II JORNADA CIENTÍFICA do PROMIC 2025
PROGRAMA DE MONITORIA E INICIAÇÃO CIENTÍFICA
COOPEM - UNIFAMETRO

MONITORIA PARA PRÁTICA DE COZINHA E EVENTOS: RELATO DE EXPÊRIENCIAS PRÁTICAS EDUCATIVAS DE COZINHA.

Sunamita Pereira Nogueira
Monitor Bolsista – Gastronomia.
Sunamita.nogueira@aluno.unifametro.edu.br
Daniel Bezerra Tepasse
Monitor Voluntário – Gastronomia.
Daniel.tepasse@aluno.unifametro.edu.br
Vivian Menezes Teixeira
Professora Orientadora – Gastronomia.
vivian.teixeira@professor.unifametro.edu.br

Área Temática: Prática docente e tecnologias educacionais
Área de Conhecimento: Ciências da Saúde
Modalidade: Monitoria

RESUMO

Introdução: O projeto de monitoria para práticas de cozinha e eventos teve como objetivo o exercício de atividades de cozinha e eventos educacionais, que propiciassem a construção de conhecimento em cima de saberes teóricos e empíricos de cozinha. No contexto da formação técnica em gastronomia, a monitoria desempenha papel fundamental no auxílio à organização, produção e execução de preparações culinárias, promovendo o aprendizado prático e colaborativo dos alunos. **Objetivo:** Desenvolver e executar ações no âmbito educacional que envolvessem a prática de cozinha, como a produção de brigadeiros, ovos de Páscoa e cookies, voltados para feiras de profissões em escolas privadas e data comemorativas da instituição; além de auxiliar docente e discentes em aulas práticas. **Metodologia:** As atividades foram desenvolvidas em parceria com a professora orientadora e alunos do curso, envolvendo planejamento, execução de fichas técnicas de receitas, preparo de insumos, e organização e limpeza do espaço- o laboratório de cozinha. Os materiais utilizados variaram de acordo com cada preparação e incluíram ingredientes básicos de confeitaria (chocolate, ovos, farinha, leite condensado, manteiga, entre outros), utensílios e equipamentos de cozinha (fornos, batedeiras, formas, espátulas, panelas), além de embalagens para o transporte e apresentação dos produtos. As práticas foram voltadas ao atendimento de demandas reais, seguindo os princípios das boas

práticas de manipulação de alimentos, garantindo higiene, e segurança alimentar durante todo o processo de produção. **Resultados parciais e Discussão:** As ações permitiram o desenvolvimento de habilidades técnicas e interpessoais, como o trabalho em equipe, liderança, gestão de tempo e controle de qualidade. Os produtos executados foram ovos de Páscoa, Cookies e Brigadeiros, o que favoreceu a construção de conhecimento teórico e prático, principalmente na área de confeitaria. Os produtos atenderam às expectativas dos eventos, consolidando a construção do saber e comprovando o êxito da monitoria como ferramenta pedagógica. **Considerações finais:** A experiência da monitoria em práticas de cozinha e eventos contribuiu significativamente para a formação dos alunos, ao integrar teoria e prática em contexto reais. A participação em eventos externo e interno reforçou a importância do protagonismo estudantil e da extensão das atividades acadêmicas à comunidade, promovendo também a aplicação de normas de segurança alimentar e responsabilidade profissional.

Palavras-chave: Gastronomia, Boas Práticas, Educação Profissional, Práticas de Cozinha e eventos.

Referências: BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União,
Brasília, 2004.