

Atividades Remotas no Ensino de Gastronomia durante a Pandemia do COVID-19

Andressa de Abreu Prestes
Thiago Henrique Lopes
Raphael Miranda Medeiros Cruz
Lauisa Barbosa Pinto
Frederico Cid Soares

Orientadoras:
Paola Stefanutti
Gislaine Silveira Simões

Resumo: A pandemia causada pela COVID-19 abalou não apenas a saúde pública, mas também estruturas sociais, comerciais, econômicas, educacionais, entre tantas outras. O objetivo deste texto foi relatar as atividades remotas desenvolvidas pelo Colegiado de Gastronomia do IFPR, Campus Foz do Iguaçu. As atividades desenvolvidas foram um ciclo de *lives* que relacionaram a pandemia à assuntos pertinentes ao setor gastronômico. Espera-se com esta escrita promover uma reflexão sobre atividades remotas em cursos de gastronomia e embasar futuras ações propostas, tanto por essa instituição de ensino quanto por outras.

Palavras-chave: Ensino remoto; práticas de ensino; educação profissional.

Abstract: The pandemic caused by COVID-19 affected not only public health, but also social, commercial, economic, educational structures, among many others. The purpose of this text was to report on the non-presencial activities developed by the IFPR Gastronomy Collegiate, Foz do Iguaçu campus. The activities developed were a cycle of online transmissions that related the pandemic to issues pertinent to the gastronomic sector. It is hoped with this writing to promote a reflection on online activities in gastronomy courses and to base future actions, both of this educational institution and others.

Key-Words: Remote teaching; teaching practices; professional education.

Introdução

A gastronomia é um campo fundamental para o desenvolvimento regional, especialmente em cidades turísticas como Foz do Iguaçu, Paraná. Qualificar mão-de-obra deste setor, impulsionar novos empreendedores e gerar emprego e renda é um dos objetivos dos cursos do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Instituto Federal do Paraná (IFPR), Campus Foz do Iguaçu, onde desde 2011 são ofertados cursos na área de gastronomia.

No primeiro semestre de 2020, diante do surgimento da doença COVID-19, provocada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2), o Colegiado de Gastronomia do IFPR – Campus Foz do Iguaçu, deparou-se com o desafio de desenvolver atividades remotas em seus cursos, os quais são essencialmente práticos. Assim, com o objetivo de manter o vínculo com os discentes durante o período de suspensão do calendário acadêmico e de isolamento social, o colegiado decidiu promover um ciclo de *lives*. As *lives* foram realizadas por meio da plataforma *Google Meet* e ofertadas às turmas em andamento no

1º semestre de 2020 (1º e o 3º módulo do Curso Técnico em Cozinha e 1º módulo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia). Cada *live* era conduzida por dois docentes responsáveis e duravam aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Neste texto estão descritos os assuntos abordados no ciclo de *lives* aplicadas como atividades remotas durante a pandemia nos cursos da área de gastronomia e, com esse relato espera-se provocar uma reflexão sobre as possibilidades de ensino durante o período de pandemia.

O Ciclo de *Lives*

A primeira *live* foi realizada no dia 27 de maio e discutiu-se sobre “Higiene e manipulação de alimentos em tempos de pandemia”. Nesta *live* destacou-se que, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a Organização Mundial da Saúde (OMS) não há evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos (BRASIL, 2020). Porém, enfatizou-se que os cuidados com a higiene do manipulador, higienização dos utensílios e ambiente e higiene dos alimentos são absolutamente necessários, desde o recebimento da matéria prima até a entrega do produto final. Também foram apresentadas as legislações vigentes com as novas diretrizes publicadas pelos órgãos oficiais a nível nacional e municipal.

Na segunda *live*, realizada no dia 03 de junho abordou-se o tema “O mercado fornecedor e o futuro das feiras livres”. Foram discutidas as diferenças entre as cadeias curtas e longas na distribuição e fornecimento de alimentos, e as orientações gerais para as feiras livres durante a pandemia do COVID-19, desde decretos municipais até cartilhas de orientação de outros estados (ESPÍRITO SANTO, 2020). Destacou-se ainda que, com a pandemia, produtores e feirantes se adaptaram e começaram a utilizar a tecnologia para se comunicar com os clientes e também para repensar o sistema de distribuição, como por exemplo a inclusão do *delivery*.

