**INTRODUÇÃO**

Hoje, há no Brasil cursos de bacharelado em Gastronomia em prestigiadas universidades públicas, um número crescente de universidades particulares que oferecem os cursos tecnológicos em gastronomia e cursos técnicos. Neste contexto é preciso analisar a adequação da realidade apresentada no conteúdo curricular dos cursos com a realidade cultural cotidiana dos estudantes e do ambiente em que estão envolvidos os futuros profissionais. Segundo Freire (2007) o indivíduo precisa ser respeitado por seus conhecimentos prévios e esses têm muito a contribuir com o desenvolvimento tando do próprio individuo quanto da aplicação dos conteúdos aprendidos para a sociedade. Analisando, pois a compatibilidade dos conteúdos com a aplicabilidade destes, tanto no mercado de trabalho quanto na pesquisa acadêmica.

Sendo assim, este estudo buscou metodologias ativas aplicáveis em aulas práticas de disciplinas do curso de gastronomia por possuirem a característica de contextualizar o educando com o conteúdo apresentado (MOTTA, 2009). Foi escolhida a prática de Roda de Conversa e suas características pedagógicas. Para adequação às aulas práticas, este estudo é, também, uma proposta de metodologia onde educandos e educadores sejam agentes ativos na construção do conhecimento alinhado com o conteúdo essencial à formação em gastronomia. Propõe-se neste estudo a criação de uma atividade nomeada de Receitas de Conversa. Para tanto, este artigo procura atender aos seguintes objetivos específicos:

* Caracterizar as Metodologias Ativas e seus benefícios ao ensino de disciplinas práticas em Gastronomia.
* Desenvolver uma proposta de prática pedagógica que contextualize educandos e conteúdo das disciplinas práticas
* Avaliar a proposta com base na realidade das matrizes curriculares dos cursos de gastronomia no Brasil.

**MATERIAIS E MÉTODOS**

Esta pesquisa se trata de uma atividade pedagógica realizada com onze alunos do curso de Gastronomia da UNINASSAU – Pituba em abril de 2019 em Salvador e se caracteriza como um Relato de Experiência segundo Minayo (2010). A aplicação de metodologia ativa no ensino prático de Gastronomia como ferramenta de mediação e promoção da aprendizagem tem base nos estudos de Moura e Lima (2014). Utilizou-se revisões bibliográficas e experiências práticas com o retorno qualitativos dos educandos participantes da atividade

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

O processo de aprendizagem por meio de metodologias ativas tem sido muito procurado por educadores atualmente por serem diretrizes que orientam os processos de ensino e aprendizagem dando ênfase ao papel protagonista do aluno (BACICH; MORAN, 2018). O educador então assume um papel de orientador da aprendizagem, pois detém um conhecimento (no caso da prática de gastronomia, experimentado) que é solução total ou parcial para as problematizações propostas pelos educandos. Este conhecimento, diferentemente dos paradigmas pedagógicos tradicionalistas ou tecnicistas (comuns nos cursos técnicos e tecnológicos), não é transmitido de forma vertical descendente, mas compartilhado de forma horizontal.

 A ferramenta da Roda de conversa pode ser utilizada de algumas formas, porém sempre com o objetivo de contextualização. Seja dos educandos com o conteúdo ou até mesmo de um educando com outro. Similar em características à técnica de grupo focal onde há o debate aberto e acessível a todos abordando assuntos de interesse comuns aos participantes, desconsiderando o status sociais e as relações entres os indivíduos, obtém-se na roda de conversa um debate igualmente racional e justo (GASKEL, 2002).

Assim, seguindo exemplo das rodas de conversa, foi proposto uma experiência que alinhasse vivência, contextualização e desafio prático com técnicas de cozinha, as Receitas de Conversa. Similar à roda de conversa, mas voltada para as vivências em gastronomia. Para isso com um universo de ingredientes limitado e estrutura de cozinha para que os participantes da atividade desenvolvessem suas receitas. A atividade pedia que com os ingredientes disponíveis os participantes desenvolvessem um prato que simbolizasse e justificasse seu interesse pela gastronomia.

