

Andreza Regina Lopes da Silva  
(Organizadora)

# Experiências Significativas para a Educação a Distância



**Atena**  
Editora  
Ano 2019

**Andreza Regina Lopes da Silva**  
(Organizadora)

# **Experiências Significativas para a Educação a Distância**

Atena Editora  
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Lorena Prestes e Geraldo Alves

Revisão: Os autores

#### Conselho Editorial

Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul  
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas  
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília  
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa  
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná  
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista  
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia  
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul  
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria  
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice  
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense  
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul  
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins  
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão  
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará  
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista  
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará  
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas  
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande  
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

#### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

E96 Experiências significativas para a educação à distância [recurso eletrônico] / Organizadora Andreza Regina Lopes da Silva. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019. – (Experiências Significativas para a Educação a Distância; v. 1)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-7247-257-9

DOI 10.22533/at.ed.579191504

1. Educação permanente. 2. Ensino à distância. 3. Internet na educação. 4. Tecnologia da informação. I. Silva, Andreza Regina Lopes da.

CDD 371.35

**Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422**

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

[www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)

## APRESENTAÇÃO

Vivemos na era do conhecimento, onde as organizações e seus trabalhadores são desafiados dia a dia a entregar sua melhor versão. Este cenário de mudança, exige adequação ágil em passos constantes. Neste conceito, a formação tradicional dá espaço a formação ao longo da vida e se mistura no universo do indivíduo. E neste movimento, a educação a distância tem caminhado a passos largos, pois tempo e espaço não são limites, são oportunidades do fazer “fora da caixa”. Crenças e limites devem ser repensados.

Cabe as instituições de ensino, bem como seus indivíduos; docentes e discentes; atualizarem-se quanto as necessidades e oportunidades deste universo. Cabe ao homem, neste olhar, a tarefa insubstituível de ser proativo na construção de sua jornada que, enquanto desenvolvimento, não se limita as estruturas físicas de salas de aulas tradicionais. Buscar por oportunidades e estar comprometido com o ensinar e aprender são desafios que a sociedade moderna vive e precisa se adaptar.

Frente a esta realidade, o fazer educação tem ampliado políticas e práticas, mesmo que ainda de modo limitante, que amplie-se no universo de conexão em rede numa busca que amplia-se do individual para o coletivo. Estas características impulsionam o fazer da educação pela integração de práticas, nos quais a metodologia de ensinar e aprender a distância integram-se como elementos ímpares quando o assunto é flexibilidade, possibilidade, oportunidade, descoberta que se amplia pelo conceito coletivo de ensinar para muitos e aprender em larga escala. E é frente a este desafio que emerge o crescimento exponencial da Educação a Distância (EaD) que nesta coleção, discutida a partir de dois volumes, que apresentamos práticas exitosas compartilhadas por diferentes autores que trazem no âmago da sua discussão experiências significativas para o fazer da educação por meio da EaD.

Neste primeiro volume, organizado para você, apresentamos práticas gerais da EaD enaltecendo esta metodologia, a partir de um conjunto de experiências. Introduzimos você, nesta obra, a partir do universo de possibilidades que a EaD permite, seja na formação de profissionais na área da educação, no contexto empresarial ou ainda no âmbito acadêmico, enquanto oportunidade de formar empreendedores no processo de desenvolvimento de competências técnicas e comportamentais.

Em contraponto abordamos o estudo da EaD sob o olhar de professores, tutores e discentes com vista a traçar um panorama da real contribuição, possibilidades e desafios emergentes ao contexto desta mediação pedagógica. Um conjunto de reflexões foi organizado para que possamos perceber e reconhecer que fazer EaD não é simplesmente pegar o material do presencial e colocar numa plataforma de ensino e aprendizagem on-line. Fazer EaD exige planejamento, comprometimento e integração de práticas que vem sendo testadas e consolidadas a partir da vivência mútua de agentes envolvidos com o fazer sólido da educação. Exige um ressignificar de papeis e contribuições.

Sendo assim, aponta-se para a relevância de práticas interdisciplinares, que ampliam a formação de indivíduos críticos, reflexivos e não meros reprodutores do conhecimento. Buscando ampliar a visão da aplicação prática desta modalidade educacional, que se amplia dia a dia, por cursos formais e informais, no cenário nacional e internacional, reuniu-se um conjunto de estudos em cursos, como, idiomas, serviço social, agente comunitário de saúde e também no curso de enfermagem. Buscando enaltecer as oportunidades infinitas desta modalidade, mas sem se esquecer de apontar os desafios presentes neste universo da internet das coisas.

