

## **VIVÊNCIA EXTENSIONISTA PELO MONITOR DE UM CURSO DE GASTRONOMIA SOCIAL**

**MARCOS PAULO SOARES MOURA**  
[marcosmoura200178@gmail.com](mailto:marcosmoura200178@gmail.com)  
Universidade Federal do Ceará

**OTTORINO BONVINI**  
[rinobonvini@gmail.com](mailto:rinobonvini@gmail.com)  
Universidade Federal do Ceará

**ALESSANDRA PINHEIRO DE GÓES  
CARNEIRO**  
[alessandra.carneiro@ufc.br](mailto:alessandra.carneiro@ufc.br)  
Universidade Federal do Ceará

**MÁRCIA MARIA LEAL DE MEDEIROS**  
[mleal@ifce.edu.br](mailto:mleal@ifce.edu.br)  
Instituto Federal de Educação, Ciência e  
Tecnologia do Ceará

**NATALIA DE SOUSA MARTINS**  
[nataliatatanka@alu.ufc.br](mailto:nataliatatanka@alu.ufc.br)  
Universidade Federal do Ceará

**EVELINE DE ALENCAR COSTA**  
[evelinedealencar@ufc.br](mailto:evelinedealencar@ufc.br)  
Universidade Federal do Ceará

### **RESUMO**

Esse artigo trata-se de um relato de experiência pela visão do discente atuando pela primeira vez como monitor em atividade extensionista, em um curso chamado Salgados Comerciais oferecido pelo Programa de Extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente da Universidade Federal do Ceará (GS-UFC) e a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) do Movimento de Saúde Mental (MSM). Trata-se de um estudo descritivo a partir de observações e participação *in loco*, utilizando abordagem crítica, reflexiva, qualitativa e descritiva do referido curso. O relato parte de um acadêmico do bacharelado em Gastronomia da UFC e bolsista do programa extensionista GS-UFC, que atuou como monitor junto aos professores do referido curso, observando principalmente a didática de sala de aula e das práticas realizadas por estes. Como resultado foram apresentadas informações sobre o Curso de Salgados, realizando uma contextualização do mesmo, focando no público atendido (comunidade do Grande Bom Jardim em Fortaleza/CE), o local de realização (EGA) e conteúdos ministrados. Foram ainda descritas as principais ocorrências, principalmente sobre atividades de sala pela percepção do monitor do GS-UFC, através da organização e acompanhamento das aulas. E por fim, o relato considerando ser porta de entrada para a docência por proporcionar habilidades de comunicação e de técnicas culinárias, ambas essenciais para a carreira docente em gastronomia. A partir da vivência concluiu-se que o aprendizado adquirido foi além das expectativas por ter permitido o contato com os participantes do curso e com a realidade assistida, fato importante que não se encontra nos livros. Além disso, permitiu despertar o desejo por seguir na carreira docente.

**PALAVRAS-CHAVES:** Gastronomia. Extensão. Docência. Prática.

## **EXTENSIONIST EXPERIENCE THROUGH THE MONITOR OF A SOCIAL GASTRONOMY COURSE**

### **ABSTRACT**

This article is an experience report from the perspective of a student working for the first time as a monitor in an extension activity, in a Salty Snacks Course offered by the Social Gastronomy Extension Program in Jardim da Gente of the Federal University of Ceará (GS-UFC) and the School of Self-Sustainable Gastronomy (EGA) of the Mental Health Movement (MSM). This is a descriptive study

based on observations and on-site participation, using a critical, reflective, qualitative and descriptive approach to the aforementioned course. The report is based on a student of the Bachelor's degree in Gastronomy at UFC and a scholarship holder of the GS-UFC extension program, who worked as a monitor with the teachers of the aforementioned course, observing mainly the classroom teaching and the practices carried out by them. As a result, information about the Salty Snacks Course was presented, contextualizing it, focusing on the target audience (the community of Grande Bom Jardim in Fortaleza/CE), the location (EGA) and the content taught. The main occurrences were also described, mainly regarding classroom activities as perceived by the GS-UFC monitor, through the organization and monitoring of classes. Finally, the report considered it to be a gateway to teaching by providing communication skills and culinary techniques, both essential for a career in gastronomy teaching. Based on the experience, it was concluded that the learning acquired went beyond expectations because it allowed contact with the course participants and with the assisted reality, an important fact that is not found in books. In addition, it allowed awakening the desire to pursue a teaching career.

