

METODOLOGIA DE PROJETOS: O CASO DA FEIRA GASTRONÔMICA DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM DO CEFET-MG

Resumo: O presente artigo analisa a utilização da metodologia de projetos no planejamento e execução de um evento gastronômico pelos alunos do curso técnico em Hospedagem do CEFET-MG intitulado Feira Gastronômica. Trata-se de um estudo de caso qualitativo envolvendo observação direta e sistematizada de todas as etapas do projeto. Observa-se que a metodologia de projetos possibilita aos atores maior comprometimento no processo ensino-aprendizagem através da vivência prática dos conteúdos abordados em cada disciplina. Além disso, identifica-se mudanças comportamentais e motivacionais que impactam positivamente o resultado do projeto. Salienta-se que tal metodologia permite o desenvolvimento de avaliações de desempenho de forma continuada possibilitando correções e melhorias em cada etapa do processo de ensino.

Palavras-chave: Metodologia Projetos; Eventos; Turismo.

Abstract: This paper analyzes the use of the project methodology in the planning and execution of a gastronomic event by the students of the technical course in Lodging of CEFET-MG entitled Gastronomic Fair. This is a qualitative case study involving direct and systematized observation of all stages of the project. It is observed that the project methodology enables the actors to be more involved in the teaching-learning process through the practical experience of the contents commitment in each subject. In addition, behavioral and motivational changes are identified that positively impact the outcome of the project. It should be noted that such methodology allows the development of performance evaluations in a continuous way allowing for corrections and improvements at each stage of the teaching process.

Key-Words: Project Methodology; Event; Tourism.

INTRODUÇÃO

A presente pesquisa buscou analisar o uso da metodologia de projetos aplicada aos alunos do Curso Técnico em Hospedagem do CEFET-MG através do estudo de caso da organização do evento Feira Gastronômica realizada em novembro 2018. Foi proposto aos alunos o planejamento e organização de um evento gastronômico através de projeto interdisciplinar envolvendo as disciplinas de Alimentos e Bebidas, Eventos e Cultura e Patrimônio.

O uso da pedagogia de projetos foi escolhido pelas docentes como metodologia de ensino uma vez que seu principal objetivo é possibilitar a integração entre teoria e prática, geralmente através de um projeto. De acordo com MOÇO,

“Esses projetos possuem um tipo de organização e planejamento do tempo e dos conteúdos que envolvem uma situação-problema e têm como objetivo articular propósitos didáticos e sociais, ou seja, construir a aprendizagem juntamente como o produto final” (apud DOS SANTOS BENTO; DE AZEREDO BARICHELL, 2012, p. 181)

A execução de um projeto exige elaboração e execução de todas as suas etapas e possibilita avaliações parciais em cada uma delas. De acordo com OLIVEIRA (2006),

“Durante o desenvolvimento do tema, o aluno tem que agir, confrontar as próprias ideias com os conhecimentos pesquisados, levantando dúvidas e curiosidades. É necessário desenvolver a habilidade do registro dos fatos, resultados, discussões ocorridas durante o projeto. A avaliação permeia todas as etapas do processo e não tem apenas o aspecto quantitativo das avaliações tradicionais. Feita durante o processo, ela faz ajustes entre o ensino e aprendizagem, compara resultados alcançados com resultados esperados. Analisa como o conhecimento foi sendo construído, as estratégias usadas pelos alunos para aprender e continuar aprendendo. (p.13)

Todo esse processo construtivo tende a despertar o interesse e envolvimento gradativos de cada aluno ao longo do processo e possibilita ao discente uma visão mais ampla do processo ensino-aprendizagem.

A análise aqui apresentada mostra que os alunos organizaram uma feira gastronômica a partir de instruções e objetivos gerais apresentados pelas professoras mas que as características gerais e todos os detalhes do evento foram definidos por eles com supervisão das professoras envolvidas no projeto ao longo do processo, ou seja, a todo momento houve necessidade de análise, reflexão e tomada de decisão por parte dos discentes, que foram aos poucos se responsabilizando pelos resultados do trabalho.

O evento foi realizado em novembro de 2018 com um público de 200 participantes entre membros da comunidade acadêmica e convidados externos. A Feira Gastronômica convidou as pessoas a uma experiência gastronômica através da degustação de pratos típicos de diversas regiões de Minas Gerais.

DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO E EVENTOS GASTRONÔMICOS

Cada vez mais o conceito de desenvolvimento turístico torna-se um tema de estudo da sociedade. Variados tipos de pesquisas abrangem o tema e confirmam a necessidade de um bom planejamento e envolvimento de comunidade e poderes públicos e privados para obter-se os resultados planejados. Nesta perspectiva SILVA nos esclarece que

O desenvolvimento deve ser visto no seu sentido amplo, valorizando o crescimento com efetiva distribuição de renda, com superação significativa dos problemas sociais sem comprometimento ambiental, o que só pode ocorrer com profundas mudanças nas estruturas e processos econômicos, sociais, políticos e culturais de uma dada sociedade. (apud ALMEIDA, 2004, p.04).

Desta forma, para um melhor resultado das atividades relacionadas ao desenvolvimento turístico é preciso ir além e pensar o turismo conforme GIMENES (2003) nos propõe:

O turismo constitui uma estratégia que possibilita uma maior integração entre seguimentos diversos e formação de cadeias produtivas que poderão desencadear o desenvolvimento regional e, assim, integrar as comunidades locais, ao gerar emprego e renda. Contribui para uma economia regional aberta ao mundo exterior, uma vez que é sujeita às influências externas e, a partir dela, possibilita o crescimento local e o envolvimento comunitário. (p.154).

Pensar o desenvolvimento turístico portanto requer um planejamento estratégico eficaz e completo que possibilite a integração e participação de toda uma sociedade com seus mais diversos desafios e transformações.

Ao se pensar as possibilidades que o desenvolvimento turístico pode apresentar para uma comunidade, destaca-se o setor de eventos como seguimento que pode se tornar um diferencial estratégico.

A atividade turística e, em especial, o turismo de eventos, reflete também algumas das teorias de localização a partir de sua disposição

no espaço e pelo grau de influência que pode atingir um destino no seu entorno, notabilizando a importância do conhecimento das mesmas e sua intervenção na tomada de decisões e no planejamento tendencioso à concentração das atividades econômicas, elegendo o turismo como um dos diferenciais para o crescimento regional.

Os eventos abrangem uma gama de serviços e possuem características peculiares e especiais que os colocam em situação privilegiada em relação a outros seguimentos, principalmente pela sua contribuição no equilíbrio da sazonalidade e do controle da flutuação do fluxo turístico nos períodos de baixa estação. (GIMENES, 2003, p.155)

O setor de eventos pode criar perspectivas e possibilidades de desenvolvimento para uma localidade de maneira a minimizar a sazonalidade, por exemplo.

Outro elemento importante para o desenvolvimento do turismo é a gastronomia uma vez que é possível observar sua contribuição para o desenvolvimento turístico de uma região tanto economicamente quanto culturalmente. “O turismo gastronômico vem favorecendo o desenvolvimento e o fortalecimento de roteiros turísticos culturais por estar diretamente integrado ao patrimônio do destino” (ZAGO; SALES; OLIVEIRA, 2013, p.337).

Para compreender melhor a relação entre eventos, gastronomia e turismo, CASTRO e SANTOS (2012) definem que:

A gastronomia é a ciência que compreende a culinária, as bebidas, os ingredientes (especiarias, temperos, farinhas, queijos, etc.) usados no preparo das refeições, os utensílios que são demandados na elaboração dos alimentos e todas as peculiaridades culturais ou não, a ela integradas. Contudo, não se deve confundir gastronomia com a culinária (arte puramente da confecção dos alimentos), nem com a nutrição e dietética (que examinam a alimentação no ponto de vista da saúde e medicina). (p.167)

A gastronomia é um dos mais fortes representantes da diversidade cultural de um local visitado e, em alguns casos o atrativo turístico, especificamente. É possível afirmar, de acordo com CASTRO e SANTOS (2012) que:

O conjunto gastronômico torna-se um amplo meio de experimentação, aprendizagem e comunicação cultural, na medida

em que proporciona aos viajantes um meio de degustação material e simbólica do ambiente visitado.

Sob o ponto de vista do turismo, as práticas culinárias e gastronômicas cooperam essencialmente para o entendimento das características inerentes a cada localidade visitada, apresentando referências históricas e étnicas; formas de preparação, temperos, receitas modernas e tradicionais, saberes culinários, espaços de alimentação, entre outros aspectos. (p.167)

De acordo com MEDEIROS e SANTOS (2009), além das necessidades biológicas dos seres humanos a alimentação contribui para a socialização, sendo um fator demonstrativo de status social que pode estar atrelado a situações cotidianas ou de viagem.