Trazemos ainda neste primeiro volume uma análise quanto aos resultados de aprendizagem da metodologia EaD versus a metodologia presencial; e diante do impacto positivo mostrado pelo estudo consideramos relevante apresentar as reflexões que enaltecem o compromisso de fazer educação de qualidade, independente da modalidade. E neste universo, partimos pelo olhar de um estudo bibliométrico e seguimos com a análise dos referenciais de qualidade para educação superior à distância. Contemplando questões que indagam olhares e pensamentos, que devem anteceder este fazer pedagógico com vista a manter a qualidade para uma formação significativa o que exige um olhar para a estruturação de conteúdos trabalhados no ambiente virtual de aprendizagem, controles internos e ampliação da interação como elementos que visam a melhoria continua da qualidade destes cursos.

Apresentado o reconhecimento quanto a relevância do crescimento acelerado da EaD, não podíamos deixar de integrar a esta obra práticas de gestão discutidas à luz de um fazer pedagógico de qualidade. Diante de tal concepção trouxe a discussão da gestão dos projetos a partir do modelo canvas para gerenciamento de cursos online. Além disso, uma discussão sobre gestão do conhecimento encerra esta obra, nos desafiando a pensar que a educação é conhecimento na mais ampla instância de sua concepção e por isso, as práticas de gestão e mediação exigem uma arquitetura pedagógica planejada para este fim, onde alunos e professores distantes temporalmente e geograficamente possam ampliar seu olhar a partir de momentos de socialização, externalização, compartilhamento e internalização de novos ou ressignificação de saberes existentes.

Com base nesta exposição, latente pela organização de um conjunto de boas práticas, convidamos você a desenvolver seu conhecimento no que tange a educação a distância a partir de experiências significativas. Esta obra é uma experiência que oportuniza você um olhar de diferentes cenários que intersectam a sociedade atual, uma sociedade baseada no conhecimento.

Boa leitura.

## SUMÁRIO

<b>CAPÍTULO 1</b> .....	<b>1</b>
CONECTANDO LINGUAGENS: VIVÊNCIAS E APRENDIZAGENS DIGITAIS EM UM CURSO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES NA MODALIDADE A DISTÂNCIA	
<i>Elizandra Jackiw</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.5791915041</b>	
<b>CAPÍTULO 2</b> .....	<b>13</b>
AS CONTRIBUIÇÕES DA FORMAÇÃO CONTINUADA PARA A PRÁTICA PEDAGÓGICA DOS DOCENTES QUE ATUAM NAS INSTITUIÇÕES ESCOLARES DE TEMPO INTEGRAL	
<i>Thalita Vianna de Lima</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.5791915042</b>	
<b>CAPÍTULO 3</b> .....	<b>20</b>
ENSINO A DISTÂNCIA : SUA IMPORTÂNCIA NO DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL ATRAVÉS DAS UNIVERSIDADES CORPORATIVAS	
<i>Antonio Aparecido de Carvalho</i>	
<i>Denise R. de O. Faustino</i>	
<i>Edival V. da S. Filho</i>	
<i>Heloísa C. de C. Santos</i>	
<i>Igor Rodrigues Costa</i>	
<i>Lais Iolanda da Silveira</i>	
<i>Mateus Perroni</i>	
<i>Milton Carlos Farina</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.5791915043</b>	
<b>CAPÍTULO 4</b> .....	<b>30</b>
COMO DESENVOLVER O COMPORTAMENTO EMPREENDEDOR? A EAD - UNIUBE FORMANDO MAIS QUE PROFISISONAIS	
<i>Camilla de Oliveira Vieira</i>	
<i>Silvia Denise dos Santos Bizinoto</i>	
<i>Thaís Borges Duarte</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.5791915044</b>	
<b>CAPÍTULO 5</b> .....	<b>42</b>
CURSO DE MEDIADORES: APERFEIÇOANDO A MEDIAÇÃO E OS PROCESSOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM NO EMITEC/BA	
<i>Helisângela Acris Borges de Araújo</i>	
<i>Jussara Santos Silveira Ferraz</i>	
<i>Letícia Machado dos Santos</i>	
<i>Silvana de Oliveira Guimarães</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.5791915045</b>	
<b>CAPÍTULO 6</b> .....	<b>51</b>
DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA NO ENSINO SUPERIOR: REFLEXÕES NA PERSPECTIVA DOS PROFESSORES	
<i>Kamila Vieira Alves</i>	
<i>Elisa Netto Zanette</i>	
<i>Michele Domingos Schneider</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.5791915046</b>	