**KEYWORDS:** Gastronomy. Extension. Teaching. Practice.

## **EXPERIENCIA EXTENSIONISTA A TRAVÉS DEL MONITOR DE UN CURSO DE GASTRONOMÍA SOCIAL**

### **RESUMEN**

Este artículo es un relato de experiencia desde la perspectiva de una estudiante que trabaja por primera vez como monitora en una actividad de extensión, en un Curso de Bocadillos Salados impartido por el Programa de Extensión de Gastronomía Social en Jardim da Gente de la Universidad Federal de Ceará (GS-UFC) y la Escuela de Gastronomía Autosostenible (EGA) del Movimiento de Salud Mental (MSM). Se trata de un estudio descriptivo basado en observaciones y participación presencial, con un enfoque crítico, reflexivo, cualitativo y descriptivo del curso mencionado. El relato se basa en la experiencia de una estudiante de la Licenciatura en Gastronomía de la UFC y becaria del programa de extensión de la GS-UFC, quien trabajó como monitora con los docentes del curso mencionado, observando principalmente la docencia en el aula y sus prácticas. Como resultado, se presentó información sobre el Curso de Bocadillos Salados, contextualizándolo, centrándose en el público objetivo (la comunidad de Grande Bom Jardim en Fortaleza/CE), la ubicación (EGA) y el contenido impartido. También se describieron las principales incidencias, principalmente en las actividades de clase, según la percepción del monitor de GS-UFC, a través de la organización y supervisión de las clases. Finalmente, el informe consideró que esto constituía una puerta de entrada a la docencia, al proporcionar habilidades de comunicación y técnicas culinarias, ambas esenciales para la profesión de profesor de gastronomía. Con base en la experiencia, se concluyó que el aprendizaje adquirido superó las expectativas, ya que permitió el contacto con los participantes del curso y con la realidad asistida, un hecho importante que no se encuentra en los libros. Además, permitió despertar el deseo de seguir una carrera docente.

**PALABRAS CLAVE:** Gastronomía. Extensión. Enseñando. Práctica.

### **1 INTRODUÇÃO**

Segundo Silva (2020), até a metade do século XX a universidade tinha exclusivamente a função de transmitir resultados de pesquisa e passar ensinamentos, porém somente uma parcela da população (considerada classe A) conseguia ter acesso a esses conhecimentos. Além disso, os cursos de extensão oferecidos pela academia também beneficiavam a esse mesmo

público, perdendo muitas vezes o foco extensionista (ações externas a Instituição). O mesmo autor relata que a partir dos anos de 1980, com o crescimento dos movimentos sociais e a chegada da industrialização e urbanização do país, a universidade teve que mudar o seu padrão de produção de conhecimento elitista e englobar a população que tinha acesso ao ensino superior.

Desse modo, em 1987 surgiram as Pró-reitorias de Extensão das universidades públicas brasileiras, que definiu a extensão como uma relação que não pode ser separada de maneira alguma com o ensino e a pesquisa, sendo necessário envolver educação, cultura e conhecimento científico entre a academia e a coletividade (FORPROEX, 2001).

A relação entre ensino e extensão supõe transformações no processo pedagógico, pois professores e alunos constituem-se como sujeitos do ato de ensinar e aprender, levando à socialização do saber acadêmico. [...] A relação entre extensão e pesquisa ocorre no momento em que a produção do conhecimento é capaz de contribuir para a melhoria das condições de vida da população. [...] A extensão, [...] constitui elemento capaz de operacionalizar a relação teórica/prática, promovendo a troca entre os saberes acadêmico e popular (FORPROEX, 2001, p. 24).

A indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão na prática é justificada quando o professor orienta o aluno e este consegue executar a teoria de forma prática, passando, assim, o conhecimento acadêmico para a comunidade (Silva, 2020).

A extensão está atrelada a pesquisa, ou vice-versa, e Abranches (2014, p. 50) menciona essa inter-relação: “a pesquisa está presente nas ações de extensão para permitir conhecer, analisar e intervir na realidade, pois a esta garante a oxigenação do ensino e da extensão a partir dos questionamentos sobre a realidade vivenciada [...]”. Ou seja, a pesquisa acontece no cotidiano, compreendendo o saber popular, convivendo numa determinada comunidade ou integrando a sociedade. Entretanto, Gadotti (2017) afirma que a extensão pode ter duas ações, uma com finalidade assistencialista, que apenas presta serviços à comunidade, sem levar em conta o conhecimento da população ajudada, e a segunda, busca o desenvolvimento da comunidade e a troca de conhecimentos com a universidade.

Corroborando com essa divisão, Lima Filho (2014) cita que as ramificações da extensão são caracterizadas pelo formato da ação, por exemplo, se um programa, projeto, curso, evento e/ou prestação de serviço. O programa é uma atividade integrada e articulada com projetos e outras ações extensionistas que integrem o ensino e a pesquisa.

Nessa mesma perspectiva, Silva e Delgado (2018) mencionam que o objetivo do processo ensino-aprendizado do aluno é um processo de formação e desenvolvimento acadêmico e profissional. A academia proporciona a vivência do ensino e aprendizagem por

meio de ações de monitoria, pesquisa e extensão, com apoio pedagógico que oportuniza o desenvolvimento de habilidades técnicas e aprofundamento teórico, sendo relevante a interação entre discentes e docentes (Ferraz *et al.* 2009; Lins *et al.* 2009).

Além disso, Lins *et al.* (2009) citam sobre o monitor enquanto estudante que quer aprender, onde participa de atividades de algum campo do conhecimento, realizando funções e atribuições que colaboram para sinergia do ensino-pesquisa-extensão ajudando os indivíduos da atividade que ele participa. Em suma, o discente acadêmico atuando na docência, independentemente da área, exerce no amadorismo as primeiras situações positivas e negativas da profissão, uma vez que por estar ligado diretamente às condições de trabalho, ele observa situações que fogem do seu alcance, exercita ensinar para os participantes envolvidos o conteúdo ministrado ou gerencia ocorrências em momentos que os alunos não mostram interesse ou em discussões acaloradas, em que o monitor precisa ter autonomia com a turma, podendo ser frustrante para a experiência (Lins *et al.*, 2009).

