

Mãos na Massa: o processo criativo na base do ensino-aprendizagem da Gastrotecnia

Patrícia Padrão, Olívia Pinho

patriciapadrao@fcna.up.pt

oliviapinho@fcna.up.pt

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

A Unidade Curricular (UC) de Gastrotecnia insere-se no 6º semestre da licenciatura em Ciências da Nutrição e tem como objetivo compreender as principais alterações sofridas pelos alimentos nos processos culinários.

A UC inclui duas sessões teóricas semanais de uma hora, cujos temas se articulam com os trabalhos realizados nas aulas práticas (sessões semanais de duas horas). Estas últimas decorrem no laboratório de Gastrotecnia, em turmas que incluem 12 a 16 estudantes que se dividem em 4 grupos de trabalho.

A maioria das sessões práticas encontra-se estruturada em três partes. Na primeira, são evidenciadas pelo docente, durante aproximadamente 30 minutos, as características físicas e químicas que os alimentos sofrem no processo de confecção. A partir desta demonstração, cada estudante explora autonomamente o tema, investigando, de forma a compreender os fenómenos observados, fora do contexto da aula, devendo submeter um resumo da pesquisa efectuada na plataforma *Moodle*, no prazo de uma semana, a avaliar pelo respetivo docente.

Na segunda parte da sessão prática, os estudantes, em grupos de 3 a 4 elementos, são convidados a criar uma preparação culinária durante cerca de uma hora, a partir de um conjunto de ingredientes que têm à disposição na bancada de trabalho. Nesta atividade apela-se à criatividade e exploram-se competências sobretudo no domínio do “Fazer”. Pretende-se que os estudantes partam do conceito da cozinha tradicional e implementem técnicas de culinária saudável, preservando os princípios da Alimentação Mediterrânica de que a nossa tradição culinária partilha.

São portanto os estudantes que criam a sua “receita” a partir dos ingredientes disponibilizados. Embora as 4 propostas de ingredientes, diferentes entre grupos, sejam conhecidas pelos estudantes com alguns dias de antecedência, a distribuição dos trabalhos pelos grupos é realizada, aleatoriamente, na própria aula.

A terceira e última parte das sessões práticas, destina-se a saborear, discutir e avaliar os trabalhos elaborados pelos diferentes grupos. Como resultado desta componente criativa, elaboramos um *e-book* que agrega as receitas criadas pelos estudantes (ingredientes, modo de preparação, composição nutricional e avaliação média obtida pelos pares).

Faz ainda parte da componente prática da UC, a selecção e avaliação crítica de uma receita tradicional da região de origem dos estudantes e sua melhoria/adaptação aos princípios da culinária saudável. As receitas adaptadas são experimentadas nas sessões práticas, avaliadas

pelos estudantes e docentes, e por fim o trabalho crítico é apresentado pelos grupos em sessões teóricas destinadas ao efeito.

Para além do exame escrito final que confere 12 valores, o processo de avaliação decorre ainda do desempenho na investigação baseada na demonstração laboratorial (3 valores), englobando ainda o resultado obtido na adaptação da receita tradicional (1 valor), bem como a classificação em dois mini-testes realizados ao longo do semestre (4 valores).

Acreditamos que este tipo de processo formativo tem como ponto forte permitir a aquisição gradual de conhecimentos ao longo do semestre. Este facto contribui certamente para explicar os bons resultados obtidos na UC; no ano lectivo de 2014/2015, todos os estudantes inscritos (n=82), foram avaliados e obtiveram aprovação, tendo sido a média (desvio-padrão) da classificação 14,4 (2,47) valores.