<b>CAPÍTULO 7</b> .....	<b>62</b>
O PROFESSOR TUTOR COMO PROMOTOR DO DIÁLOGO ENTRE OS COMPONENTES DA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA POR MEIO DO OLHAR DA COMPLEXIDADE	
<i>Marcia Regina Nogochole Boneti</i>	
<i>Gisele Schneider Rosa</i>	
<i>Glaucia da Silva Brito</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.5791915047</b>	
<b>CAPÍTULO 8</b> .....	<b>77</b>
MEDIAÇÃO PEDAGÓGICA TUTORIAL NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA: UM ESTUDO DA PERCEPÇÃO DOS TUTORES	
<i>Elisângela Lima de Andrade</i>	
<i>Eniel do Espírito Santo</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.5791915048</b>	
<b>CAPÍTULO 9</b> .....	<b>85</b>
MEDIAÇÃO PEDAGÓGICA VIRTUAL EXPERIÊNCIA COM PIDIANOS DO CURSO DE PEDAGOGIA NA MODALIDADE A DISTÂNCIA	
<i>Tânia Regina da Rocha Unglaub</i>	
<i>Fabíola Sucupira Ferreira Sell</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.5791915049</b>	
<b>CAPÍTULO 10</b> .....	<b>94</b>
PROFESSORES(AS) MEDIADORES(AS) PRESENCIAIS: O RESSIGNIFICAR DO PAPEL DOCENTE NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	
<i>Kriscie Kriscianne Venturi</i>	
<i>Gioconda Ghiggi</i>	
<i>Vania Carla Camargo</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150410</b>	
<b>CAPÍTULO 11</b> .....	<b>105</b>
ANÁLISE DA PERCEPÇÃO DOS DISCENTES DE PÓS-GRADUAÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE FEDERAL ACERCA DAS UNIDADES CURRICULARES	
<i>Barbara Oliveira De Moraes</i>	
<i>Adalberto Oliveira Brito</i>	
<i>Rayannie Mendes De Oliveira</i>	
<i>Flavia Silva Camilo</i>	
<i>Raquel Silva Camilo</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150411</b>	
<b>CAPÍTULO 12</b> .....	<b>119</b>
A INTERDISCIPLINARIEDADE NA EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA EM CURSOS DE GRADUAÇÃO NA ÁREA DA SAÚDE	
<i>Ivana Maria Saes Busato</i>	
<i>Izabelle Cristina Garcia Rodrigues</i>	
<i>Ivana de França Garcia</i>	
<i>Vera Lucia Pereira dos Santos</i>	
<i>Rodrigo Berté</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150412</b>	