Em vista disso, a extensão, sobretudo na gastronomia, é muito válida para ter essa experiência, pois entra em contato direto com a população “por meio de workshops, palestras, rodas de conversa, aulas práticas, debates, rodas de cultura” (Tomaz; Tomasi, 2021, p. 23), ocorrendo a troca de conhecimentos e vivências, sendo realmente necessário o contato com a população (Tomaz; Tomasi, 2021).

Além disso, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da URCAMP (2018) menciona:

O Curso de Gastronomia visa estabelecer estratégias que promovam cursos de extensão por meio de parcerias com empresas do segmento gastronômico e com profissionais especializados. Os cursos são oferecidos por projetos de extensão voltados à comunidade interna e externa. Além dos cursos, participa de diversos eventos beneficentes, nos quais estejam envolvidas atividades voltadas à gastronomia, e também em parcerias com empresas do segmento com o objetivo de disseminar a cultura da Gastronomia [...].

Com isso, Barbosa (2019) faz referência sobre o programa de extensão Gastronomia Social no jardim da gente (GS-UFC) vinculada a Universidade Federal do Ceará, inaugurado em 2011 em parceria com o CCBJ (Centro Cultural Bom Jardim), no bairro Bom Jardim na cidade de Fortaleza. O GS-UFC realiza atividades gastronômicas sociais para o público das comunidades do Estado do Ceará. “As atividades são ministradas por alunos graduandos do bacharelado em Gastronomia da UFC e orientados pela coordenadora geral do programa, [...]” (Barbosa, 2019, p. 24).

Dentre as atividades do referido programa extensionista estão: Cursos de Qualificação em Gastronomia, com carga horária que pode variar de 20h a 180h e com temas diversos (Curso de Gastronomia de Rua, Curso de Panificação, Curso de Pizzaiolo, Curso de Chocolates, Curso de Confeitaria dentre outros incluindo o Curso de Salgados Comerciais – objeto de estudo deste artigo). Além dos cursos o GS-UFC produz e distribui de quitinhas a comunidade carente; realiza a Ceia Solidária na Rua; promove o grupo terapêutico Gastronomia Afetiva; auxiliou na criação do Negócio Social Giardino Buffet e atualmente atua como tutor do mesmo, bem como outras ações pontuais de educação alimentar e nutricional, pesquisas em cultura, soberania e segurança alimentar (Costa *et al.* 2022).

Diante disso, ressalta-se que o GS-UFC relaciona a extensão com a monitoria, visto que os estudantes com mais experiência acadêmica são os professores dos cursos ofertados e, os estudantes que acabaram de entrar mesmo sem domínio de técnicas e habilidades podem participar e auxiliar durante as aulas dos cursos oferecidos, como monitores, pois o programa funciona como um laboratório para os estudantes novatos conhecerem a docência.

Em síntese, é importante o aluno praticar a interação entre a academia e a comunidade juntamente com a monitoria, posto que a vivência e a experiência irão afirmar se o discente irá se interessar e continuar na área da docência. Em vista disso, ocorrendo a troca de saberes que a extensão exige, com o discente repassando os conhecimentos da academia e a comunidade apontando, mesmo que indiretamente, como o professor-discente deve se comportar em sala de aula.

Portanto, este trabalho tem como objetivo apresentar um relato de experiência da primeira participação de um bolsista GS-UFC como monitor em um curso chamado “Salgados Comerciais”, ofertado pelo Programa de Extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente da Universidade Federal do Ceará (GS-UFC) e pela Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) do Movimento de Saúde Mental (MSM). A fim de obter uma nova visão em como este referido programa não apenas ajuda em causas sociais, mas também na formação profissional do estudante universitário, principalmente na área da docência, visto que nesse estudo: “Formação realizada pelo bacharelado em gastronomia e seu papel para a caracterização da gastronomia social como extensão”, fala-se muito do papel da gastronomia social na extensão e a importância a formação do aluno e este relato de experiência traz de forma prática o conteúdo deste outro estudo. Sendo o curso de Salgados Comerciais apenas uma pequena experiência dentro de todo o programa.

## 2 METODOLOGIA

### 2.1 CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO

O presente estudo trata-se de um relato de experiência, com característica descritiva a partir de observações e participação *in loco* das atividades realizadas em curso formativo de Gastronomia, chamado “Salgados Comerciais” (objeto de estudo), com carga horária de 20h entre aulas teóricas e práticas, promovido pelo programa de extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente da Universidade Federal do Ceará (UFC), também conhecido como GS-UFC e seus parceiros: a Organização da Sociedade Civil (OSC), Movimento Saúde Mental (MSM) e a Maestria Comunicação e Eventos, empresa contemplada com o edital de coordenação de atividades sociais pela Secretaria Municipal do Desenvolvimento Habitacional (Habitafor) da Prefeitura de Fortaleza-CE.

