

APLICAÇÃO DE METODOLOGIA ATIVA “PAINEL DE CONTROLE” NO MELHORAMENTO DO APRENDIZADO DA DISCIPLINA DE ENOGASTRONOMIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

*Manuella Macedo BARBOSA
Sergiano de Lima ARAÚJO
Glauber Carvalho NOBRE
Mikaelle Barboza CARDOSO*

RESUMO: As metodologias ativas contribuem para tornar a aprendizagem mais significativa, tornando o discente protagonista do processo de construção do conhecimento. O objetivo do presente artigo é relatar a experiência docente, ao aplicar a metodologia ativa de “Painel de Controle”, dentro do conteúdo programático de “Nacionalidade dos Vinhos”, da disciplina de Enogastronomia, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e como essa metodologia contribuiu para produzir uma aprendizagem mais significativa. Foi possível observar que a aplicação da Metodologia ativa “Painel de Controle”, na disciplina de “Enogastronomia”, ao abordar a temática de “Nacionalidade de Vinhos”, tornou o estudante mais proativo; estimulou a criatividade dos discentes, contribuindo para a melhoria de sua didática, domínio do conteúdo e interligação entre os diversos conceitos estudados na disciplina; melhorou a desenvoltura e diálogo, entre os estudantes, contribuindo para a melhor integração, em sala de aula; melhorou o rendimento dos alunos, bem como contribui para a construção de uma aprendizagem individual e coletiva mais significativa.

Keywords: Discente; Saberes; Protagonista; Autônomo; Dinâmico.

ABSTRACT: Active methodologies contribute to making learning more meaningful, making the student the protagonist of the knowledge construction process. The purpose of this article is to report on the teaching experience, when applying the active methodology of “Control Panel” within the programmatic content of “Nationality of Wines, of the discipline of Enogastronomy, of the High Course of Technology of Gastronomy and how this methodology contributed to producing more meaningful learning. It was possible to observe that the application of the active methodology Control Panel in the discipline of Enogastronomy when addressing the theme of “Nationality of Wines” made the student more proactive; stimulated the creativity of the students, contributing to the improvement of their didactics, mastery of the content and interconnection between the various concepts studied in the discipline; improved student performance, as well as contributing

<http://doi.org/10.36311/2447-780X.2020.v6.n2.02.p9>

to the construction of the more meaningful individual and collective

Keywords2: Student; Knowledge; Protagonist; Self-employed; Dynamic.

1 INTRODUÇÃO

Um dos grandes problemas enfrentados, atualmente, na educação superior é de como suscitar o interesse do discente por aprender. O dinamismo nas relações e as mudanças, na sociedade atual, não permitem que a educação permaneça estagnada em um modelo tradicional de ensino-aprendizagem, centrada no professor. Dessa forma, o planejamento dos conteúdos e metodologias utilizadas, em sala de aula, devem seguir um modelo didático-pedagógico que produza uma aprendizagem significativa, transformadora, voltada para a inovação, para o empreendedorismo, sendo eficaz e flexível, permitindo, aos estudantes, que construam seus projetos de vida, e que se tornem seres atuantes e pró-ativos, contribuindo, efetivamente, para as transformações sociais.

Para que a Educação seja transformadora, libertadora e democrática, faz-se necessário, repensar o seu papel, no que diz respeito ao seu objetivo primordial, que é a formação de um cidadão crítico. Para que esse objetivo seja alcançado, o estudante necessita ser protagonista do processo de ensino-aprendizagem, o que não é prática comum no modelo tradicional de ensino, que não tem se mostrado muito eficaz para a formação dos discentes, produzido estudantes “moldados em série”, com relação à construção do conhecimento.

Uma alternativa para melhorar a aprendizagem do estudante, além de despertar o seu interesse e curiosidade em aprender, tornando-o mais pró-ativo, é a aplicação das chamadas metodologias ativas em sala de aula. Tais metodologias atendem às aspirações e comportamento dos estudantes, pois são pautadas em um discente mais dinâmico, tendo, como foco principal, o diálogo, bem como a valorização dos saberes dos estudantes, a contextualização e a aplicação da prática dos conhecimentos adquiridos.

O Regulamento da Organização Didática, do IFCE, em sua Seção I, Artigo 4, traz os objetivos do ensino, que devem ser desenvolvidos na Instituição, dentre eles, alguns tem correlação direta com a prática de metodologias ativas: I. Formar o educando para a vida e para o trabalho, desenvolvendo o senso crítico e espírito científico. II. Promover o desenvolvimento tecnológico, visando a melhoria da qualidade de vida da sociedade. Para que esses objetivos do ensino sejam atingidos, precisa-se desenvolver, no estudante, uma atuação investigadora, questionadora, crítica e dinâmica.