Na terceira *live*, realizada no dia 09 de junho foi abordado o tema “Empreendedorismo em gastronomia no cenário pós-pandemia”, com o principal objetivo de estimular a ação empreendedora, com foco nas oportunidades ocasionadas pela crise (MOLINARI, 2020). Destacou-se que a comunicação é fundamental para fomentar a credibilidade na alimentação fora do lar e a gestão sustentável será a base para o bom andamento dos empreendimentos. Enfatizou-se a importância da formação

técnica e capacitação profissional na área da gastronomia como diferencial para empreendimentos de sucesso.

A quarta *live* realizada no dia 17 de junho tratou do tema “Futuro do atendimento ao cliente”. Nesta *live* foi discutido as possibilidades de como ocorrerá o serviço de salão na realidade pós-pandemia, o futuro do cardápio físico (possível agente transmissor do vírus) e as alternativas que os restaurantes já estão implementando, como totem de autoatendimento e o cardápio digital através do QR Code (SEBRAE, 2020; ABRASEL, 2020b). Foi discutido sobre o serviço de buffet, que se tornou alvo de grandes questionamentos e restrições durante a pandemia.

Na quinta *live* realizada no dia 19 de junho abordou-se sobre o tema “Estratégias de Design para Pequenos negócios” e contou com a participação de uma convidada externa. Foi destacado a importância de definir estratégias para o desenvolvimento de uma peça publicitária, seja um folder ou um *post* nas redes sociais. Essas peças devem conter informações claras e diretas, boa fotografia, identidade da marca, além de contar com a paleta de cores da identidade visual da marca. Foi repassado dicas de programas digitais que auxiliam na elaboração destas publicações.

Para finalizar este ciclo de atividades foi realizado no dia 26 de junho a *live* com o tema “Impactos da Covid-19 na área gastronômica”. Foi realizado uma revisão das demais *lives*, apresentado dados sobre mortalidade de estabelecimentos gastronômicos concomitantemente ao aumento na abertura de microempreendedores individuais (MEIs) e serviços informais (ABRASEL, 2020a; PARANÁ, 2020). Foi discutido sobre o perfil dos novos *players* que estão entrando no mercado, dados recentes em relação ao sistema de *delivery* em especial sobre o *Ifood* e também o maior envolvimento tecnológico na experiência de consumo. Por fim, enfatizou-se que as principais tendências gastronômicas neste cenário de pandemia serão os cuidados com a higiene e segurança alimentar, a capacitação profissional como diferencial ou obrigação no novo mercado e a aceleração de tendências que já ocorriam como o *delivery* e a maior inclusão de tecnologia digitais.

Breve análise da atividade realizada

Em diversas instituições nacionais e internacionais, os docentes têm se adaptado à nova realidade (ainda não estabelecida) para propor atividades remotas antes não

aplicadas (MONTEIRO, 2020; BRITZ, 2020; POLENGHI, 2020). Este é o momento de se estudar novas metodologias de ensino e novas possibilidades de transmissão do conhecimento. Neste sentido, diversos autores destacam que as ferramentas digitais viabilizam o processo educacional remoto e trazem a percepção do quanto o mundo tecnológico tem a contribuir com o ensino e com a formação dos sujeitos, ou seja, dos futuros profissionais (BARBOSA, VIEGA & BATISTA, 2020). Porém, a acessibilidade ao mundo digital também foi uma preocupação discutida pelas pesquisas mencionadas, envolvendo questões como internet de má qualidade, ambiente residencial inapropriado para o estudo, ausência de equipamento (computador, *smartphone*, *tablet*) adequado, além da própria falta de habilidade com as ferramentas digitais. Essas dificuldades ocorrem tanto da parte de discentes como de docentes.