A abordagem do estudo realizado foi pautada numa visão crítica e reflexiva, qualitativa e descritiva do referido curso, bem como da experiência vivenciada por um acadêmico do bacharelado em Gastronomia da UFC e bolsista do programa extensionista GS-UFC, que atuou como monitor junto aos professores do Curso de Salgados, observando principalmente a didática de sala de aula e das práticas realizadas por estes. Portanto, este relato de experiência foi baseado na participação *in loco* durante as aulas, auxiliando o professor nas atividades teóricas e práticas.

### 2.2 LOCAL E PERÍODO DA PESQUISA

A execução do estudo foi realizada com a turma do curso de “Salgados Comerciais”, na Escola da Gastronomia Autossustentável (EGA), administrada pelo Movimento Saúde Mental (MSM), localizado no bairro Bom jardim, periferia da cidade de Fortaleza-CE. O período foi entre os dias 7 e 11 de março de 2022, no período da tarde. O mesmo foi ministrado pela equipe de quatro bolsistas do programa extensionista GS-UFC, onde dois desempenharam a função de professores e os demais de monitores, sendo todos conduzidos pela coordenação da ação de extensão.

### 2.3 APRESENTAÇÃO DOS DADOS

Os dados obtidos foram do tipo qualitativo e apresentados de forma descritiva considerando uma sequência lógica de fatos para que a interpretação e análise crítica fosse preservada. Assim, foram apresentadas as informações sobre o curso de Salgados Comerciais,

realizando uma contextualização dele, focando no público atendido e conteúdos ministrados. Em seguida, foi descrito as principais ocorrências no referido curso, no que concerne às atividades de sala pela percepção do monitor do GS-UFC. E por fim, o relato pela visão do monitor, acadêmico do bacharelado em gastronomia da UFC, considerando ser porta de entrada para a docência.

Ressalta-se que esta descrição crítica do relato de experiência foi pautada em um dos objetivos apresentados pelo programa extensionista GS-UFC que é oportunizar os acadêmicos de gastronomia a experienciarem a docência por meio da oferta de cursos gratuitos a comunidades em situação de vulnerabilidade social. Também foi considerado o impacto social percebido pelo monitor em seguir a carreira docente ou não.

### **3 RELATO DE EXPERIÊNCIA**

#### **3.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO DE SALGADOS COMERCIAIS: O OBJETO DE ESTUDO**

O curso de “Salgados Comerciais” foi planejado para ofertar carga horária igual a 20h e contou com 20 alunos inscritos. O mesmo aconteceu na EGA, localizada no bairro Bom Jardim, periferia da cidade de Fortaleza-CE. A oferta foi por meio da parceria entre o GS-UFC, o MSM, que é responsável pela EGA e a Maestria Comunicação e Eventos (Costa; Sousa, [2022]).

Para melhor contextualizar o Curso de Salgados e compreender a atuação do monitor e a abrangência da ação, faz-se necessário apresentar cada parceiro que promoveu este curso.

O Movimento Saúde Mental é uma Organização da Sociedade Civil (OSC) que oferece atividades que promovem a saúde mental, atuando através das Práticas Integrativas Comunitárias (PICs) ofertando gratuitamente à comunidade do Grande Bom Jardim várias modalidades: reiki, aromoterapia, terapia comunitária de grupo, reflexologia, biodança e outras. O público contemplado compreende adultos, crianças e adolescentes tanto nas PICs como em outros projetos sociais, proporcionando a consciência de si, e da realidade econômica, social, cultural e política que as envolve (Movimento Saúde Mental, [c2024], on-line).

O GS-UFC é um programa extensionista que foi criado desde 2010 para ofertar cursos temáticos de gastronomia, gratuitos a comunidade em geral, e em especial ao território do Grande Bom Jardim (que compreende cinco bairros da periferia de Fortaleza e que possuem baixo Índice de Desenvolvimento Humano - IDH). O GS-UF atua por meio de parcerias e promove a contrapartida pedagógica, promovendo o planejamento, a coordenação e a

certificação dos cursos, que comumente são ministrados pelos acadêmicos do bacharelado em gastronomia da UFC. Ressalta-se que a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA), local de realização do Curso de Salgados, surgiu da parceria do GS-UFC e do MSM, desde seu planejamento físico e funcionamento e, portanto, seguem juntos nas atividades (resultando na união entre universidade e OSC).

A EGA é um espaço extensionista, cadastrado como projeto de extensão na UFC, porém com propriedade e administração do MSM. Neste espaço são ofertados cursos de gastronomia com temáticas diversas, gratuitos a comunidade do Grande Bom Jardim, onde está localizada.

A Maestria Comunicação e Eventos é uma empresa que tem como foco a organização de eventos corporativos e a realização de capacitação profissional. A mesma buscou a EGA após ser contemplada no edital público da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Habitacional (Habitafor) da Prefeitura de Fortaleza-CE para ofertar cursos de gastronomia a população beneficiada pelo programa habitacional desta cidade.