Turismo e alimentação podem e devem caminhar lado a lado. Esse aproveitamento de elementos gastronômicos de diferentes localidades turísticas pode ser feito de forma vantajosa para todas as partes envolvidas: turistas, gestores, planejadores e comunidade. Ao mesmo tempo em que se trabalha a questão de valorização da cultura, por meio de valorização de culinárias tradicionais e da criação de novos empregos, também se disponibiliza oferta maior e diferenciada de atrativos turísticos para os visitantes. (FAGLIARI apud MEDEIROS e SANTOS, 2009, p.86).

Ainda de acordo com Fagliari:

Os eventos que possuem a culinária e os festivais gastronômicos como base, caracterizam-se como produtos turísticos, uma vez que atraem públicos específicos e apontam as tendências gastronômicas regionais e eventualmente mundiais. (apud CUSTÓDIO e col., 2015, p.36)

Os eventos gastronômicos apresentam-se como oportunidades diferenciadas no desenvolvimento turístico de uma localidade, assim como, mostram-se capazes de minimizar alguns impactos negativos gerados por outros setores da atividade, como a sazonalidade, por exemplo e ainda, são provedores da difusão e manutenção das culturas locais.

PEDAGOGIA DE PROJETO

No mundo globalizado em que vivemos as inovações pedagógicas são nos

solicitadas a todo momento. As novas tecnologias têm invadido nossas vidas, o volume de informações a serem processadas é muito grande e as transformações quase imediatas. O Parecer CNE/CES 436/2001 (MEC, 2001) esclarece que:

“além do domínio operacional de um determinado fazer, a compreensão global do processo produtivo, com a apreensão do saber tecnológico, a valorização da cultura do trabalho e a mobilização dos valores necessários à tomada de decisões” (BRASIL, 2001, p.2)

Nesse contexto ensinar torna-se um desafio constante e prender atenção dos alunos é o maior de todos eles. Promover o ensino através de práticas que desenvolvam as competências necessárias a formação profissional técnica é com certeza um dos maiores objetivos da educação.

A Metodologia de Projetos – MP, se apresenta como uma alternativa eficaz que tem sido estudada e aplicada nas mais diversas áreas de ensino:

Prática profissional centrada em trabalhos de laboratório e oficinas; realização de pesquisas como instrumento de aprendizagem; utilização de recursos das novas tecnologias de informação; realização de visitas técnicas a instituições e organizações relacionadas com a área de formação; realização de estudos de caso; promoção do trabalho em equipe, etc.(BARBOSA, GONTIJO, SANTOS,2004, Pag.3)

Para Perrenoud (2000) a Metodologia de Projetos é uma estratégia para alcançar diversos objetivos buscados pela formação na educação profissional, tais como: construir competências, transpor obstáculos mediante novas aprendizagens, descobrir novos saberes ou novos mundos, permitir identificar aquisições e carências em uma perspectiva de autoavaliação e avaliação final, desenvolver a cooperação e a inteligência coletiva, adquirir confiança em si mesmo e formar para a concepção e condução de projetos.

Através da metodologia de projetos, os alunos descobrem a motivação necessária para despertar o interesse pelo aprendizado e a ir em busca de

novos conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à sua formação. “A aprendizagem socialmente mais útil, no mundo moderno, é a do próprio processo de aprendizagem, numa contínua abertura à experiência e à incorporação, dentro de si mesmo, do processo de mudança”. (Gadotti apud BARBOSA; GONTIJO; SANTOS, 2004, pag.3.)

Pereira e Almeida (2014) apontam que é preciso estimular os alunos a desenvolverem o conhecimento a partir de suas próprias vivências e percepções, por meio da prática profissional e proporcionar, através do Método de Projetos, um ensino dinâmico e motivador. Neste sentido:

Motivar a aprendizagem é estar atento as reações de cada aluno, afim de perceber que as atividades o estimulam ou se relacionam a seus interesses e quais as melhores maneiras de adequar tarefas a seu nível de domínio e de escolha, às habilidades necessárias de desenvolvimento e de recursos disponíveis (BIRCH e VEROFF, 1970, p.10).

E Perrenoud (2000) completa afirmando que o projeto motiva os alunos porque, muito mais que aprender e compreender os desafios – alcançar metas, receber retroalimentação positiva, ter êxito e satisfação pelo trabalho cumprido – é o que os motivam; e o envolvimento cria as condições necessárias a auto avaliação, seja espontânea ou a pedido.

