoga com as ciências humanas, sociais aplicadas e da natureza. Desta forma encontra-se imbricada nas mais diferentes áreas de conhecimento, levando o professor transitar pelos diversos universos científicos para concluir sua produção culinária.

Hoje um professor de Gastronomia precisa ser aberto a pesquisar muito antes de finalizar um prato, pois o mesmo está rodeado de histórias e reações químicas e físicas. Sua postura interdisciplinar é fundamental para que seu objetivo seja alcançado e sua aula tenha abordado de forma satisfatória seus objetivos.

Caminhando nessa direção acredito ser importante recuperar o caminho que está sendo percorrido pela gastronomia para se consolidar como um campo de conhecimento.

Hoje, ao executar uma produção em laboratório, acredita-se ser primordial abordar a história do prato e do tempo em que foram criados, as reações químicas dos ingredientes e sua finalização. Deve se pensar na teoria que sustenta essa prática para que haja questionamentos e construção de significados. Jarmendia (2005) relata.

... é esse conjunto de significados, adequadamente problematizado, que serve de ancoragem para a construção de novos saberes, tornando-os significativos.

Para o exercício da docência em Gastronomia é importante que professor expanda seus conhecimentos. Além dos saberes culinários que foram considerados

saberes menores em nossa cultura desenvolvidos por escravos e empregados domésticos, o gastrônomo necessita de outros que não estiveram presentes na cozinha brasileira, mas que também dão sustentação ao ato de cozinhar. Cabe ao docente de gastronomia apropriar-se dos saberes que envolvem o ato de cozinhar e também o de ensinar.

Segundo Ausubel (1986) a teoria da aprendizagem propõe que os conhecimentos prévios dos alunos sejam valorizados, para que possam construir estruturas mentais utilizando, como meio, mapas conceituais que permitem descobrir e redescobrir outros conhecimentos, caracterizando, assim, uma aprendizagem prazerosa e eficaz.

Na atualidade deparamos com o conceito de aprendizagem no ensino superior muito além do que a mera transmissão de informações de professor para aluno. Essa aprendizagem deve assumir uma função mais complexa, em busca do desenvolvimento de pessoas e profissionais competentes, com habilidades críticas e reflexivas, próprias daqueles que compreendem seu contexto e não aceitam participar passivamente, mas são corresponsáveis pela sociedade em que vivem.

Desta forma um aluno de gastronomia não pode se reduzir a um mero reprodutor de receitas e pratos bem elaborados. Cada disciplina do currículo abarca conceitos muito além do fogão e da prática operacional.

Para fundamentar mapa conceitual e currículo faremos uso da aprendizagem significativa de David Ausubel (1986), em que pontua a relação entre aprendizagem significativa e mecânica.

Ausubel (1986) se refere a aprendizagem mecânica como sendo a aprendizagem de novas informações, com pouco ou nenhuma associação com conceitos prévios relevantes ao aprendiz. Já a aprendizagem significativa é abordada como uma aprendizagem que baseia-se nas informações já existentes na estrutura cognitiva do aprendiz, neste caso nomeia de subsunsores.

Segundo Moreira (2002) ainda relata que “esta aprendizagem significativa ocorre quando a nova informação ancora-se em conceitos relevantes pré-existent na estrutura cognitiva de quem aprende”.

Podemos afirmar então que o ponto primordial para aprendizagem significativa está em que as ideias sejam relacionadas ao que o aprendiz já sabe, ou seja aos seus subsunsores.

2 Mapas conceituais e currículo

Partindo de conceitos abordados por diversos autores, como Novak (1996), Moreira (2002), sobre mapas conceituais, ainda podemos afirmar que não há regra única na construção de mapas conceituais.

Um mapa conceitual traz como importante a relação que os conceitos têm entre si e como se completam dentro de uma mesma linha de aprendizagem.

Moreira (2002) descreve que mapa conceitual é uma técnica flexível e em razão disto, pode ser usado em diversas situações para diversas finalidades como por exemplo: instrumento de análise de currículo, técnica didática, recurso de aprendizagem, meio de avaliação entre outras finalidades educacionais.

A construção de mapas conceituais para mapear currículo traz como pontos positivos alguns elementos importantes, como:

- Organização do currículo em uma sequência lógica de conceitos;
- Aprimorar os conceitos dentro de uma estrutura cognitiva clara;
- Difundir conceitos importantes dentro de uma estrutura hierárquica;
- Apresentar uma aprendizagem significativa frente aos conceitos abordados em cada disciplina.

Neste caso o mapeamento da estrutura curricular poderá servir de análise para ilustração dos principais conceitos que permeiam cada disciplina. O uso de mapas conceituais na análise de estruturas conceituais não está restrito a determinadas áreas do conhecimento. Trata-se de uma estrutura ampla e abrangente, levantando todos os conceitos possíveis embutidos nas disciplinas que compõe o currículo.

