

Feira Internacional de Gastronomia: potencialidades da aprendizagem baseada em projetos “mãos na massa”

International Gastronomy Fair: the potential of “hands-on” project-based learning

BERTA COSTA¹ & NATÁLIA SANTOS¹

¹Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo (CITUR)

Contacting author: berta.costa@ipleiria.pt

Palavras-chave | Gastronomia, Aprendizagem Baseada Em Projetos, Línguas Estrangeiras, Feira Internacional De Gastronomia

Objetivos | Criatividade, trabalho em equipa, inovação e capacidade de adaptação a novas situações são competências importantes ao nível da educação, e revestem-se de um cariz ainda mais importante se consideradas no âmbito do ensino do turismo e da restauração (Parreira et al., 2018). Deste modo, a *Feira Internacional de Gastronomia*, organizada pelo primeiro ano do curso de Gestão da Restauração e Catering (2022-23), do ensino politécnico, planificada e organizada no âmbito de quatro unidades curriculares (UC) (Espanhol para a Restauração II, Inglês para a Restauração II, Alemão II, e Introdução à Restauração e Catering), teve como principais objetivos: dotar os estudantes de conhecimentos sobre diferentes culturas e cozinhas; promover a criatividade e competências de resolução de problemas (Blumenfeld, 2006); desenvolver competências de trabalho em equipa; adquirir conhecimentos e competências de forma lúdica; fomentar o desenvolvimento do pensamento crítico; preparar os estudantes para o mercado de trabalho. Este projeto resulta do anseio de que o processo de ensino-aprendizagem tenha um carácter mais prático e atual, e que permita aos estudantes contactar com os desafios do mundo do trabalho ainda numa fase inicial da sua formação (Long, 2015).

Metodologia | A metodologia de aprendizagem baseada em projetos foi posta em prática pelos estudantes com recurso à interdisciplinaridade e transversalidade entre aquelas UC, tendo-lhes sido proposto a organização de uma *Feira Internacional de Gastronomia*, aberta à comunidade académica. Os estudantes planearam, prepararam, confeccionaram, e apresentaram uma experiência gastronómica com degustação de pratos de diferentes partes do mundo (países hispano falantes, germânicos e de língua inglesa). Simultaneamente, e como forma de promover o desenvolvimento de competências digitais, os estudantes também promoveram e divulgaram o evento não só recorrendo aos canais de comunicação internos, mas também a diferentes recursos digitais (Badía, 2006; Boss, 2014;). Promoveram-se não só as competências definidas no programa

daquelas UC e as competências para um profissional da área da restauração, mas também o trabalho em equipa, a reflexão crítica, a aprendizagem ao nível da diversidade e riqueza gastronómicas, ao mesmo tempo que se desenvolviam competências linguísticas em língua estrangeira e vocabulário específico ao nível da gastronomia. Promoveu-se ainda o desenvolvimento de competências ao nível da pesquisa, recolha e seleção de informação, bem como todo o processo de planificação e organização de um evento de cariz gastronómico (Skehan, 2017). Após a concretização do projeto os estudantes responderam a um questionário online como forma de reflexão sobre esta metodologia.

Principais resultados e contributos | O questionário continha 14 questões de escolha múltipla e uma questão de resposta aberta. Dos 15 estudantes inscritos àquelas UC apenas um estudante não respondeu, apurando-se assim um total de 14 respostas. Os resultados do questionário indicam que mais de 70% dos estudantes já conhecia os pratos a confeccionar no evento, porém, apenas obtiveram mais detalhes (ingredientes, modos de confeção) através da pesquisa online (42%), através de amigos, colegas e familiares (33%) e uma minoria nas aulas (17%). Embora os estudantes não possuíssem um conhecimento detalhado dos pratos, apurou-se que 36% já tinha confeccionado um desses pratos. No que diz respeito à aprendizagem baseada em projetos e à estruturação teórico-prática do evento, 64% dos estudantes afirma que a interdisciplinaridade e as diferentes fases ao longo do projeto para a realização do mesmo foram uma mais-valia e um desafio para pôr as “mãos na massa” e colocar pratos internacionais em “cima da mesa”. Como vantagens da metodologia de trabalho, 21% dos participantes considerou o trabalho em equipa, bem como desenvolver competências linguísticas em língua estrangeira, 18% refere o desenvolvimento da expressão oral, e 15% a expressão escrita. Relativamente aos aspetos gastronómicos e culturais, 10% afirmaram que foi através do projeto que obtiveram conhecimento da diversidade e riqueza gastronómica de outros países. 13% afirmou que a atividade permitiu desenvolver o espírito crítico através da partilha e discussão de ideias, métodos e estratégias de trabalho. Tendo em conta a atividade interdisciplinar e os conteúdos abordados, solicitou-se aos estudantes que escolhessem a opção que melhor expressasse o seu grau de concordância (escala de *Likert*), de um leque de várias afirmações, relacionadas com a confeção do prato, com a organização e planificação do evento, com o sentir-se preparado(a) para o mundo laboral e este proporcionar uma maior oportunidade de empregabilidade. Quanto à elaboração dos pratos cerca de 50% dos estudantes concordam totalmente e 43% concordam ter desenvolvido competências na elaboração do prato. Relativamente às competências desenvolvidas nas áreas da planificação e organização do evento, os estudantes estão totalmente de acordo e de acordo, com 43%, 7% não concorda nem discorda, e 7% discordam totalmente. Os resultados indicam que uma atividade mais prática permite aos intervenientes uma melhor destreza na planificação e organização de um evento. Quanto ao desenvolvimento de competências que permitam aos estudantes ingressar no