O grupo de participantes foi composto de onze integrantes estudantes do terceiro semestre do curso tecnológico de Gastronomia da UNINASSAU – Pituba no dia vinte e três de abril de 2019 em Salvador. Foi permitido o trabalho em grupo ou individual por conta das técnicas que demandassem maior trabalho. Ao final, foi solicitado aos estudantes que apresentassem oralmente suas criações e justificassem suas escolhas assim como o significado da preparação feita.

Os ingredientes não foram selecionados com um propósito definido. Justamente, pretendeu-se utilizar uma gama de ingredientes quase aleatórios. Porém foi determinada a presença de proteínas, cereais, legumes e temperos que possibilitassem a criação de pratos com a base culinária dos participantes. A falta de ingredientes como azeite de dendê, coentro, salsa e leite de coco foi sentida e observada pelos participantes, mas ressaltado pelos proponentes da atividade o desafio de criar receitas e significados com os ingredientes disponíveis e que a falta é também um significado atribuído.

Os resultados foram além de surpreendentes emocionantes, pois os participantes relataram as poucas ou quase nulas oportunidades de se expressarem através de criações culinárias. Muitos associaram a suas vivências familiares a às tradições culinárias de família ou comunidades. Outros expressaram sua curiosidade e empenho em criar pratos elaborados de cozinha profissional e comercial. Durante a própria atividade os educandos foram incentivados a dar um retorno da experiência e relataram um entendimento maior de seus próprios objetivos e uma melhor compreensão da formação de identidade que buscam com a formação em Gastronomia.

**CONCLUSÃO**

Através das provocações e dos desafios enfrentados pelos participantes da atividade de Receita de Conversa foi possível trabalhar diversas questões relevantes e evidenciar esta importância para a compreensão de conceitos mais elaborados do estudo da Gastronomia seja sob aspectos sociais aplicados ao mercado de trabalho, técnico-científicos ou antropológicos e culturais. Todos se expressaram de forma livre e descontraída, mas objetivando a compreensão dos demais participantes sobre suas escolhas e significados. A posição de protagonista do desenvolvimento de uma receita permitiu o conhecimento e a descoberta de similaridade e afinidade de pontos de vista dos participantes sobre os diversos aspectos de aplicabilidade dos estudos em Gastronomia.

Com os resultados obtidos foi possível entender esta metodologia como uma ferramenta bastante útil para a pratica pedagógica e para intermédio entre educando e conteúdo promovidos pelo educador, já que planeja, pratica, analisa e critica o desenvolvimento das receitas buscando no educador e no conteúdo que domina uma explicação para as escolhas de técnicas, estéticas e ingredientes pelos educandos ao elaborarem preparações baseados em suas vivências. A reflexão dessas vivências é o que promove a busca pelo conhecimento da Gastronomia.

**REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO**

(1) FREIRE, P. Educação como prática da liberdade. 30ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2007.

(2) MOTTA, F. M. N.. Salada de crianças: a roda de conversa como prática dialógica. IX Congresso Nacional de Educação – EDUCERE. III Encontro Sul Brasileiro de Psicopedagogia. PUCPR. Out, 2009.

(3) MINAYO, M. C. S. (Org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 29. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

(4) MOURA, A. F. M.; LIMA, M. G. A Reinvenção da Roda: Roda de Conversa: Um Instrumento Metodológico Possível.Revista Temas em Educação, João Pessoa, v.23, n.1, p. 98-106, jan.-jun. 2014

(5) BACICH, L.; MORAN, J. Metodologias Ativas para uma Educação Inspiradora: uma Abordagem Teórico-Prática [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Editora Penso, 2018.

(6) GASKEL, G. Entrevistas individuais e grupais. In: GASKEL, G.; BAUER, M. W. (Org). Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som. Um manual prático. Petrópolis: Vozes, 2002.