3 Mapa conceitual do currículo de gastronomia da Universidade Cruzeiro do Sul.

Consideramos as disciplinas práticas e teóricas que compõe o currículo do curso superior de tecnologia em gastronomia da Universidade Cruzeiro do Sul e elaboramos um mapa conceitual em que seu objetivo maior é mapear e apresentar os conceitos importantes que permeiam cada disciplina. Um outro ponto importante desse desenho é mostrar que as disciplinas práticas estão imbuídas de conceitos científicos que não somente a parte operacional desenvolvida em laboratório gastronômico.

O curso superior de tecnologia em gastronomia (CST em Gastronomia) é composto de disciplinas práticas específicas e disciplinas de formação geral porém de extrema importância para formação do profissional em gastronomia. O mapa conceitual

a seguir nos mostra a composição desse currículo prático e específico e a relação com outras áreas do conhecimento que se fazem primordiais para abordagem completa da disciplina, assim como a formação completa do profissional da área de gastronomia, o gastrônomo.

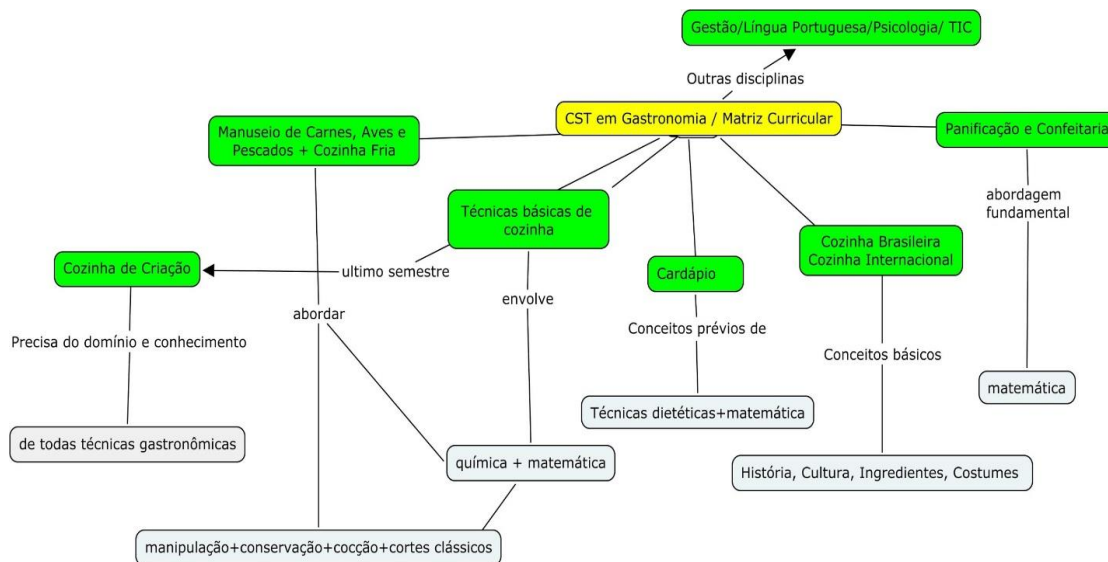


Figura 1. Mapa conceitual referente às disciplinas práticas do curso superior de gastronomia da Universidade Cruzeiro do Sul. 2014 construção Rosana Toledo.

4 Considerações gerais

A apresentação do currículo por intermédio de mapa conceitual relata e consolida a necessidade da abordagem das diversas áreas de conhecimento que permeia a formação em gastronomia, mostrando assim que a execução não se dá somente na prática operacional. Essa formação permeia as diversas áreas do conhecimento científico.

Desta maneira realçamos o forte potencial que tem o mapa conceitual, como ferramenta de aprendizagem, para o mapeamento significativo presente no currículo.

De maneira geral podemos usar o mapa conceitual como instrumento de ensino ou ferramenta de aprendizagem para apresentação de conceitos, como nível hierárquico e ainda como estruturas completas de conceitos em favor da aprendizagem.

Referências:

AUSUBEL, D. P. **A aprendizagem significativa:** a teoria de David Ausubel. São Paulo: Moraes, 1982.

JARMENDIA, A.M. **Aprender na prática:** elementos para uma concepção. In: Revista Unicsul. São Paulo: Unicsul, número12, ano 10, p.117 -124, junho, 2005.

MOREIRA, M.A. e MASINE, E.F.S. **Aprendizagem Significativa – A teoria de David Ausubel.** São Paulo: Centauro Editora, 2002.

NOVAK, J.D. e GOWIN, D. B. **Aprender a aprender.** Lisboa: Plátano Edições Técnicas, 1996.