As metodologias ativas priorizam o exercício da criticidade, favorecendo a autonomia do educando, tornando-o, dessa forma, um profissional mais apto à tomada de decisões, levando em consideração os fatores humanos, históricos e sócio-ambientais, enquanto agentes de transformação social. Essas metodologias

se adequam, perfeitamente, para serem aplicadas nos cursos tecnológicos do IFCE, e no caso do Curso Superior de Tecnologia e Gastronomia, Campus Ubajara, ajudam a atingir o perfil profissional descrito no Projeto Político Pedagógico (PPC) do curso, que tem como objetivo formar um profissional com atuação multidisciplinar e apto a conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar serviços e produções de alimentos e bebidas. Para tanto, deve considerar os aspectos técnicos, histórico-culturais, econômicos, éticos e socioambientais próprios a sua formação de forma empreendedora, dinâmica e criativa, sendo capaz de promover a inovação tecnológica onde atua, no mercado profissional ou acadêmico, desenvolvendo a pesquisa e educação continuada.

Dentre as metodologias ativas identificadas por diferentes teóricos está o Painel de controle, que tem como princípio, fazer com que o estudante priorize, anteriormente à aula, a leitura sobre o tema abordado, e, em equipe, exponha o que compreendeu para os demais colegas de sala. Após essa etapa, são realizadas rodas de conversas sobre o tema, mediadas pelo docente. Dessa forma, a presente metodologia se insere em um contexto de avanços, na formação profissional da atualidade, pois pode ser utilizada como uma ferramenta relacional e avaliativa para a reflexão dos conhecimentos teóricos, adquiridos pelos discentes, durante as discussões e rodas de conversas.

Levando em consideração a importância da aplicação de metodologias ativas para melhorar o aprendizado dos discentes, o objetivo do presente artigo é relatar a experiência docente, ao aplicar a metodologia ativa de “Painel de Controle”, dentro do conteúdo programático de “Nacionalidade dos Vinhos”, da disciplina de Enogastronomia, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, além de relatar como essa metodologia contribuiu para produzir uma aprendizagem mais significativa.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 POR QUE É NECESSÁRIO REPENSAR A EDUCAÇÃO TRADICIONAL?

Ao longo das últimas décadas, a constante evolução tecnológica e as constantes mudanças sociais suscitaram a necessidade de a educação formal acompanhar tais processos de transformação. Não há como dissociar as mudanças ocorridas na sociedade da maneira como a educação é concebida no ensino superior, pois há uma constante consonância entre as mudanças que ocorreram nas duas dimensões. Dessa forma, diversas instituições têm buscado novos meios que superam o ensino tradicional e que possam promover inovações didáticas, que tornem a aprendizagem mais significativa, que impliquem em um movimento constante do “aprender a aprender” (DUARTE, 2018).

A expansão do IFCE, através do interiores, tem desempenhado o importante papel de levar educação e conhecimento aos estudantes do interior do

Estado do Ceará e, particularmente, no Curso de Tecnologia em Gastronomia, a teoria deve ser aliada à prática, dessa forma, o pensamento de Duarte (2018) vem corroborar com o objetivo deste artigo, para que teoria e prática não estejam dissociadas, estratégias metodológicas devem ser pensadas com a finalidade de tornar a aprendizagem mais significativa, o que não é facilmente alcançado com a aplicação do modelo tradicional de ensino.

Na maioria das Instituições que ofertam Educação Profissional Técnica de Nível Médio ou Ensino Superior, por se tratarem de organizações cujo objetivo principal é a profissionalização dos estudantes, mediante educação humanocientífico-tecnológica, um elevado número de docentes é profissional especialista na área técnica, sem formação pedagógica, o que não significa que eles sejam bons professores. Embora sejam profissionais competentes, esses professores devem ser levados a refletir sobre os processos de ensino e de aprendizagem dos conteúdos técnicos, os quais dominam muito bem, de uma maneira que os alunos consigam aprender cada vez mais, com vistas à formação de profissionais com perfis para além da área técnica, mas também criativos, empreendedores, cidadãos responsáveis, críticos e atentos ao contexto social (DIESEL; MARCHESAN; MARTINS, 2016).

Barros e Jorosky (2015) realizaram um trabalho em que estudaram a formação dos docentes do Ensino Superior da Faculdade Integrada de Ourinhos e chegaram à conclusão de que é preciso formar um professor crítico, em suas ações, e que esteja constantemente em um processo de descobertas e redescobertas de ações transformadoras, aplicando novas metodologias didático-pedagógicas, sempre com uma postura crítica ao seu fazer pedagógico, tendo sempre como foco central a ação autônoma e reflexiva.

De acordo com Moran (2015) a melhor forma de aprender é combinando, equilibradamente, aulas expositivas com atividades, desafios e informações contextualizadas. Dessa forma, há uma tendência à mudança, na forma de ensinar tradicional, tomando como foco o maior desenvolvimento do aluno e a inserção de metodologias ativas nesse contexto. Essa nova concepção, na construção da aprendizagem, deve-se ao fato de que a informação não se constitui em conhecimento, pois conhecer, vai além de estar informado a respeito de algo. Conhecer é tomar uma determinada informação e analisá-la, criticá-la, submeter hipóteses, que possam refutá-la ou torná-la fidedigna, por conta de discussões que deverão ser feitas com base na informação, porém, só poderão ser efetivamente dadas como conhecimento a partir do momento em que se quer que tais informações sejam verdadeiras, precisas e passíveis de resultados práticos dentro dos princípios éticos e humanísticos que embasam as necessidades de formação profissional atual (GONÇALVES, 2018).