<b>CAPÍTULO 13</b> .....	<b>126</b>
UMA HISTÓRIA DE SABORES: CONSIDERAÇÕES SOBRE A CONSTRUÇÃO DE UM PROJETO INTERDISCIPLINAR EM CURSOS EAD	
<i>Andrea Borelli</i> <i>Marcos Ota</i> <i>Rosana Fernandez Medina Toledo</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150413</b>	
<b>CAPÍTULO 14</b> .....	<b>137</b>
PROJETOS DE ESTUDOS INTEGRADORES: UMA PROPOSTA DE ORIENTAÇÃO CURRICULAR NOS CURSOS DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA DA EAD-UNITAU	
<i>Ana Maria dos Reis Taino</i> <i>Mariana Aranha de Souza</i> <i>Patrícia Ortiz Monteiro</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150414</b>	
<b>CAPÍTULO 15</b> .....	<b>147</b>
A REALIZAÇÃO DE EVENTOS EDUCACIONAIS COMO ESTRATÉGIA PEDAGÓGICA A SER APLICADA NOS CURSOS TÉCNICOS NA MODALIDADE EAD DO IFPR	
<i>Wellington dos Santos Frandji</i> <i>Karina Gomes Rodrigues</i> <i>Elisa Moreira da Costa</i> <i>Marcos Alves Lira</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150415</b>	
<b>CAPÍTULO 16</b> .....	<b>153</b>
EDUCAÇÃO ON-LINE E O ENSINO DE IDIOMAS: DESAFIOS E PERSPECTIVAS	
<i>Lucilene Fátima Baldissera</i> <i>Mércia Freire Rocha Cordeiro Machado</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150416</b>	
<b>CAPÍTULO 17</b> .....	<b>170</b>
PROCEDIMENTOS AVALIATIVOS NO CURSO DE SERVIÇO SOCIAL: O TRABALHO DE PORTFÓLIO	
<i>Cleci Elisa Albiero</i> <i>Áurea Davet Bastos</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150417</b>	
<b>CAPÍTULO 18</b> .....	<b>180</b>
RELATO SOBRE O PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES PRÁTICAS NO CURSO DE BACHARELADO EM ENFERMAGEM EAD	
<i>Daniele Bernardi Da Costa</i> <i>Franciely Midori Bueno De Freitas</i> <i>Dayane Aparecida Scaramal</i> <i>Danieli Juliani Garbuio Tomedi</i> <i>Lia Juliane Korzune</i> <i>Melina Klaus</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150418</b>	

<b>CAPÍTULO 19</b> .....	<b>186</b>
ESTUDOS SOBRE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA E INTERNET DAS COISAS: PERSPECTIVAS, POSSIBILIDADES E DESAFIOS	
<i>Miguel Carlos Damasco dos Santos</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150419</b>	
<b>CAPÍTULO 20</b> .....	<b>197</b>
ESTUDO COMPARATIVO ENTRE METODOLOGIA PRESENCIAL E A DISTÂNCIA: O CASO DA EDUCAÇÃO PERMANENTE EM SAÚDE BUCAL PARA AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE	
<i>Cláudia Botelho de Oliveira</i>	
<i>Márcia Maria Pereira Rendeiro</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150420</b>	
<b>CAPÍTULO 21</b> .....	<b>208</b>
A QUALIDADE NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA: UMA PESQUISA BIBLIOMÉTRICA DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA	
<i>Joel Peixoto Filho</i>	
<i>Carmen Irene Correia de Oliveira</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150421</b>	
<b>CAPÍTULO 22</b> .....	<b>218</b>
DIRETRIZES ESTRATÉGICAS VOLTADAS À ESTRUTURAÇÃO DE CONTEÚDO EM AMBIENTE ONLINE DE APRENDIZAGEM	
<i>Maria Françoise da Silva Marques</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150422</b>	
<b>CAPÍTULO 23</b> .....	<b>232</b>
A GESTÃO DO CONHECIMENTO NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA: CONCEPÇÕES E PRÁTICAS DE COORDENADORES DE CURSO	
<i>Dalila Gimenes da Cruz</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150423</b>	
<b>CAPÍTULO 24</b> .....	<b>241</b>
CONTRIBUIÇÕES DO <i>PROJECT MODEL</i> CANVAS NO GERENCIAMENTO DE CURSOS <i>ONLINE</i> : DO PLANEJAMENTO ÀS ETAPAS DE EXECUÇÃO	
<i>Tatiane Carvalho Ferreira</i>	
<i>Marcos Andrei Ota</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150424</b>	
<b>CAPÍTULO 25</b> .....	<b>253</b>
REFLEXÕES SOBRE REFERENCIAIS DE QUALIDADE PARA EDUCAÇÃO SUPERIOR A DISTÂNCIA: CONTEMPLAR SEUS INDICADORES GARANTE A QUALIDADE?	
<i>Tatsuo Iwata Neto</i>	
<i>Vivian Vaz Batista Alves</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150425</b>	

<b>CAPÍTULO 26</b> .....	<b>264</b>
SIMULAÇÃO COMO ESTRATÉGIA DE APRENDIZADO NUMA DISCIPLINA <i>BLENDED</i>	
<i>Samia Moreira Akel</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150426</b>	
<b>CAPÍTULO 27</b> .....	<b>267</b>
TECNOLOGIAS E O CONHECIMENTO PEDAGÓGICO NA FORMAÇÃO DO LICENCIANDO EM QUÍMICA NA MODALIDADE EAD	
<i>Ana Lúcia de Braga Silva e Santos</i>	
<i>Érika Coelho D'Anton Reipert</i>	
<b>DOI 10.22533/at.ed.57919150427</b>	
<b>SOBRE A ORGANIZADORA</b> .....	<b>276</b>