O conteúdo programático ministrado no Curso de Salgados encontra-se descrito no Quadro 01. Às 20 horas/aula foram divididas entre aulas teóricas (8h) e práticas (12h), ministradas por quatro bolsistas do GS-UFC, onde dois assumiram o papel de professores, pela experiência já acumulada em outros cursos, e outros dois que atuaram como monitores e iniciantes do referido programa, porém todos conduzidos pela coordenadora. Entretanto, o presente relato foi desenvolvido pela percepção de um dos monitores.

Quadro 01 — Distribuição do conteúdo programático dividido entre professores e monitores

<b>Conteúdo programático do Curso de Salgados 20 horas/aula</b>
Boas práticas de manipulação de alimentos. (2 horas / aula)
Segurança no trabalho da cozinha. Ergonomia e racionalização do trabalho. (2 horas / aula)
Execução de fichas técnicas de salgados diversos considerando as técnicas das massas: (12 horas / aula) - Massa quebradiça (empada de frango, quiche e pastel de forno); - Massa pré-cozida (coxinha de frango, enroladinho de salsicha, risole de queijo com presunto e croquete de carne de sol); - Massa básica fermentada (esfirra, mini pizza, calzone e pão de batata recheado).
Cálculo do custo e preço de produtos. (2 horas / aula)
Incentivo a criatividade para apresentação e venda dos salgados. (2 horas / aula)

Fonte: Dados da pesquisa.

Nas aulas teóricas o conteúdo inicial se referia as boas práticas de manipulação, considerando a RDC nº 216/2004 (Brasil, 2004) e sobre noções básicas de segurança na cozinha, a fim de evitar acidentes, uma vez que neste espaço a quantidade de pessoas em atividade agrava os riscos. Os Equipamentos de Proteção Individual EPIs essenciais na cozinha também foram apresentados, como por exemplo, a necessidade do uso do uniforme completo, do sapato antiderrapante, das luvas térmicas para os fornos e outros. A ergonomia foi discutida principalmente quanto ao uso correto do corpo na cozinha durante as tarefas, bem como a racionalização do trabalho por meio do *mise en place* de cozinha, que significa colocar tudo no seu lugar para otimizar as tarefas.

As práticas foram conduzidas por meio das fichas técnicas de preparo, contemplando várias preparações (Quadro 1). A turma foi dividida em quatro praças com cinco alunos em cada, as quais executavam as preparações definidas pelo professor e eram acompanhadas pelo monitor. Portanto, todos os alunos executavam as preparações durante as aulas práticas após breve explanação do professor sobre o objetivo da aula e as técnicas empregadas, justificando assim o conteúdo programático.

Como forma de promover o empreendedorismo aos participantes foi ensinado a calcular o custo e a precificar os salgados, por meio de explicação após as execuções práticas. Portanto, foi abordado temas sobre: como fazer ficha técnica, lista de compras e cálculo do preço das preparações.

Braga (2022), menciona que desde o século passado os restaurantes têm pensado em pratos deliciosos com preços acessíveis. Então, comida de qualidade com preços baixos exigem uma certa sabedoria por parte do empreendedor sem enganar a clientela ou trabalhar de graça para vender. Desse modo, é relevante que os cursos formativos ensinem os pequenos empreendedores na formação de preço e outros assuntos relacionados ao empreendedorismo.

Foi despertado nos participantes a criatividade para a apresentação dos salgados como uma forma de promover a economia criativa, considerando os tipos de embalagens, o marketing digital e promoção de venda.

Diante do exposto, verifica-se que a atuação do bolsista do GS-UFC juntamente com o professor do curso era fundamental para as aulas, pois nas teóricas participava da discussão dos temas pertinentes, ofertando reforço dos conteúdos abordados e sanando dúvidas da turma; e nas práticas, realizando a orientação e o acompanhamento da execução das fichas técnicas, além da explanação sobre questões sensoriais dos alimentos produzidos e a organização do ambiente.

### 3.2 O PAPEL DO MONITOR E AS PRINCIPAIS OCORRÊNCIAS DA ROTINA DO CURSO DE SALGADOS COMERCIAIS

Em reunião de planejamento pedagógico, com a coordenação do GS-UFC, foi repassado aos professores e monitores que chegassem com antecedência de uma hora ao local do curso. O papel dos monitores durante o curso foi auxiliar o professor antes, durante e depois das aulas, realizando atividades, como separar os insumos que iam ser utilizados no decorrer da prática, realizar alguns pré-preparo, no caso daquelas que não teria tempo suficiente para ser produzida durante a aula. Enquanto houvesse a explicação do conteúdo pelo professor, os monitores já organizavam o passo seguinte a fim de otimizar o tempo.

Também era papel do monitor auxiliar os alunos na organização da cozinha, bem como sanar as dúvidas. No caso de o monitor não conseguir esclarecer a indagação, se reportava ao professor para resolvê-la. Essa convivência na sala de aula entre professores e monitores permite vivenciarem a metodologia proposta pelo GS-UFC, que é a aprendizagem em cooperativa, onde um aprende com o outro. Essa aprendizagem é enaltecida pelo monitor, pois mesmo com pouca ou sem experiência participam das aulas e adquirem conhecimentos, técnicas e habilidades próprias da área da gastronomia.