De acordo com Alcará (2005) o sucesso do desenvolvimento dos alunos está relacionado à motivação para aprender, buscado novos conhecimentos,

com entusiasmo e preparo para novos desafios. Porém, o que se vê hoje, no ensino superior, pautado em metodologias tradicionais, em que o professor é transmissor do conhecimento, e o discente, receptor de informações, é que a maioria dos alunos não adquirem uma aprendizagem significativa, não obtendo um bom desempenho. Esse panorama reforça a necessidade de repensar o ensino tradicional. Dessa forma, nas últimas décadas, as discussões no campo da educação superior têm enfatizado questões como proposta curricular e modelo pedagógico. Nunes e Nunes (2005) afirmam que isso vem ocorrendo em virtude de a educação, hoje, exigir postura aberta à mudanças e revisão de paradigmas. A adoção desse tipo de postura é justificada pela necessidade de superar um modelo tradicional de ensino. Dessa forma, o desafio, hoje, no ensino superior é de como formar profissionais, segundo uma perspectiva inovadora, que integre teoria e prática, e favoreça a transformação da realidade de maneira significativa (LARA et al., 2019).

A ideias expostas pelos autores acima subsidiam o desenvolvimento do presente trabalho, pois o professor, com aplicação de metodologias diferenciadas, em relação ao modelo tradicional de ensino, passa a exercer, em sala de aula, uma prática docente mais reflexiva, baseada no diálogo, atuando, não, somente, como detentor do conhecimento, bem como mediador no processo de ensino-aprendizagem, passando a construir o conteúdo, juntamente com o aluno, o que torna o discente protagonista no processo de ensino aprendizagem.

Esse novo fazer docente encontra embasamento na missão, visão e valores do IFCE, que são norteados pelos seguintes princípios: Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética., formando um cidadão, que aplique, em sua prática profissional a responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação e com ideias fixas na sustentabilidade ambiental (Projeto Político Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gastronomia, 2015).

2.2 METODOLOGIAS ATIVAS NA GASTRONOMIA

Devido às grandes transformações que o processo de ensino aprendizagem passou e ainda passa ao longo dos anos, há alguns métodos que estão em constante estudo, e dentre eles, está o processo de ensinar e aprender por meio de metodologias ativas (CRUZ et al., 2017). As instituições de Ensino Superior devem priorizar a eficiência e eficácia na formação dos estudantes, promovendo práticas reflexivas que irão contribuir para atender aos desafios das vivências na área de atuação dos discentes, solucionando problemas do cotidiano

da população, por meio da aplicação dos conhecimentos técnicos, adquiridos durante a vida acadêmica e de outros saberes (PEREIRA, LESCANO; ROCHA, 2019).

Cruz et al. (2017) estudaram a aplicação de metodologias ativas, em um curso de Gastronomia, ministrado na modalidade EAD, no módulo de Avaliação Prática de Aprendizagem, e observaram que, através da aplicação da metodologia ativa, foi possível unir a teoria, vista pelo aluno, no curso de Gastronomia, à prática, desenvolvendo a criticidade, no preparo de suas receitas, baseando-se na aprendizagem individual, em que o aluno se percebe como agente ativo e interativo nesse processo de ensino-aprendizagem. O trabalho dos autores supracitados embasa a ideia de desenvolvimento deste artigo, pois a Gastronomia é um curso voltado para a prática, em que, mesmo para os conteúdos teóricos, como os desenvolvidos na disciplina de Enogastronomia devem ser pensadas estratégias metodológicas que facilitem a assimilação e aplicação do conhecimento.

A aprendizagem significativa requer novas metodologias que desenvolvam a construção de conhecimentos e atitudes por parte de discentes, de forma ativa e autônoma e, também, novas formas de interação professor-aluno, dialógica. Nesta perspectiva, é importante refletir sobre o papel do professor como educador, facilitador da mobilização e apropriação de saberes pelos estudantes que, por sua vez, torna-se protagonista, agente ativo de sua formação. A aprendizagem só ocorre quando há vontade de aprender. Neste contexto, o conceito de novos saberes passa a ter sentido psicológico e a aprendizagem torna-se significativa, o que pode ser facilitado pela aplicação das metodologias ativas (LIMA et al., 2019).

Metodologias Ativas – MAs são meios didático pedagógicos pelos quais podemos discutir, avaliar propagar, motivar e incentivar alunos e professores às práticas educacionais diferenciadas no sentido de que, tanto quem ensina, quanto quem aprende, tenham uma visão inovadora e diferenciada desse processo (GONÇALVES, 2018).