Ao trabalhar com projetos, é possível desenvolver competências, propor tarefas complexas e desafios que estimulem os alunos a mobilizar seus conhecimentos e completá-los. A experiência com projetos nas escolas tem se mostrado eficiente no desenvolvimento das inteligências múltiplas, no trabalho com os conteúdos atitudinais e procedimentais, além de permitir que o conhecimento passe a ser tratado como uma “rede de significados” que, contrapondo o olhar cartesiano, possui múltiplos ou nenhum centro, o que depende do interesse dos professores e alunos sobre o tema em estudo, de acordo com Machado (apud OLIVEIRA, 2006, p.101).

A metodologia de projetos mostra-se como instrumento para a execução prática dos conteúdos técnicos profissionais, onde didática, método e motivação devem integrar-se para permitir o resultado eficaz da atividade proposta. O professor neste contexto torna-se o mediador e o impulsionador

desse processo, por isso “O professor é responsável pela mudança de comportamento de seu aluno, ao fazê-lo refletir acerca de seu conhecimento, transformando sua maneira de agir, pensar e sentir em relação, ao que lhe foi ensinado”(PEREIRA e ALMEIDA, 2014, p. 914).

Freire (2005, p.74) complementa falando da importância de uma vivência conjunta e integrada entre educador e educando onde afirma que “o pensar do educador somente ganha autenticidade na autenticidade do pensar dos educandos, mediatizados ambos pela realidade, portanto, na intercomunicação”.

Portanto, para uma eficaz aprendizagem é necessária uma troca real de experiências onde o educador e o educando integram-se e intercomunicam-se, e geram nova motivação para buscar cada vez mais, novos conhecimentos e novos meios de aprendizagem que resultem num conhecimento prático cada vez mais próximo da realidade vivenciada e do mercado de trabalho.

O trabalho com projetos muda o foco da sala de aula e dá nova perspectiva ao ensino, tanto para o educador quanto para os educandos, equilibrando teoria e prática, favorecendo uma intercomunicação entre ambos e proporcionando uma transformação que para o ensino técnico tem se mostrado extremamente eficaz e efetiva.

METODOLOGIA

A presente pesquisa foi desenvolvida no Centro Federal Tecnológico de Minas Gerais – CEFET-MG, no curso Técnico em Hospedagem, através de Projeto Interdisciplinar, na qual a proposta foi desenvolver, organizar, executar e avaliar o evento Feira Gastronômica.

Na apresentação dos programas das disciplinas Eventos, Alimentos e Bebidas e Cultura e Patrimônio aos alunos foi feita a proposta de realização do evento “VII Feira Gastronômica” a ser desenvolvida pelas referidas turmas.

O universo investigado foram as turmas do 2º e 3º anos do Curso Técnico em Hospedagem do ano de 2018 do CEFET-MG, que somam um total de 70 alunos.

O projeto desenvolveu-se com o propósito de agregar valor ao conteúdo ministrado, trazendo-lhes a contextualização prática do conhecimento teórico, o qual seria trabalhado pelos professores das disciplinas, com o intuito de colaborar no processo de ensino-aprendizagem dos alunos.

A intenção deste processo pedagógico foi incentivar os alunos a participarem de uma metodologia de ensino que os remetesse a um processo dinâmico, que resgatasse a experiência da prática de mercado, importante na formação de um profissional técnico.

A presente pesquisa é de natureza qualitativa, exploratória e descritiva, realizado por meio de um estudo de caso. A pesquisa exploratória, conforme Gil (2002) proporcionar maior familiaridade com o problema (explicitá-lo). Geralmente, assume a forma de pesquisa bibliográfica e estudo de caso. Este último, o estudo de caso, é explicado por Gil (2002) como o estudo profundo e exaustivo de um ou poucos objetos, de maneira que permita seu amplo e detalhado conhecimento. Já a pesquisa descritiva, esse mesmo autor coloca que ela visa descrever as características de determinadas populações ou fenômenos. O que converge para o objetivo aqui proposto onde buscou-se descrever o planejamento, a execução e a avaliação de um evento como um projeto interdisciplinar.

APRESENTAÇÃO DA PESQUISA- A FEIRA GASTRONÔMICA DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

A Feira Gastronômica vem sendo realizada desde 2011 como atividade prática

das disciplinas Alimentos e Bebidas, Eventos e Cultura e Patrimônio do Curso Técnico em Hospedagem do CEFET-MG. Sob a orientação das professoras, os alunos planejam e executam esse evento utilizando-se a metodologia de projetos como principal ferramenta. Em suas primeiras edições, o evento era feito apenas dentro de sala de aula tendo como público participante os próprios alunos de cada turma organizadora e também alguns convidados da própria instituição.

