

METODOLOGIAS ATIVAS PARA O ENSINO DE GASTRONOMIA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Ana Paula Barbosa Santos Alves¹
André Ricardo Magalhães²

RESUMO

A gastronomia representa uma área de conhecimento em construção e seu ensino também está em desenvolvimento. Este estudo é uma revisão sistemática da literatura baseada no protocolo PRISMA 2020 e tem como objetivo verificar se o uso de metodologias ativas (MA) de ensino potencializa o ensino de gastronomia. Para este estudo foram pesquisadas teses, dissertações e artigos científicos na Base de Teses e Dissertações da CAPES, no site da *Scielo* e no portal Periódicos CAPES. Foram critérios de inclusão: publicações entre 2019 e 2024, em qualquer idioma e estudos completos em bases digitais de acesso gratuitos. Os critérios de exclusão foram: estudos duplicados em diferentes bases, que representassem apenas revisões de literatura e fora das áreas de educação e ensino. A busca utilizou como palavras-chave: metodologias ativas de ensino e ensino de gastronomia. Identificou-se três artigos apenas no portal Periódicos Capes. Os estudos relatam experiências de aplicação de MA em curso Superior Tecnológico em Gastronomia. O estudo 1 aplicou a aprendizagem baseada em projetos, aprendizagem baseada em time e práticas de laboratório na disciplina de cozinha fria, enquanto que o estudo 2 aplicou *storytelling*, *storytelling* e resolução de problemas, aprendizagem por pares e aprendizagem *maker* na disciplina de química para alimentos. Ambos utilizaram a sala de aula invertida. O estudo 3 relata apenas aula prática com visita técnica como MA num curso EAD. O estudo 1 concluiu que os estudantes se mostram mais engajados e motivados, resultando em menos evasão e mais aprovação. Já o estudo 2 concluiu que os estudantes melhoraram a relação entre si e desenvolveram habilidades de aprendizagem mais ativa, autônoma e colaborativa. O estudo 3 concluiu que atividades práticas potencializam o ensino num curso EAD. Analisando as experiências relatadas conclui-se que, embora as investigações ainda sejam incipientes, as MA potencializam o ensino de gastronomia.

Palavras-chave: Ensino de Gastronomia, Metodologias Ativas de Ensino, Revisão Sistemática.

¹Mestranda do Curso de Mestrado Profissional em Gestão e Tecnologias para a Educação da Universidade do Estado da Bahia - UNEB, apnormalssa@yahoo.com.br;

²Doutor em Educação Matemática pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo - PUCSP, andrerm@gmail.com;