As metodologias ativas priorizam o desenvolvimento das capacidades humanas que envolvam o pensar, o agir e o sentir, sendo mais amplas do que os ensinamentos enciclopédicos, que ainda são super valorizados, atualmente. Tais capacidades, todas envolvidas na construção dos saberes, precisam estar comprometidas para a melhoria da qualidade de vida do entorno em que se vive. Nesse sentido há a necessidade de descobrir como desenvolver uma metodologia diferenciada, respeitando as especificidades dos diferentes cursos, o perfil de ensinar de cada docente e o perfil de aprendizagem dos discentes (PEREIRA, LESCANO; ROCHA, 2019).

O uso de metodologias ativas pelo docente faz com sua atuação seja de mediador no processo de ensino-aprendizagem. O professor deixa de passar o conteúdo preparado previamente e passa a construí-lo junto com o aluno, que

deixa de ser espectador, passando a agente ativo em todas as atividades propostas. Dessa forma, nenhum aluno fica à margem do processo, mas todos de forma dinâmica e autêntica, interagem entre si. O uso destas novas estratégias dentro da Educação Profissional, Tecnológica e do Ensino Superior, tem mostrado uma contribuição relevante na prática da aprendizagem contextualizada. Professores conhecem uma nova forma de ensinar e aprender, dentro da sala de aula, que contribui para fazer com que os alunos pensem, reformulem, façam, discutam e ensinem. Na prática qualquer atividade desenvolvida em sala de aula que leve o aluno a esse caminho pode ser considerada uma metodologia ativa (ZANELA, 2018).

Outro estudo que embasa a aplicação de metodologia ativa na área da Gastronomia, foi o trabalho realizado por Demeterco (2016), tendo como princípio a aprendizagem baseada em projeto, para a disciplina de História da Gastronomia, onde os estudantes, em equipe, construíram uma linha do tempo. Cada equipe apresentou o seu trabalho para os colegas de sala, explicando os detalhes do projeto. Essa metodologia mostra que, durante a construção do conhecimento, os alunos foram os protagonistas, e a professora, a orientadora, agindo como facilitadora do processo. A ideia desenvolvida por Demeterco (2016) é semelhante à desenvolvida no presente estudo, tornando mais eficaz a troca de saberes nas disciplinas do Curso de Gastronomia.

3 PERCURSO METODOLÓGICO DA INVESTIGAÇÃO

O presente estudo é do tipo descritivo, com abordagem qualitativa, sendo constituído por um relato de experiência, no qual a professora investigadora buscou atingir os objetivos de aprendizagem do conteúdo “Nacionalidades de Vinhos”, da disciplina de Enogastronomia, através da Aplicação da Metodologia Ativa “Painel de Controle”, além de verificar as contribuições no processo de ensino-aprendizagem dos estudantes.


A pesquisa foi realizada no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Ceará. O Campus está localizado na cidade de Ubajara, com a docente e os discentes do quarto semestre, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Ubajara foi estruturado em 07 semestres letivos com Unidades Curriculares, Atividades Complementares e Estágio Curricular, organizados de forma a atender aos seguintes núcleos: Formação Básica, Profissionalizante, Específica e de Gestão, que estão contidos nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos superiores, para serem desenvolvidos de forma integrada no decorrer de todo o curso. O quadro dos docentes das áreas específicas é composto por Gastrônomos, Nutricionistas e Engenheiro de Alimentos.

A presente pesquisa trata-se de um relato da experiência docente, ao utilizar a metodologia ativa “Painel de Controle” nas aulas de Enogastronomia, com os discentes das turmas de 2019.1 e 2019.2, do Curso de Superior Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Ubajara.

Em um primeiro momento, a docente responsável pela disciplina, buscou reconhecer o conceito de metodologias ativas, seus objetivos, qual o papel do aluno e do docente, ao se aplicar uma metodologia ativa e quais os benefícios da aplicação dessas metodologias, para os estudantes. Após estudar sobre os diferentes tipos de metodologias ativas, a docente, responsável pela disciplina de Enogastronomia, avaliou qual, dentre as metodologias estudadas, mais se aplicava ao conteúdo a ser explorado “Nacionalidade dos Vinhos”.

Após a seleção da metodologia ativa “Painel de Controle” a docente responsável pela disciplina, professora Manuella Macêdo, elaborou o plano de aula, de acordo com os objetivos de aprendizagem a serem alcançados, no conteúdo a ser explorado “Nacionalidade de Vinhos”, inserido no Plano de Unidade Didática da disciplina de Enogastronomia, que, na matriz curricular do curso, está localizada no quarto semestre (Quadro 01).