A partir de 2013 o evento passou a ser realizado no hall social do campus I do CEFET-MG atendendo a um público maior e mais variado (alunos, professores, servidores e pessoas de fora da instituição). A cada edição, o evento passa por avaliações tanto pelos participantes quanto pela equipe organizadora buscando melhorar a qualidade da experiência gastronômica que procuramos oferecer ao público-alvo e também o aprimoramento do processo ensino-aprendizagem, uma vez que ao avaliarmos as diversas etapas de seu planejamento e execução, cada um dos atores nesse processo (alunos e professores) tem a possibilidade de implementar melhorias teóricas, técnicas e comportamentais.

A gastronomia mineira é reconhecidamente um destaque entre os diversos elementos de nossa cultura, sendo um importante vetor de desenvolvimento social, cultural e econômico. Reconhecendo isso, o Governo do Estado de Minas Gerais promulgou a lei 21936 que institui a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia, regulamentada pelo decreto 47192, de 25/05/2017. Dentre os objetivos da referida política pode-se destacar a promoção do Estado como destino gastronômico de reconhecimento nacional e internacional, a diversificação do turismo e a promoção do desenvolvimento econômico, a sustentabilidade da cadeia produtiva da gastronomia, o incentivo ao empreendedorismo de todos os setores com especial atenção aos pequenos produtores e empreendedores artesanais, a preservação dos saberes e modos de fazer relacionados à cultura alimentar com o intuito de garantir a preservação das tradições locais como um dos aspectos de desenvolvimento da gastronomia.

Considerando a importância da gastronomia de Minas Gerais como vetor de desenvolvimento do turismo no Estado, buscou-se a utilização de um evento gastronômico como contexto para a aplicação da metodologia de projetos, visando à formação prática e interdisciplinar dos alunos do curso Técnico em Hospedagem.

A organização da Feira Gastronômica cumpre também com o objetivo de maior aproximação e intercâmbio entre a academia e a sociedade, através da oferta de serviços que possam incrementar a qualidade de vida desta, dando maior conhecimento das atividades daquela.

Além disso, a realização de um evento como a Feira Gastronômica atende a uma importante demanda da sociedade que é a formação de profissionais empreendedores e inovadores, éticos e sensíveis ao contexto que os rodeia, capazes de abrir novas oportunidades de negócios e gerar trabalho e renda para si e para terceiros.

A VII edição da Feira Gastronômica do Curso Técnico em Hospedagem do CEFET-MG realizada em 2018 buscou oferecer aos participantes a oportunidade de degustar vários tipos de alimentos de diversas regiões de Minas Gerais. As cinco regiões utilizadas como referência para esta edição do evento foram propostas pelo chefe de cozinha Eduardo Avelar em seu projeto “Territórios Gastronômicos”, a saber: Cerrado, Espinhaço, Rios, Central e Mantiqueira. O evento contou com dez (10) barracas, sendo que a cada duas barracas uma região era representada por diferentes pratos (não havia a repetição de nenhuma comida ou bebida), entre doces, salgados e bebidas. O consumo dos alimentos se deu a partir da venda de ingressos que davam ao participante a oportunidade de degustar todos os pratos de todas as barracas em porções *finger foods* (pequenas porções individuais), caracterizando uma experiência gastronômica. Durante todo o evento houve apresentações musicais para entreter o público participante.

Para a realização do Projeto Feira Gastronômica foram desenvolvidas diversas atividades teóricas e práticas ao longo das disciplinas de Alimentos e Bebidas, Eventos e Cultura e Patrimônio, além disso, houve também a realização de palestras e oficinas com convidados externos com o intuito de complementar o processo formativo e também de ampliar o acesso aos alunos a outras experiências profissionais, e conseqüentemente a visões e modos de atuação diversificados.

Inicialmente o projeto e seus objetivos foram apresentados aos alunos das turmas do 2º e 3º anos do curso Técnico em Hospedagem na modalidade integrada. Uma vez que todos os alunos aceitaram participar, caso contrário outra proposta seria feita, iniciou-se a apresentação da metodologia de Projetos, explicando que todas as etapas aconteceriam gradativamente e cumulativamente e que dependeriam da participação, do engajamento e da motivação dos atores envolvidos (alunos e professores). As turmas foram divididas em dez grupos para que cada grupo se responsabilizasse por uma barraca e todas as demandas relacionadas à confecção dos pratos, cardápio e decoração das mesmas. Para fins da organização geral do evento as tarefas foram divididas de outras maneiras (divulgação, busca por patrocínios, venda de ingressos, montagem, desmontagem, compra e aluguel de materiais, dentre outras).