Com o número total de 82 matriculados nas três turmas em andamento, a média de participação nas *lives* foi de 25 alunos, sendo o número máximo 38 e o mínimo de 20. Os docentes esperavam uma maior participação, porém, ressalta-se que vários discentes relataram estar trabalhando no horário das *lives*, visto que a atual situação econômica provocou esta necessidade. Além disso, outros alunos apresentam limitações quanto ao acesso a internet de qualidade. Entretanto, os discentes que participaram das atividades relataram que a ação foi positiva pois, permitiu o vínculo com os docentes, sendo este um fator importante para a permanência no curso. Além disso, os temas abordados permitiram uma reflexão sobre como a pandemia tem afetado a área de atuação e como estão sendo construídas as estratégias para enfrentamento da crise, dentro das novas ordens sanitárias e comerciais.

Considerações finais

Considera-se que através dos temas abordados, as *lives* contribuíram para a formação dos discentes através de reflexões das consequências da pandemia no setor gastronômico a nível nacional e regional, contribuindo assim, para uma formação crítica, atual e consciente. Ainda, foi possível observar que as *lives* se mostraram como um meio importante de interação entre docentes e discentes, permitindo manter o vínculo, apesar do distanciamento físico durante a pandemia. Ressalta-se que a exclusão digital deve ser uma temática debatida nas instituições, em especial nas públicas, no momento de planejamento e proposição de atividades remotas, para que estas ações

continuem mantendo a premissa de proporcionar uma educação acessível, gratuita e de qualidade.

Referências bibliográficas

ABRASEL. **Restaurantes demitem 30% de funcionários.** Disponível em: <<https://abrase.com.br/noticias/noticias/restaurantes-demitem-30-de-funcionarios/>>. Acesso em: 10 jun. 2020a.

ABRASEL. **Luvas, cardápio plastificado e transformação do self-service: as estratégias dos restaurantes para a futura reabertura.** Disponível em: <<https://abrase.com.br/noticias/noticias/luvas-cardapio-plastificado-e-possivel-fim-do-self-service-as-estrategias-dos-restaurantes-para-a-futura-reabertura/>>. Acesso em: 10 jun. 2020b.

BARBOSA, André Machado; VIEGAS, Marco Antonio Serra; BATISTA, Regina Lucia Napolitano Felício Felix. Aulas presenciais em tempos de pandemia: relatos de experiências de professores do nível superior sobre as aulas remotas. **Revista Augustus**, Rio de Janeiro, v.25, n. 51, p. 255-280, 2020.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica N° 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. **Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Brasília, 06 de abril, 2020.

BRITEZ, Mirta. **La educación ante el avance del COVID-19 en Paraguay. Comparativo con países de la Triple Frontera.** Disponível em: <<https://preprints.scielo.org/index.php/scielo/preprint/view/22>>. Acesso em: 13 jul. 2020b.

ESPÍRITO SANTO. Governo do Estado de Espírito Santo. Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca. **Feiras Livres: Orientações para prevenção do novo coronavírus.** Vitória: ES, 2020. 13p.

MOLINARI, Sergio. **Impactos do Novo Coronavírus no Foodservice.** Disponível em: <<https://foodconsulting.com.br/artigos>>. Acesso em: 5 maio 2020.

MONTEIRO, Sandrelena da Silva. (RE)INVENTAR EDUCAÇÃO ESCOLAR NO BRASIL EM TEMPOS DA COVID-19. **Revista Augustus**, Rio de Janeiro, v.25, n. 51, p. 237-254, 2020.

PARANÁ. **Agência de Notícias do Paraná.** Mesmo com pandemia, Paraná ganhou 54 mil novas empresas até maio. Disponível em: <<http://www.aen.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=107467&tit=Mesmo-com-pandemia-Parana-ganhou-54-mil-novas-empresas-ate-maio>>. Acesso em: 2 jun. 2020.

POLENGHI, Simonetta. Emergenza Covid 19 ed educazione: le reazioni della pedagogia accademica. **Stadium Educationis**. Anno XXI, n.2. Giugno, 2020.

SEBRAE. **Cardápio por QR code Vale a Pena?** Disponível em: <<https://respostas.sebrae.com.br/cardapio-por-qr-code-vale-a-pena/>>. Acesso em: 13 jul. 2020.