



Contribution ID: 56

Type: Pôster

Inovações nas Metodologias de Docência em habilidades e técnicas culinárias I e II na graduação em Gastronomia do IFCE campus Baturité

A disciplina de Habilidades e Técnicas Culinárias apresentada pelo curso Superior em Gastronomia do Instituto Federal do Ceará –Campus Baturité é uma disciplina obrigatória para o graduando e que se divide em dois semestres. No segundo semestre do curso os alunos têm a primeira aula prática em laboratório, começando com a disciplina de HTC 1, que contempla o estudo e execução dos cortes e métodos de cocção de vegetais, frutas e legumes. O relato acontece pela visão de um docente bacharel em Gastronomia e com experiência diária de Chef de Cozinha com a finalidade de transformar as metodologias arcaicas de aprendizado com um toque de rotina e dia a dia de um grande restaurante. Dentre os objetivos específicos desse relato citam-se: descrever como se instigou para o aprendizado inovador das principais habilidades de cortes. As metodologias utilizadas em sala de aula eram principalmente: aula expositiva, demonstrativa e método ativo de aprendizagem. Nas aulas demonstrativas o docente ensinou os principais cortes, distinguindo e justificando cada um deles: Pont-neuf; Batonnet; Alumette; Julienne. Não há nada mais valioso do que treinar constantemente as suas habilidades. Nas aulas seguintes, os alunos aprenderam técnicas fundamentais para as próximas disciplinas, entre elas: branqueamento em água; formação de bouquet garni; sachê d'épices; mirepoix tradicional; cortes com frutas; tomate concassé; remoção da pele de pimentões; e outras técnicas relevantes. Dentro da sala de aula eles aprenderam a importância e da metodologia correta de cada etapa de uma preparação, com a finalidade de desempenharem as atividades com maestria e construir uma boa valorização pessoal e destaque profissional. Entende-se que a cobrança pelo domínio do assunto e aprendizado do conteúdo é enorme, assim como dedicar-se ao máximo a ter postura, posicionamento, controle e comando fará com que se tornem grandes e bons futuros chefs.

Subtítulo

Palavras-chave

Educação; Didática; Profissionalismo; Cozinha.

Author: RESTREPO FROTA, LEANDO FLAVIO (INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ)

Presenter: RESTREPO FROTA, LEANDO FLAVIO (INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ)

Track Classification: Conhecimentos e experiências curriculares