A partir daí, os alunos foram apresentados ao projeto “Territórios gastronômicos do *Chef* Eduardo Avelar, uma vez que precisariam conhecer as regiões, as características de cada uma delas, segundo a metodologia apresentada pelo *Chef*, e todas as potencialidades para que o evento pudesse se iniciar. Cada equipe deveria escolher 2 pratos (1 salgado e 1 doce) e 1 bebida a serem apresentados no evento, Os alunos realizaram pesquisas em fontes variadas como sites, jornais, blogs, livros com o intuito de conhecer melhor as características de cada uma das regiões e também de buscar receitas para os pratos de cada barraca.

Os alunos aprenderam a fazer ficha técnica simplificada de preparo de alimentos, para saberem calcular as quantidades, os custos e os recursos necessários para cada receita. A partir da ficha eles poderiam fazer o orçamento geral do evento e também de cada prato, assim como calcular as quantidades necessárias de outros materiais de consumo como pratos, talheres, copos, guardanapos e vasilhames, louças e equipamentos para o preparo e serviço dos alimentos e bebidas.

Foi realizada uma Degustação Teste com data marcada para que todos pudessem testar seus pratos e verificar custos e condições gerais de execução. Neste projeto os alunos são estimulados e desafiados a cozinhar os pratos do evento apesar de não cursarem disciplina de gastronomia ou que envolva o aprendizado de técnicas e métodos de cocção.

Enquanto estavam pensando e planejando os pratos eles iniciaram a elaboração do Projeto do Evento, definindo itens como tema, público alvo, tamanho do evento, data, horário, programação, cronograma, *check list*, formas de avaliação, propostas de marketing e captação de recursos, ações de sustentabilidade, atrações culturais etc.

Ao mesmo tempo a disciplina de Cultura e Patrimônio trabalhava a identificação das características e insumos típicos de cada região, auxiliando nas pesquisas e definições dos pratos bem como buscando inspiração para a elaboração da decoração de toda a Feira.

Para a execução do projeto eles elaboraram a etapa de Orçamento, levantando todos os recursos necessários (materiais, humanos e financeiros) e custos dos mesmos para que em seguida pudessem elaborar Propostas de Patrocínio e Apoio.

Após a degustação teste todas as receitas foram confirmadas e iniciou-se a

etapa de Elaboração de cardápios. Cada barraca deveria elaborar um cardápio apresentando seus pratos (um salgado, um doce e uma bebida), levando em consideração algumas técnicas de elaboração de cardápio e também a temática do evento.

Foi estipulado um prazo para que as turmas conseguissem atingir a meta de patrocínio para que a viabilidade do evento fosse garantida, uma vez que o perfil socioeconômico do público-alvo da feira demanda que o preço de venda dos ingressos seja acessível e também porque o evento não possui fins lucrativos, ou seja, a soma dos valores obtidos com patrocínios, apoios, e venda de ingressos corresponde aos custos de organização do evento.

Essa etapa do planejamento é considerada de grande importância no contexto da metodologia de projetos, uma vez que traz à tona a questão da motivação e do engajamento dos alunos, bem como sua capacidade de assumir riscos e responsabilidades e também de resolver conflitos, uma vez que põe à prova o cumprimento das etapas anteriores como orçamento e busca por patrocínio(o que é um desafio para os alunos, uma vez que são em grande parte menores e ainda inexperientes). Tal fato reforça o exposto por BIRCH e VEROFF (1970) quando afirmam a necessidade de se estar atento às reações de cada aluno diante das tarefas proposta a fim de identificar os estímulos que os motivam e desperta interesse.

A partir da definição coletiva de que havia todos os recursos necessários para a continuidade do projeto, iniciaram-se as ações de divulgação, elaboração das artes gráficas, impressão de folders, banners, cartazes e a venda de ingressos. Contratos de locação de materiais e equipamentos, contratação de atrações culturais, compra de materiais descartáveis e finalmente a compra de insumos para a confecção dos pratos na semana de realização do evento.

A Feira Gastronômica aconteceu dia 20 de novembro de 2018 no ginásio poliesportivo do campus I do CEFET-MG de 18:00h às 21:00h. Contou com a

participação de mais de 200 convidados entre alunos, servidores, professores, pais, amigos e familiares e outros membros da comunidade externa.