De acordo com Torres e Irala (2014, p. 89) quando duas pessoas trabalham em conjunto em sala de aula, podem desenvolver habilidades metacognitivas:

No trabalho em colaboração os alunos [no caso, os monitores] assumem na sala de aula, a responsabilidade por sua própria aprendizagem e desenvolvem habilidades metacognitivas para monitorar e dirigir seu próprio aprendizado e desempenho. Quando há a interação entre pessoas de forma colaborativa, por meio de uma atividade autêntica, elas trazem seus esquemas próprios de pensamento e suas perspectivas para a atividade.

A função do monitor compreendia ainda o auxílio na coordenação das atividades, tomando a frente de algumas situações, porém, sempre orientada pelo professor.

Nas aulas práticas do Curso de Salgados, os alunos eram sempre lembrados sobre as boas práticas de manipulação de alimentos, com relação ao ambiente e aos manipuladores. A turma era dividida em quatro praças de trabalho e executavam uma preparação. Os alunos eram assessorados pelos monitores a realizarem o *mise en place*, pré-preparo, o preparo das receitas, limpeza e organização da cozinha, isto é, na ordenação das atividades de maneira geral.

Sobre a organização do espaço era explicado pelo monitor cada etapa do processo, a fim de ensiná-los a dinamizar o tempo, como a explicação sobre o *mise en place* e pré-preparo. O *mise en place* visa “[...] facilitar e agilizar as etapas e os processos envolvidos na preparação [...] além de deixar o ambiente organizado e seguro e de otimizar os recursos e o tempo de

trabalho” (Vianna *et al.* 2020). E o pré-preparo consiste nas “[...] operações preliminares a que se submetem os alimentos antes de sua cocção final ou não [...]” (Ornelas, 2013, p. 41).

Após as preparações serem finalizadas eram dispostas nas bancadas de trabalho para realizar uma discussão sobre os aspectos sensoriais, avaliando a aparência, sabor, aroma e textura. Todos (alunos, monitores e professores) participavam deste momento a fim de verificar a aceitabilidade, bem como sobre as impressões dos preparos e os ajustes nas receitas, quando necessário.

De uma forma geral podemos afirmar que o curso ocorreu sem imprevistos, os alunos foram participativos e engajados, sempre solicitando ajuda quando precisavam, ou quando estavam com dúvidas; e praticavam as boas práticas de manipulação de alimentos e organização da cozinha ao final das aulas. Por meio de relatos durante as aulas, foi possível constatar que gostaram da metodologia utilizada e do conteúdo abordado, com relatos que muitos empreenderiam em casa para o sustento ou para complementar a renda.

### 3.3 IMPRESSÕES DO CURSO DE SALGADOS COMERCIAIS PELO MONITOR DO GS-UFC

O intuito preliminar de ingressar no programa de extensão GS-UFC para ser monitor foi o de obter conhecimentos mais aprofundados sobre técnicas e habilidades culinárias, pois os relatos de colegas de faculdade que haviam participado do programa afirmavam ter adquirido qualificações, progresso acadêmico e técnico notáveis após realizarem jornada no referido programa.

Vazquez (1968) menciona que é preciso juntar o conhecimento básico, científico e teórico, com aulas práticas, pois é insatisfatório considerando o desenvolvimento da competência ter conhecimento na experiência vivida apenas e exclusivamente em um dos saberes. Além disso, a teoria é composta consoante a realidade existente, entretanto, apenas em um determinado tempo e espaço, assim, não contemplando todo o conhecimento necessário, sem considerar as múltiplas facetas do meio, visto que a realidade tem muitas definições a serem discutidas.

Então, para um melhor resultado é preciso conhecer o produto e os meios que proporcionam a vivência complexa, com a finalidade de saber reagir em diversas situações da rotina de trabalho (Kuenzer, 2003), ou seja, mesmo com as aulas práticas da faculdade onde há teoria e prática, é esperado um espaço de ensino-aprendizagem utópico, ou seja, um lugar calmo, com tempo suficiente e com o professor ao seu lado sempre. Entretanto, no GS-UFC,

sendo um programa de extensão e mesmo com orientação de um professor e acompanhado por um coordenador, ele enfrenta essa pluralidade do real, diretamente com o social e as suas problemáticas, aprendendo a lidar com várias interfaces, proporcionando crescimento profissional e pessoal.

A partir da ação extensionista ficou perceptível que alguns discentes da academia, que ministravam as aulas, passaram a se enxergar como professores e terem interesse em proporcionar aprendizagem através dos conteúdos, vivenciando a relação entre professor-aluno. Com o engajamento dos participantes do curso, o interesse pela docência foi incentivado. Portanto, a proporção que se verificava *in loco*, como monitor, a satisfação dos alunos em aprender e ao elaborar as preparações ensinadas, crescia internamente o desejo de ser professor em gastronomia.

Martins e Lima (2018), fizeram um estudo de caso, no qual perguntaram aos alunos da Faculdade de Educação e Ciências Integradas de Crateús (FAEC), uns dos polos da Universidade Estadual do Ceará (UECE), dos cursos de licenciatura em ciências biológicas, química e pedagogia, por qual motivo eles entraram na monitoria. Dentre as respostas citadas foram a afinidade com o conteúdo, aprofundamento na matéria disposta e conceitos aprendidos em sala de aula, vivenciar a prática docente, pois observar de perto como o professor se comporta em sala de aula, e como os alunos respondem, propicia ao monitor subsídios para criar suas próprias dinâmicas e maneiras de ministrar aulas futuramente.