Quadro 01 – Plano de aula da disciplina de Enogastronomia, abordando o tema “Nacionalidade dos Vinhos”, aplicando a metodologia ativa “Painel de Controle”.

| | | | |
|---|---------------------------|--|--------------|
|  INSTITUTO FEDERAL CEARÁ Campus Ubajara | | | |
| PLANO DE AULA | | | |
| Eixo Tecnológico | | Formação de Tecnólogos em Gastronomia | |
| Curso | Tecnologia em Gastronomia | Forma de Oferta | Presencial |
| Disciplina | Enogastronomia | Carga Horária | 8 h/a |
| Professor | Manuella Macêdo Barbosa | | |
| Período | 2019.1 | Ano | 2019 |
| Conteúdo Programático | | | |
| O conteúdo programático abordado na presente aula será “Nacionalidade de Vinhos”. | | | |
| Objetivo Geral da aula | | | |
| Familiarizar aluno com o conteúdo de Nacionalidade dos Vinhos, fazendo com que o estudante seja o ator principal no processo de ensino-aprendizagem, disseminando conhecimentos, através da aplicação da metodologia ativa “Painel De Controle”, utilizando estratégias didático-pedagógicas como apresentações de vídeos e peças teatrais, tornando o discente mais atuante na construção do conhecimento. | | | |

| |
|--|
| Objetivos Específicos |
| <p>Contribuir para melhorar a didática dos estudantes;</p> <p>Contribuir para melhorar o domínio do conteúdo;</p> <p>Estimular a criatividade, na elaboração do material de apresentação;</p> <p>Melhorar a desenvoltura e diálogo com os outros estudantes, ao trocar informações e esclarecer dúvidas;</p> <p>Contribuir para melhorar o rendimento dos alunos.</p> |
| Recursos |
| <p>Foram utilizados os seguintes recursos: Livro “Vinhos” do SENAC; Projetor Multimídia; Tecido; Garrafas de vinhos vazias; Vídeo sobre nacionalidades de vinhos; cartazes.</p> |
| Duração |
| <p>A aula sobre Nacionalidade de Vinhos teve uma duração de 08 horas/ aulas. Uma carga horária de 04 horas foi destinada à exposição do conteúdo, com o material produzido pelos alunos, e posteriormente, após a mesclagem das equipes, as 04 horas aulas, posteriores, foram utilizadas para a roda de conversa, mediada pela docente, para que os estudantes trocassem experiências sobre o que aprenderam.</p> |
| Metodologia |
| <p>Para a aplicação da metodologia ativa “Painel de Controle” os quarenta discentes foram separados em oito equipes, contendo cinco alunos, cada uma. Cada grupo trabalhou uma região produtora de vinho: Portugal, Brasil, França, Uruguai, Chile, Argentina, Espanha, Itália. Os alunos estudaram o conteúdo, tendo como bibliografia principal o livro “Vinhos” do SENAC, além de outros livros e material da internet. As equipes exploraram os seguintes conceitos, nas apresentações: clima, tipos de solo, topografia, principais uvas produzidas nas regiões e suas características, principais localidades produtoras de vinho, através de um mapa, desenhado manualmente, dentro de cada país.</p> <p>Após a divisão das equipes, as mesmas tiveram um prazo de quinze dias para preparar a apresentação do material, que poderia ser na forma de cartazes, vídeos e peças teatrais, de acordo com a respectiva região a ser estudada. Cada equipe teve um tempo de vinte e cinco minutos, para a apresentação de seu material e cinco minutos para que os colegas de turma tirassem dúvidas e discutissem o assunto exposto.</p> <p>Na aula posterior à apresentação, os membros das diferentes equipes foram mesclados, e foram formadas novas equipes, nas quais, havia um representante de cada equipe inicial. Essa etapa da aplicação da metodologia, teve como objetivo fazer com que os estudantes expusessem, para os colegas, das diferentes equipes iniciais, o tinham aprendido ao estudar a sua região, ao elaborar o seu material de apresentação. A docente, responsável pela disciplina mediou as discussões, fazendo com que os discentes conduzissem-na para os objetivos de aprendizagem do conteúdo.</p> |

| |
|---|
| AVALIAÇÃO |
| Para a avaliação do aprendizado do aluno, foram observados os seguintes critérios: Didática do estudante, ao transmitir o conteúdo para os colegas de sala (2,5 pontos); Desenvoltura e domínio do conteúdo, durante a apresentação do vídeo, cartaz, peça teatral ou outro recurso didático pedagógico (2,5 pontos); Criatividade e qualidade do material didático produzido: se aborda os conceitos principais de nacionalidade de vinhos, tais como <i>Terroir</i> , castas de uvas, peculiaridades no processo produtivo (2,5 pontos); Participação do discente na roda de conversa (2,5 pontos). |
| BIBLIOGRAFIA |
| Bibliografia Básica VIANNA JUNIOR, Dirceu; SANTOS, José Ivan; LUCKI, Jorge. Conheça vinhos. 3ª edição rev. e ampl. Editora: Senac São Paulo, 2015. PACHECO, Aristides de Oliveira. Enologia. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: SENAC, 1989. SOMMERS, Brian J. Geografia do vinho. 1ª edição. editora: Novo Século, 2010. |
| Bibliografia Complementar |
| ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. Sommelier : profissão do futuro. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2003. LE CORDONBLEU. Vinhos: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho. Traduzido por Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004. JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. Atlas Mundial do Vinho. 7. ed. rev. e atual. Globo Editora, 2014. ROBINSON, Jancis. Expert em vinhos em 24h. 1. ed. São Paulo: Planeta, 2016. JOHNSON, Hugh. Enciclopédia do vinho: vinho, vinhedos e vinícolas. 1.ed. São Paulo: Editora SENAC, 2012. |

Fonte: Formulado pela autora, baseado no PUD da disciplina de Enogastronomia (2019).