De um modo geral o evento foi bem-sucedido, tendo sido muito bem avaliado pelos participantes tanto do ponto de vista de sua organização geral, bem como decoração e também da qualidade dos pratos.

Os alunos elaboraram um relatório final onde puderam fazer uma avaliação detalhada do evento pontuando aspectos técnicos do planejamento e execução do mesmo, aspectos comportamentais e atitudinais e o processo de execução do projeto propriamente dito.

Na avaliação pós evento feita com toda a equipe (alunos e professores) todos puderam falar sobre suas impressões gerais de cada aspecto. Além dos ganhos conceituais e técnicos destaca-se o relato de vários alunos sobre seus ganhos pessoais, sua capacidade de se superar e fazer algo que imaginavam não ser capazes, de gerenciar conflitos e lidar com imprevistos. Os alunos também relataram que a experiência de ter seus familiares e amigos vendo-os trabalhar na área que estudam foi muito gratificante e que ampliou e reforçou laços nessas relações.

Neste contexto, MACHADO nos reforça a importância dessas reflexões quando afirma que

A experiência com projetos nas escolas tem se mostrado eficiente no desenvolvimento das inteligências múltiplas, no trabalho com os conteúdos atitudinais e procedimentais, além de permitir que o conhecimento passe a ser tratado como uma “rede de significados” que, contrapondo o olhar cartesiano, possui múltiplos ou nenhum centro, o que depende do interesse dos professores e alunos sobre o tema em estudo. (apud OLIVEIRA, 2006, p. 12)

Observa-se ainda que o processo de aprendizagem se mostrou mais eficiente, dinâmico e de construção participativa, uma vez que não apenas as professoras, mas também os alunos interferiram em cada etapa. A motivação com as disciplinas e com os potenciais resultados do projeto foi aumentando

gradativamente em todos os participantes o que culminou com o bom resultado da Feira e do desempenho acadêmico dos alunos, verificados através de análise de questionários de satisfação aplicados no dia do evento.

A experiência com a metodologia de projetos indica uma consonância com as Diretrizes Curriculares do Ministério da Educação - MEC para educação Profissional onde trabalhar características “como prontidão à mudança, disposição para aprender continuamente e trabalhar em equipe, elevada capacidade de raciocínio, autonomia intelectual, pensamento crítico, iniciativa, empreendedorismo, visualização e resolução de problemas” (BARBOSA, GONTIJO, SANTOS, 2004, p. 3) aparecem como aspectos inerentes ao processo.

Diante dessas reflexões a implementação da pedagogia de projetos no evento Feira Gastronômica apresentou-se como metodologia bastante eficaz no processo construtivo de ensino-aprendizagem e também no resultado final que foi a realização do evento em si atingindo as metas e objetivos propostos para o mesmo.

Em um outro contexto, observa-se que embora a metodologia de projetos, tenha sido eficiente em vários aspectos pretendidos pelas docentes, a mesma tem suas limitações e não cabe a ela resolver todos os problemas dos processos de ensino aprendizagem e nem aplica-la a qualquer tipo de projeto ou trabalho, conforme LEITE nos apresenta

“Um dos riscos que se corre com o MP é restringi-lo à realização de determinadas tarefas, isoladamente, em desconexão com sua base científica. O Método de Projetos não deve ser entendido como uma desvalorização do conhecimento historicamente acumulado. “Através da Pedagogia de Projetos, os conteúdos escolares deixam de ser um fim em si mesmo e passam a ser meios para ampliar a formação dos alunos e sua interação na realidade, de forma crítica e dinâmica; rompe-se, assim, com a concepção de neutralidade. Os conteúdos passam a ganhar significados diversos, a partir das experiências sociais dos alunos.” (apud BARBOSA, GONTIJO, SANTOS, p. 4, 2004)

A pedagogia de projetos é mais uma metodologia que nos permite recriar e reavaliar o processo educativo, buscando o desenvolvimento de processos que facilitem o aprendizado e o desenvolvimento de habilidades e competências múltiplas tão demandadas pelos desafios do mundo contemporâneo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As análises apresentadas no presente estudo apontam para um resultado positivo na aplicação da metodologia de projetos no contexto investigado. Pôde-se observar envolvimento, participação, motivação, mudança de comportamento e amadurecimento no comportamento dos alunos, cada um em seu ritmo considerando suas trajetórias individuais.