## UMA HISTÓRIA DE SABORES: CONSIDERAÇÕES SOBRE A CONSTRUÇÃO DE UM PROJETO INTERDISCIPLINAR EM CURSOS EAD

**Andrea Borelli**

Cruzeiro do Sul Virtual – Cursos de Ciências Sociais e História

**Marcos Ota**

Produção de Materiais Didáticos/ Designer Instrucional

**Rosana Fernandez Medina Toledo**

Cruzeiro do Sul Virtual – Cursos de Gastronomia

**RESUMO:** O presente trabalho relata uma atividade, na modalidade EaD, realizada com os alunos regularmente matriculados nos seguintes cursos: Curso de Ciências Sociais, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e Curso de História, da Universidade Cruzeiro do Sul Virtual, em março de 2018 com finalização em junho de 2018. A atividade teve como proposta a participação de um concurso virtual o qual denominamos “Uma História de Sabores.” O objetivo geral do trabalho pautou-se na construção e preservação da identidade cultural e gastronômica das diversas regiões do Brasil assim como na possibilidade da vivência de uma atividade interdisciplinar. Neste trabalho também evidenciamos as metodologias ativas, como sendo uma concepção educacional que coloca os estudantes da graduação como principais agentes de seu aprendizado. A grande proposta desse método é aperfeiçoar a autonomia individual do estudante,

desenvolvendo-o como um todo. Dessa maneira, ele será capaz de compreender aspectos cognitivos, socioeconômicos, afetivos, políticos e culturais.

### O NASCIMENTO...

O sabor nos traz em contato com o vivido, com a experiências concreta dos indivíduos no seu percurso pela vida e por esta razão, pode contribuir para uma experiência significativa e prazerosa no ato de aprender.

A refeição cotidiana fala de inclusão ou de exclusão. Afinal, quantos podem comer carne? Ou peixe? A presença dos *fast-foods* mostra o peso da cultura americana?

Como observa Barros:

A alimentação enquanto “documento” (os alimentos e a forma de cozinhá-los e oferece-los a mesa) fala as nossas memórias e pode se, trabalhada, reunida, sistematizada e analisada, tornar-se documento histórico. No trabalho de pesquisa ou docente, um professor/pesquisador pode transformar uma lembrança pessoal em algo coletivo, “espaço de sociabilidade, identificando na aparente experiência individual a “voz” da vivências comum a toda uma geração, identificando uma cultura do paladar, processos ritualísticos de convívio”. (BARROS, 2004, p 27)

Neste sentido, considera-se que a experiência com sabores que carregam em si saberes sobre a experiência concreta dos indivíduos pode contribuir para a formação diferenciada para os discentes.

A essa trajetória também incluímos a interdisciplinaridade que segundo FAZENDA (2011) se definirmos Interdisciplinaridade como junção de disciplinas, cabe pensar currículo apenas na formatação de sua grade. Porém se definirmos Interdisciplinaridade como atitude de ousadia e busca frente ao conhecimento, cabe pensar aspectos que envolvem a cultura de cada lugar.

Segundo Jarmendia (2005), é o conjunto de significados, adequadamente problematizado, que serve de ancoragem para a construção de novos saberes, tornando-os significativos.

O professor deve saborear o seu saber. Saber este que deverá ser fundamentado em todo seu processo humano e formativo. O papel da educação é construtivo, visando uma modificação do espaço em que estão inseridos, professor e aluno.

Como relata Freire (2005), teoria/prática é uma unidade dialética que deve interagir o tempo todo e, este conceito é especialmente significativo quando se pretende contribuir para trajetórias humanas, capazes de produzir um conhecimento realmente transformador.

Considerando estas reflexões, as coordenações dos cursos de Gastronomia e História, na modalidade presencial, já realizam uma atividade prática e teórica que está em sua nona edição e que consiste na integração dos conteúdos contemplados no primeiro semestre de cada curso nas disciplinas de Cozinha Internacional e História Contemporânea.

Esta experiência permitiu o desenvolvimento de uma atividade voltada a realidade local e as particularidades da educação a distância.