Para a aplicação da metodologia ativa “Painel de Controle” os quarenta discentes foram separados em oito equipes, contendo cinco alunos, cada uma. Cada grupo trabalhou uma região produtora de vinho: Portugal, Brasil, França, Uruguai, Chile, Argentina, Espanha, Itália. As equipes exploraram os seguintes conceitos, nas apresentações: clima, tipos de solo, topografia, principais uvas produzidas nas regiões e suas características, principais localidades produtoras de vinho, através de um mapa, desenhado manualmente, dentro de cada país. A metodologia ativa “Painel de Controle” foi aplicada nas turmas de 2019.1 e 2019.2.

Após a divisão das equipes, as mesmas tiveram um prazo de quinze dias para preparar a apresentação do material, que poderia ser na forma de cartazes, vídeos e peças teatrais, de acordo com a respectiva região a ser estudada. Cada equipe teve um tempo de vinte e cinco minutos, para a apresentação de seu material e cinco minutos para que os colegas de turma tirassem dúvidas e discutissem o assunto exposto.

Na aula posterior à apresentação, os membros das diferentes equipes foram mesclados, e foram formadas novas equipes, nas quais, havia um representante de cada equipe inicial. Essa etapa da aplicação da metodologia, teve como objetivo fazer com que os estudantes expusessem, para os colegas, das diferentes equipes iniciais, o tinham aprendido ao estudar a sua região e elaborar o seu material de apresentação. A docente, responsável pela disciplina, professora Manuella Macêdo, mediou as discussões, fazendo com que os discentes conduzissem-na para os objetivos de aprendizagem do conteúdo.

A proposta da metodologia ativa “Painel de Controle” é fazer com que os alunos participem, mais ativamente, na construção do conhecimento, atuando como protagonistas no processo de ensino-aprendizagem, tornando-se mais autônomos, através de descobertas, pesquisas, curiosidades, elaboração de materiais que despertem o interesse dos colegas de sala, na qual o docente, responsável pela disciplina, atue como mediador na construção do conhecimento. Baseado no conceito exposto acima, a docente, responsável pela disciplina, procurou estimular a criatividade e participação dos alunos, na elaboração do material de apresentação.

A análise do resultado da aplicação da metodologia ativa “Painel de Controle” na disciplina de Enogastronomia foi observada através dos seguintes requisitos: 1. Organização e didática dos membros da equipe; 2. Domínio do conteúdo; 3. Qualidade do material de apresentação; 4. Desenvoltura dos estudantes, ao esclarecer as dúvidas dos colegas de sala; 5. Rendimentos dos alunos, após a aplicação da metodologia.

4 RESULTADOS

Verificou-se que a aplicação da metodologia ativa “Painel de Controle”, na disciplina de Enogastronomia, para abordar o conteúdo “Nacionalidade dos Vinhos”, tornou a aprendizagem mais significativa, fazendo com que os estudantes do Curso de Tecnologia em Gastronomia, atuassem como protagonistas na construção do seu conhecimento, utilizando a criatividade e exercitando a didática, ao repassar o conteúdo, para os colegas de sala de aula. Essa experiência, possibilitou, aos estudantes, colocarem em prática todos os conhecimentos anteriores adquiridos na disciplina de “Enogastronomia”: Conceito de *Terroir* e principais uvas tintas e brancas produtoras de vinho, ressaltando a importância de

que os diversos conteúdos, estudados durante o semestre, se complementam, em sua totalidade, na construção do conhecimento, bem como se relacionam com outras disciplinas, explicitando a relevância da interdisciplinaridade, no ambiente acadêmico.

Essa forma de abordagem, para o conteúdo de “Nacionalidade dos Vinhos”, também fez com que o discente melhorasse sua desenvoltura, durante a condução do aprendizado, elaboração e apresentação do trabalho; bem como despertou o interesse e curiosidade do estudante, em relação à temática, fazendo com que o discente buscasse aprofundar os seus conhecimentos. Esses fatores fizeram com que o aluno do Curso de Tecnologia em Gastronomia treinasse o seu poder de síntese, se familiarizasse com prática de falar em público e utilizasse a criatividade na produção do material de exposição do conteúdo, que foi realizado através de peças teatrais, vídeos, cartazes e exibição de garrafas de vinhos vazias das regiões produtoras abordadas.

Observou-se que a aplicação da metodologia ativa, na disciplina de Enogastronomia, oportunizou constatar a evolução dos alunos na construção do aprendizado, referente aos conteúdos estudados, despertando as habilidades dos discentes, valorizando os seus saberes, experiências e valores.

Acredita-se que a aplicação da metodologia ativa “Painel de Controle” no estudo do conteúdo “Nacionalidade dos Vinhos”, melhora o rendimento dos alunos, pois esse fator pôde ser observado comparando-se as notas dos alunos das turmas de 2019.1 e 2019.2, que estavam cursando a disciplina de Enogastronomia, com as notas das turmas anteriores.