Em relação a atuação do professor em aulas foi possível perceber que o comportamento, as dinâmicas realizadas, as formas de se comunicar e explicar aos alunos faziam a diferença para o processo de aprendizagem. Um fato observado é que todos os professores levavam muitas situações ocorridas fora da sala de aula para explicar o conteúdo da aula, colaborando assim com o ensino e compreensão dos participantes. Esta observação corrobora com Pinheiro e Narciso (2022) que consideram que as experiências acumuladas em várias atividades, quando mencionadas em sala de aula, podem promover o desenvolvimento acadêmico e profissional do cidadão, tais atividades podem gerar reflexão sobre os conhecimentos adquiridos em sala de aula e assimilá-los com a realidade.

Em suma, participar do curso de Salgados Comerciais agregou uma experiência bastante válida para o início de uma caminhada docente e na trajetória da gastronomia, como pilares para o crescimento profissional e acadêmico, onde nas primeiras aulas a timidez e a insegurança do monitor são sentimentos presentes até entender o processo de se tornar professor.

Portanto, a aprendizagem em cooperativa empregada pelo GS-UFC pode ser considerada positiva, pois permite ao monitor vivenciar na prática a realidade da sala de aula, inclusive das práticas, que é uma especificidade da própria gastronomia, além de favorecer o desenvolvimento da comunicação e a habilidade de repassar conteúdos com clareza. Além do mais, proporciona ao monitor a aprendizagem das técnicas culinárias, uma vez que estas são comumente testadas anteriormente para serem executadas em aula.

Diante do exposto, pode-se afirmar que a participação do monitor no curso de Salgados Comerciais foi bastante prazeroso e divertido, com o almejo de obter experiências diferenciadas em ser professor.

#### 4 CONCLUSÃO

Mediante as execuções de tarefas exercidas por um monitor no Curso de Salgados, e da observação das práticas pedagógicas dos docentes, bem como o comportamento dos alunos e vivência durante o curso de salgados ministrado no programa Gastronomia Social da UFC, a participação do monitor foi bastante positiva, pois para uma primeira experiência, o aprendizado foi além das expectativas por agregar as vivências do contato com os participantes do curso e com a realidade assistida, fato importante que não se encontra nos livros. Além disso, permitiu despertar o desejo por seguir na carreira docente.

#### REFERÊNCIAS

ABRANCHES, M. Política nacional de extensão universitária 2012: identidade e diretriz para a prática extensionista no ensino superior brasileiro. *In*: CANDIDO, J. G.; SILVA, L. D. da. (org.). **Extensão universitária: conceitos, propostas e provocações**. São Bernardo do Campo: Universidade Metodista de São Paulo, 2014.

BARBOSA, I. N. Fundamentação teórica. *In*: BARBOSA, I. das N. **Programa gastronomia social no jardim de gente: a gastronomia como fator de mudança social no bairro bom jardim em fortaleza (CE)**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) - Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019. Disponível em: <http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/56477>. Acesso: 21 nov. 2022.

BRAGA, R. M. M. Introdução. *In*: BRAGA, R. M. M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. 6. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2022, p. 19-24.

BRASIL. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Ministério da Saúde, ANVISA, Brasília, 2004. Disponível em:

[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em 20 nov. 2022.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DA REGIÃO DA CAMPANHA. **Projeto pedagógico curso superior de tecnologia em gastronomia**. Bagé: URCAMP, 2018. p. 137. Disponível em: [https://segue.urcamp.edu.br/arquivos/academico/projeto\\_pedagogico\\_curriculo/projeto\\_pedagogico\\_curriculo\\_661341.pdf](https://segue.urcamp.edu.br/arquivos/academico/projeto_pedagogico_curriculo/projeto_pedagogico_curriculo_661341.pdf). Acesso em: 21 nov. 2022.

COSTA, E. de A.; GARCEZ, T. C da N. A.; BASTOS, R. M. S.; CARNEIRO, A. P. de G.; SOUSA, P. H. M. de. Formação realizada pelo bacharelado em gastronomia e seu papel para a caracterização da gastronomia social como extensão. **Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 9-21, 2022.

COSTA, R. da; SOUSA, E. **Moradores do residencial Maria Alves Carioca participam de curso de salgados comerciais no movimento saúde mental**. Fortaleza: Movimento Saúde Mental, [2022]. Disponível em: <http://movimentosaudemental.org/2022/03/17/moradores-do-residencial-maria-alves-carioca-participam-de-curso-de-salgados-comerciais-no-movimento-saude-mental/>. Acesso em: 02 dez. 2022.