## **O CONCURSO...**

O Concurso denominado “Uma história de sabores”, da Cruzeiro do Sul Virtual, que acontece entre 05 de março e 19 de junho de 2018, tem como objetivo criar oportunidade para o desenvolvimento e aprimoramento profissional dos alunos, estimulando também sua criatividade e desenvolvendo seu espírito inovador, ter a consciência de uma cozinha responsável e sustentável e estimular o gosto pela pesquisa histórica de caráter local, enfatizando a noção de que a experiência com sabores, carrega em si saberes sobre a experiência concreta dos indivíduos. Desta forma, esta experiência pode contribuir para uma formação diferenciada dos discentes de um curso fortemente operacional, como a Gastronomia e para cursos amplamente teórico, como as Licenciaturas em Ciências Sociais e História.

Foram elencados como objetivos específicos do concurso:

- i. promover o trabalho de pesquisa acadêmica e interdisciplinar;

- ii. expressar competências de ordem teórica e prática;
- iii. desenvolver, por meio de pesquisa, conhecimentos históricos da gastronomia brasileira;
- iv. divulgação e envolvimento do Polo em atividades de ordem prática.

Para participar do concurso os alunos foram orientados a preencher a ficha de inscrição e cadastrar o respectivo trabalho de pesquisa e receita no período de 5 de março a 5 de abril de 2018, conforme cronograma divulgado no lançamento da atividade.

A Figura 1 representa as cinco etapas concebidas para estruturar o concurso, considerando desde a divulgação inicial até a fase final de análise dos trabalhos submetido



Figura 1. Etapas do concurso

Fonte: Elaborado pelos autores.

Os trabalhos inscritos deveriam obedecer os seguintes requisitos:

- a) Desenvolvimento de um trabalho escrito (segundo as normas da ABNT) constando de contextualização sobre a herança cultural dos pratos escolhidos, fundamentando a escolha dos alimentos/preparações;
- b) Elaboração de uma receita com contextualização dos ingredientes;
- c) Criação da Lista de Compras dos ingredientes a serem utilizados;
- d) Produção de 02 (duas) porções de cada prato para o julgamento final;
- e) As receitas, na etapa presencial, deverão ser desenvolvidas para serem executadas no prazo máximo de 02h30 horas e sem pré-preparo, tempo previsto para a duração do concurso;

f) É de livre escolha os ingredientes que serão providenciados pela Cruzeiro do Sul Virtual na etapa presencial, considerando a lista de compras elaborada pelo candidato.

Ao final do período de inscrição, 10 trabalhos foram selecionados por comissão interna da Instituição formada por docentes da Gastronomia, das Ciências Sociais e de História, segundo os critérios abaixo:

- i. Referencial teórico: Produção de um artigo com introdução, apresentação da história e da receita e referências consultadas (Normas ABNT);
- ii. Vídeo de até 5 minutos apresentando a preparação da receita;
- iii. Lista de compras (ingredientes) com as respectivas quantidades.

Na etapa de análise dos trabalhos, a comissão julgadora do concurso avaliou todos os trabalhos encaminhados e selecionou 10 (dez) finalistas por meio da atribuição de pontuação, que podia chegar a um total de 100 (cem pontos) pontos, observados os seguintes critérios: trabalho escrito (50 pontos) e vídeo (50 pontos), descrevendo a produção da receita relacionada com o trabalho escrito.

Diante da pontuação e respectiva classificação, a comissão escolheu entre os finalistas, os 05 melhores trabalhos para o evento presencial, que aconteceu em 19 de junho de 2018, em São Paulo.

O evento foi registrado pela equipe de produção de conteúdo e a reportagem pode ser vista neste link: <http://www.kaltura.com/tiny/j8zcs>

## DESIGN E CONCEPÇÃO PEDAGÓGICA DO PROJETO

A aprendizagem baseada na investigação ou *Inquiry-based Learning* propõe que os alunos sejam desafiados a desenvolver suas próprias pesquisas com o intuito de gerar seu próprio conhecimento sobre o tema proposto.

O seu grande diferencial é o aprendizado centrado em atividades experimentais e analíticas, neste caso, a pesquisa de campo para escolha da receita a ser investigado e a análise de suas características.

Esta metodologia permite o trabalho individual ou em grupo e reforça a posição do professor como mediador do processo. No caso deste projeto, os alunos realizaram atividades individuais que foram acompanhadas pelos responsáveis pelo concurso.