Dessa forma, os objetivos vislumbrados no planejamento da aula de “Nacionalidade dos Vinhos”, da disciplina de “Enogastronomia”, com aplicação da Metodologia ativa de Painel de Controle, podem ser observados no quadro a seguir:

Quadro 02 – Objetivos vislumbrados no planejamento da aula de “Nacionalidade dos Vinhos”.

| OBJETIVOS | STATUS |
|--|----------|
| Contribuir para melhorar a didática dos estudantes | Cumprido |
| Contribuir para melhorar o domínio do conteúdo | Cumprido |
| Estimular a criatividade na elaboração do material de apresentação | Cumprido |
| Melhorar a desenvoltura e diálogo com os outros estudantes, ao trocar informações e esclarecer dúvidas | Cumprido |
| Contribuir para melhorar o rendimento dos alunos | Cumprido |

Fonte: Formulado pela autora, a partir de observações durante a condução da aula (2019).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante da proposta da aplicação da metodologia ativa “Painel de Controle” para tornar a aprendizagem do conteúdo “Nacionalidades de Vinhos” mais significativa, verificou-se que o objetivo contemplado no planejamento da aula foi atingido. Com a aplicação da metodologia ativa, na disciplina de Enogastronomia, foi possível identificar a evolução de cada um dos discentes, que se tornaram agentes ativos e mais autônomos na construção dos conhecimentos, interligando conceitos estudados no início da disciplina, como o conceito de “*Terroir*” e variedades de uvas viníferas, com o conteúdo de Nacionalidade de Vinhos. Nesse contexto, a atividade proposta foi mais desafiadora e contextualizada do que uma aula expositiva, realizando-se um exercício de apropriação, experimentação e aplicação do conhecimento.

A aplicação da metodologia ativa “Painel de Controle” na construção do aprendizado do conteúdo de “Nacionalidade dos Vinhos”, foi pensada porque somente uma aula teórica expositiva, tornava o processo de aprendizagem monótono e cansativo, sem uma participação efetiva do discente. Com a aplicação da supracitada metodologia, o estudante teve a oportunidade de aprender, compreender, buscar conhecimento, fora dos muros da sala de aula, além de conectar as diversas informações estudadas, durante a condução da disciplina, aprimorando os conhecimentos e treinando para o desempenho de sua futura profissão.

Um fator importante a ser considerado e que foi observado, durante a realização do trabalho é que, apesar de todas as vantagens que a aplicação de metodologias ativas trazem para a construção de um aprendizado mais dinâmico e efetivo, alguns estudantes ainda estão habituados ao modelo tradicional de sala de aula, apresentando alguma resistência para se relacionar com o outros discentes, além se colocarem na posição de indivíduo passivo, na construção do conhecimento. No entanto, apesar de uma previsível resistência natural de alguns alunos, que faz parte de qualquer processo de mudança, tendo em vista uma modificação da zona de conforto, resultante de uma acomodação, a receptividade da aplicação da Metodologia Ativa “Painel de Controle”, na disciplina de “Enogastronomia”, foi satisfatória, sendo bem aceita pela maioria dos estudantes, pois os discentes entenderam que os maiores beneficiados seriam eles mesmos, e que o modelo tradicional de ensino necessita de algumas transformações.

A adequação do modelo didático-pedagógico, a nova disposição da sala de aula a melhoria na integralização entre discentes e a docente, se mostraram como facilitadores para a construção de uma aprendizagem mais significativa. Nota-se, na prática docente, que o modelo didático pedagógico deve estar alinhado com os anseios dos estudantes, tornando-o mais ativo na evolução do processo de conhecimento.

A experiência educacional positiva exposta pela presente pesquisa poderá ser compartilhada não apenas pela docente, mas também pelos discentes, coordenações técnico-pedagógicas e demais setores, ligados ao ensino. A aplicação da metodologia ativa “Painel de Controle” na disciplina de “Enogastronomia”, proporcionou, aos estudantes, uma vivência do conteúdo, uma postura mais proativa, busca pelo conhecimento, através de pesquisa, discussões em grupos, propiciando, tanto uma aprendizagem positiva individual, quanto a construção de um conhecimento coletivo.