FERRAZ, L. V.; FERREIRA, L. M. C.; CARVALHO, S. S. G.; LINS, L. F.; PIRES, D. A. F. Análise da importância da monitoria na opinião dos alunos do primeiro período do curso de Zootecnia. In: JORNADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, 9., 2009, Recife. **Anais [...]**. Recife: UFRPE, 2009. p. 1-3.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS. Princípios gerais da extensão. In: FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS. **Avaliação nacional da extensão universitária**. [Brasília]: MEC/SESu; [Paraná]: UFPR; [Ilhéus]: UESC, 2001. p. 23-25. Disponível em: <https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Avaliacao-Extensao.pdf>. Acesso em: 17 out. 2022.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS. Extensão e avaliação. In: FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS. **Avaliação nacional da extensão universitária**. [Brasília]: MEC/SESu; [Paraná]: UFPR; [Ilhéus]: UESC, 2001. p. 26-27. Disponível em: <https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Avaliacao-Extensao.pdf>. Acesso em: 17 out. 2022.

GADOTTI, M. **Extensão Universitária: para quê?** São Paulo: Instituto Paulo Freire, 2017. Disponível em: [https://www.paulofreire.org/images/pdfs/Extensao\\_Universitaria\\_-\\_Moacir\\_Gadotti\\_fevereiro\\_2017.pdf](https://www.paulofreire.org/images/pdfs/Extensao_Universitaria_-_Moacir_Gadotti_fevereiro_2017.pdf). Acesso em: 3 out. 2022.

KUENZER, A. Competência como práxis: os dilemas da relação entre teoria e prática na educação dos trabalhadores. **Boletim técnico do Senac**, v. 29, n. 1, p. 16-27, 30 jan. 2003.

LIMA FILHO, H. C. Ensino superior e extensão. In: LIMA FILHO, H. C. **Análise da adequação das instituições de ensino superior localizadas na região metropolitana de Fortaleza ao plano nacional de extensão universitária - 2011/2020**. 2014. Dissertação

(Mestrado em Políticas Públicas e Gestão da Educação Superior) – Universidade Federal do Ceará, Programa de Pós-graduação em Políticas Públicas e Gestão da Educação Superior, Fortaleza, 2014. Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/10494>. Acesso em: 17 out. 2022.

LINS, L. F.; FERREIRA, L. M. C.; FERRAZ, L. V.; CARVALHO, S. S. G. A importância da monitoria na formação acadêmica do monitor. *In: JORNADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO*, 9., 2009, Recife. **Anais [...]**. Recife: UFRPE, 2009. p. 1-2.

MARTINS, A. J. F.; LIMA, J. R. de. A importância das monitorias acadêmicas: estudo de caso em uma faculdade pública do interior do Ceará. **Revista UNIABEU**, Belford Roxo, v. 11, n. 28, p. 259-278, 2018.

MOVIMENTO SAÚDE MENTAL. **Nossa História**. Fortaleza, [ca. 2024]. Disponível em: <https://movimentosaudemental.org/nossa-historia/>. Acesso em: 22 mar. 2024.

ORNELAS, L. H. Preparo do alimento na cozinha e/ou laboratório dietético. *In: ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 8. ed. Atualizado: KAJISHIMA S.; VERRUMA-BERNARDI, M. R. São Paulo: Editora Atheneu, 2013, p. 41-56.

PINHEIRO, J. V.; NARCISO, C. S. A importância da inserção de atividades de extensão universitária para o desenvolvimento profissional. **Revista Extensão & Sociedade**, [s. l.], v. 14, n. 2, p. 56-68, 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/extensoesociedade/article/view/28993>. Acesso em: 23 mar. 2024.

SILVA, E. A.; DELGADO, O. C. O processo de ensino-aprendizagem e a prática docente: reflexões. **Rev. Espaço acadêmico**, Serra, ES, v. 8, n. 2, p. 40-52, 2018. Disponível em: <https://multivix.edu.br/wp-content/uploads/2019/04/revista-espaco-academico-v08-n02-completa.pdf>. Acesso em: 18 out. 2022.

SILVA, W. P. da. Extensão universitária: um conceito em construção. **Revista Extensão & Sociedade**, [s. l.], v. 11, n. 2, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/extensoesociedade/article/view/22491>. Acesso em: 3 out. 2023.

TOMAZ, H. S.; TOMASI, Á. R. G. Formação em gastronomia: sustentabilidade e extensão como pressupostos para o desenvolvimento local. **Contribuciones a Las Ciencias Sociales**, [s. l.], v. 14, n. 3, p. 13-32, 2021. Disponível em: <https://ojs.revistacontribuciones.com/ojs/index.php/clcs/article/view/54>. Acesso em: 20 out. 2022.

TORRES, P. L.; IRALA, E. A. F. Aprendizagem colaborativa: teoria e prática. *In: TORRES, P. L. (org.). Complexidade: redes e conexões na produção do conhecimento*. 1. ed. Curitiba: SENAR-PR, 2014, v. 1, p. 61-93.

VAZQUEZ, A. S. **Filosofia da práxis**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1968.

VIANNA, F. S. V.; PENTEADO, G. B.; LOPES, J. D.; CASSAROTTI, V. C. Capítulo 2: organização do ambiente de trabalho. *In: VIANNA, F. S. V.; PENTEADO, G. B.; LOPES, J. D.; CASSAROTTI, V. C. Manual prático de cozinha*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020, p. 42-52.