mundo do trabalho, os resultados mostram que 64% concorda e 22% concordam totalmente que a aprendizagem por projeto, através de desafios, resolução de problemas e eventos, lhes permitiu sentir-se mais preparados para o mundo laboral, e consequentemente ter a perceção de lhes abrir portas mais facilmente, aumentando a empregabilidade, com 43% afirmando estar de acordo, 29% totalmente de acordo, e apenas uma minoria que não tem uma opinião formada, e apenas 7% que discorda neste ponto.

Limitações | Como limitações ao desenvolvimento e concretização da atividade, os estudantes identificaram o orçamento disponibilizado para a compra dos produtos na confeção dos pratos a apresentar (10€ para dois pratos). Para além deste fator, os equipamentos de cozinha utilizados durante a confeção dos pratos foram também referidos como uma limitação, bem como o facto do trabalho ter que ser realizado em grupo. Finalmente, os estudantes destacaram o fator tempo para a execução do projeto, e as suas competências linguísticas em língua estrangeira como uma limitação, embora com um fator de impacto menor na concretização do projeto do que os referidos anteriormente.

Conclusões | De uma forma geral conclui-se que os objetivos traçados para a realização da *Feira Internacional de Gastronomia*, aprendizagem baseada em projetos, foram atingidos, uma vez que o evento permitiu que os estudantes desenvolvessem não só diversas competências, mas também aperfeiçoar a sua performance na UC de Introdução à Restauração e Catering (Ellis, 2020). Assim sendo, este projeto apresenta-se como um testemunho de que a aprendizagem baseada em projetos deve ser considerada como uma prática eficaz, uma vez que os estudantes trabalham em situação real, colaborando no desenvolvimento de um produto final a apresentar, fator que permite reforçar o seu interesse e empenho na consecução da atividade (Ellis, 2018).

Agradecimentos | Este trabalho é financiado por fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto sob a referência UIDB/04470/2020.

Referências

- Badía, A., & García, C. (2006). The incorporation of information and communication technologies into teaching and learning based on collaborative project work. *RUSC Universities and Knowledge Society Journal*, 3(2). <https://doi.org/10.7238/rusc.v3i2.286>
- Blumenfeld, P. C., Kempner, T. M., & Krajcik, J. S. (2006). Motivation and cognitive engagement in learning environments. In R. K. Sawyer (Ed.), *Cambridge handbook of the learning sciences* (pp. 475–488). <https://doi.org/10.1017/cbo9780511816833.029>

- Boss, S. & Krauss, J. (2014). *Reinventing project-based learning: your field guide to real-world projects in the digital age* (2nd ed.). Eugene, OR: International Society for Technology in Education.
- Ellis, R. (2018). *Reflections on task-based language teaching*. Multilingual Matters.
- Ellis, R., Skehan, P., Li, S., Shintani, N., & Lambert, C. (2020). *Task-based language teaching*. Oxford University Press.
- Long, M. (2015). *Second language acquisition and task-based Language Teaching*. Wiley Blackwell.
- Parreira, P., Alves, L., Mónico, L., Sampaio, J., & Paiva, T. (2018). *Competências empreendedoras no ensino superior politécnico: motivos, influências, serviços de apoio e educação*. COMPETE - Projeto Poli Innovation Network – PIN, nº16177, 03/SIAC/2015.
- Skehan, P., & Shum, S. (2017). *What influences performance? Personal style or the task being done?* In Wong, L. L. C. & Hyland, K. (Eds.), *Faces of English Education: Students, Teachers, and Pedagogy* (pp. 28–43). Routledge.