6 REFERÊNCIAS

- Alcará, Adriana Rosecler. *Das redes sociais à inovação*. Cia Info. Brasília, v.34, n.2, 2005.
- Barros, Flávia Cristina Oliveira Muchab; Jorosky, Narda Helena. *Práticas pedagógicas e formação de professores: vivências humanizadoras em sala*. In: CONGRESSO NACIONAL DE EDUCAÇÃO-EDUCERE 12, Curitiba. Anais, Curitiba-PR, 2015, p. 3469-3483, ISBN 2176-1396, 26 a 29 de outubro de 2015. Acesso em: 08 de agosto de 2020.
- Cruz, Alexandre Gimenez.; Domingues, Deivison Augusto dos Santos.; Zaroni, Eliane.; Trevizan, Jaqueline Andrea Custódia; Cancian, Wainer Cristiano; Carvalho, Terciliana Francielle França. *Gastronomia: Práticas de metodologia ativa na modalidade a distância*, Maringá, 2017. Acesso em: 08 de agosto de 2020.
- Demetresco, Solange. *A linha do tempo da História da Gastronomia: uma experiência com Aprendizagem por projeto (PBL) em História*, 2016. Disponível em: <http://www.opet.com.br/boaspraticas/pratica/a-linha-do-tempo-da-historia-da-gastronomia-uma-experiencia-com-aprendizagem-por-projeto-pbl-em-historia/>. Acesso em: 19 de agosto de 2020.
- Diesel, Aline.; Marchesan, Michelle Roos; Martins, Silvana Neumann. *Metodologias ativas de ensino na sala de aula: um olhar de docentes da Educação Profissional Técnica de Nível Médio*. Revista Signos, v.37, p. 153-169, 2016. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/307168286_METODOLOGIAS_ATIVAS_DE_ENSINO_NA_SALA_DE_AULA_UM_OLHAR_DE_DOCENTES_DA_EDUCACAO_PROFISSIONAL_TECNICA_DE_NIVEL_MEDIO. Acesso em: 13 de agosto de 2020.
- Duarte, Verônica Gonçalves. *Metodologias ativas e ensino de ciências na educação superior: um estudo a partir da percepção do aluno*. Programa de Mestrado em Educação em Ciências: Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Itajubá, Itajubá, 2018.
- Gonçalves, Pereira. *Metodologias ativas: Inovação na aprendizagem em tempos de desenvolvimento social e profissional*. 29º ENANGRAND: Encontro Nacional de Cursos de Graduação em Administração: São Paulo, 2018. Disponível em: http://2018.enangrad.org.br/pdf/2018_JUNIOR82.pdf. Acesso em: 05 de agosto de 2020.
- Lara, Elys Marina de Oliveira; Lima, Valéria Vernaschi; Mendes, Juliana Delalibera; Ribeiro, Eliana Claudia Otero; Padilha, Roberto de Queiroz.. *O professor nas metodologias ativas e as nuances entre ensinar e aprender: desafios e possibilidades*. Revista Interface: Comunicação, Saúde e Educação, n.23, 2019. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/icse/v23/1807-5762-icse-23-e180393.pdf>. Acesso em: 10 de novembro de 2019.

Lima, Artur Dias.; Silva, Marcos da Costa.; Ribeiro, Lidia Cristina Villela; Bendicho, Maria Teresita; Guedes, Hermila Tavares. Villar; Lemaire, Denise Carneiro. *Avaliação, ensinagem e metodologias ativas: uma experiência vivenciado no componente curricular mecanismos de agressão e de defesa, no Curso de Medicina, da Universidade do Estado as Bahia, Brasil*. Revista Brasileira de Educação Médica, v.43. n.2, 2019. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-55022019000200216. Acesso em: 13 de agosto de 2020.

Magalhães, Leandro Henrique; De Lima, Camila Fernandes; Teixeira, Ana Maria Souza Vale.; França, Creuza Martins; Ferreira, Paula Renata. *Metodologia Ativa e Formação de Professores: uma proposta com base na sala de aula invertida*. Congresso ABED, Londrina, Paraná, Maio de 2017. Disponível em: <http://www.abed.org.br/congresso2017/trabalhos/pdf/246.pdf>. Acesso em: 10 de novembro de 2019.

Nunes, Cássia Regina Rodrigues; Nunes, Amauri Porto. *Aportes teóricos da ação comunicativa de Habermas para as metodologias ativas de aprendizagem*. Revista Brasileira de Educação Médica, v.29, n.2, p.179-184, 2005.

Pereira, Tuany de Oliveira; Lescano, Francielly Anjolin; Rocha, Kátia FLávia. *A aplicação de metodologias ativas em um programa de residência multiprofissional*. Metodologia ativas: praticas pedagógicas na contemporaneidade. Campo grande: Editora INOVAR, 2019.

Projeto Político-pedagógico do curso de Tecnologia em gastronomia (PPC). *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará*, Fortaleza, 2015.

Sahagoff, Ana Paula da Cunha.. *Metodologias ativas: um estudo sobre práticas pedagógicas*. In: *Metodologias ativas: práticas pedagógicas na contemporaneidade*. Campo Grande, Editora: INOVAR, 2019.

Regulamento da Organização Didático-Pedagógica (ROD). *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará*, Fortaleza, 2015. 63 p.

Rodrigues, Carolina Stancati; Spinasse, Jéssica Fernanda; Vosgerau, Delmire Sant’Anna Ramos. *Sala de aula invertida: uma revisão sistemática*. Educere: XII Congresso Nacional de Educação, Paraná, 2015. Disponível em: https://educere.bruc.com.br/arquivo/pdf2015/16628_7354.pdf. Acesso em: 10 de novembro de 2019.

Zanela, Kátia Simone Agapito. *Relato de experiência do uso de metodologias ativas e recursos tecnológicos no curso técnico em Agronegócio do Senar/AR/SC*, 2018.