Verificou-se ainda conflitos e resistências em participar de certas atividades em função de características pessoais e interesses nas áreas técnicas envolvidas. Outro aspecto a se analisar é o fato de que por se tratar de atividade de grupo, o envolvimento e participação individuais de cada aluno nem sempre fica tão claro e que as avaliações acabam sendo distribuídas ao grupo como um todo. Contudo, as avaliações nos conteúdos de cada disciplina obtiveram resultados muito positivos e a vivência prática de atividades do campo produtivo do turismo se mostrou mais eficiente que as metodologias convencionais para a aquisição de competências técnicas e atitudinais.

Entende-se que o presente trabalho permitiu observar as aplicações da metodologia de projetos em disciplinas técnicas da área de turismo, porém observa-se que este assunto pode ser melhor compreendido a partir de pesquisas que busquem identificar mais aplicações desse método, bem como se fazem necessárias mais investigações sobre o ensino técnico no turismo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Maria Geralda de. **Desenvolvimento turístico ou desenvolvimento local? Algumas reflexões.** Anais do ENTBL, Curitiba, 2004, 11p.

BARBOSA, Eduardo F., GONTIJO, Alberto F., SANTOS, Fernanda F. **O Método de Projetos na Educação Profissional - Ampliando as possibilidades na formação de competências.** Educação em Revista, nº40. Belo Horizonte, 2004.

BIRCH, D.; VEROFF, J. **Motivação.** São Paulo: Herder, 1970.

BRASIL. Parecer CNE/CES Nº 436/2001, de 02 de abril de 2001. **Diário Oficial (da) República Federativa do Brasil**, Ministério da Educação, Brasília, DF, 6 de abril de 2001, Seção 1E, p. 67. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0436.pdf>. Acesso em: 13 de maio de 2019.

BRASIL. Parecer CNE/CES Nº 436/2001, de 02 de abril de 2001. **Diário Oficial (da) República Federativa do Brasil**, Ministério da Educação, Brasília, DF, 6 de abril de 2001, Seção 1E, p. 67. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0436.pdf>. Acesso em: 13 de maio de 2019.

CASTRO, Fernanda Meneses de Miranda. SANTOS, Juliana Gomes Marinho dos. **A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos restaurantes de Aracaju/ SE.** Revista Hospitalidade. São Paulo, v. IX, n. 2, p. 155 - 174, jul.- dez. 2012.

CUSTÓDIO, Yandira Neto. Et al. **Análise Sensorial: Aplicação a um Evento Gastronômico.** PODIUM Sport, Leisure and Tourism Review Vol. 4, N. 1. Janeiro/Abril. 2015. 16p.

DOS SANTOS BENTO, Márcia Helena; DE AZEREDO BARICHELL, Marta Roseli. A metodologia de projetos como estratégia de aprendizagem na educação profissional e tecnológica. **Práxis Educacional**, [S.l.], v. 7, n. 11, p. 175-190, fev. 2012. ISSN 2178-2679. Disponível em: <<http://periodicos2.uesb.br/index.php/praxis/article/view/671>>. Acesso em: 14 maio 2019.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido.** Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2005.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** São Paulo: Atlas, 2002.

GIMENES, Maria Henriqueta S. Garcia. **Oportunidades e Investimentos em Turismo.** São Paulo: Roca, 2003, 220p.

MEDEIROS, Mirna de Lima; SANTOS, Eliana Márcia dos; **Festivais Gastronômicos em Belo Horizonte -MG: Considerações sobre os reflexos**

gerados nos empreendimentos envolvidos. CULTUR- Revista de Cultura e Turismo, 2009, 13p.

OLIVEIRA, Cacilda Lages - **Significado e contribuições da afetividade, no contexto da Metodologia de Projetos, na Educação Básica**, dissertação de mestrado – Capítulo 2, CEFET-MG, Belo Horizonte - MG, 2006

PEREIRA, Mariana S; ALMEIDA, Darlon A. **Metodologia de Projeto como Prática do Ensino e da Aprendizagem.** Colóquio Internacional de Educação. UFSC, 2014.

PERRENOUD, P. **Construindo Competências.** Nova Escola, p.3-4, set.2000. entrevista concedida a Paola Gentile e Roberta Bencini.

ZAGO, Andrea P.; SALES, Gabriela A. F.; OLIVEIRA, Patrícia F. **Eventos Culturais e Stakeholders: A Gastronomia como Fator Promocional do Turismo no Festival Revelando São Paulo, SP.** Revista Rosa dos Ventos, Caxias do Sul, abril-jun, 2013.