Esta atividade permitiu que os alunos demonstrem a aquisição de competências desenvolvidas ao longo do curso e movimentar conhecimentos adquiridos em várias disciplinas cursadas, promovendo uma experiência que constrói o pensamento crítico, e a responsabilidades pela própria aprendizagem.

No que tange os aspectos de design e modelo pedagógico do projeto, tem-se na Figura 2 e 3, a organização do conteúdo e as estratégias para promover o engajamento e a efetiva participação dos estudantes.

O desenvolvimento do modelo reuniu as contribuições dos princípios do Universal

Design of Learning (UDL), sistematizadas pelos estudos de Rose e Meyer (2002), que apresentam o uso das estratégias do UDL alinhado às redes de aprendizagem (*learning networks*). Sendo elas: estratégias que suportam o reconhecimento da informação a ser aprendida; estratégias para processar a informação aprendida e estratégias para promover o envolvimento dos alunos nas tarefas.

Tratando-se de estudantes dos polos da Cruzeiro do Sul Virtual que estão distribuídos geograficamente em estados brasileiros, buscou-se por meio de recursos midiáticos, demonstrar a riqueza histórica e cultural advindas de cada região. Além disso, o material didático produzido possibilitou o aprofundamento dos aspectos históricos enraizados na cultura gastronômica brasileira.



Figura 2. Design do projeto no ambiente virtual

Fonte: Elaborado pelos autores.

Semanalmente, os alunos recebiam pílulas do conhecimento no ambiente virtual, contendo indicação de leitura, recomendações de vídeos e informações sobre História e Alimentação. Tal ação visou promover maior interação com os estudantes e ainda motivar a participação, demonstrando a relevância do projeto para o contexto dos cursos matriculados.

**Recado Importante!**



**Formulário de Inscrição**

**PREMIAÇÃO**

Os 10 finalistas do concurso ganharão:

- o Bolsa de Estudo de 100% em um dos cursos livres ofertados pela Cruzeiro do Sul Virtual;
- o Participação do livro digital com os artigos e receitas; e
- o Divulgação do Polo.

Os 5 primeiros finalistas selecionados para a etapa presencial, além dos prêmios anteriores, irão adquirir:

- o Traslado e estadia em São Paulo (SP) para concorrer na etapa final.

**FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO**

Figura 3. Recursos didáticos e pílulas do conhecimento

Fonte: Elaborado pelos autores.

A seguir, alguns exemplos de mensagens enviadas aos alunos, durante a fase de inscrição e submissão do concurso.

**Exemplo 1:**

Caros.

*Voltamos ao assunto da ligação entre História e Gastronomia. Segue o link da palestra: “Cozinhando com Palavras - Câmara Cascudo e as heranças na gastronomia brasileira”, proferida pelo Prof. Ricardo Maranhão.*

---

**Exemplo 2:**

Olá.

*As pesquisas nas áreas de história e gastronomia têm crescido muito nos últimos anos e, permitem conhecer novos aspectos do cotidiano. Selecionamos duas leituras que podem inspirar a participação de vocês em nosso concurso!*

*O artigo Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: Diversidade de fontes e possibilidades de abordagens da Profa. Leila Mezan Algranti, que analisa alguns aspectos das práticas alimentares na cidade do Rio de Janeiro, na segunda metade do século XVIII*

*No artigo Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse é discutido o conceito de Confort food, e suas principais características, partir de uma pesquisa bibliográfica.*

*Boa Leitura... Participe!!!*

---

## RESULTADOS PARCIAIS DO PROJETO

Como o projeto ainda está em andamento, são tem-se alguns parciais do concurso. Um total de 51 realizaram a submissão do trabalho, tendo como percentual 43% de alunos de História, 53% de Gastronomia e 4 % representando o curso de Ciências Sociais.



Fonte: Elaborado pelos autores.

A comissão julgadora realizou a avaliação dos trabalhos enviados e os 10 melhores trabalhos avaliados de acordo com os critérios de pontuação representam os estados (Figura 4): Acre, Brasília, Bahia, Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro.

A saber, vale destacar que todos os trabalhos avaliados passaram também por critérios de qualidade do texto escrito, aspectos e relevância autoral, com verificação de recurso para plágio e originalidade da proposta do prato apresentado.

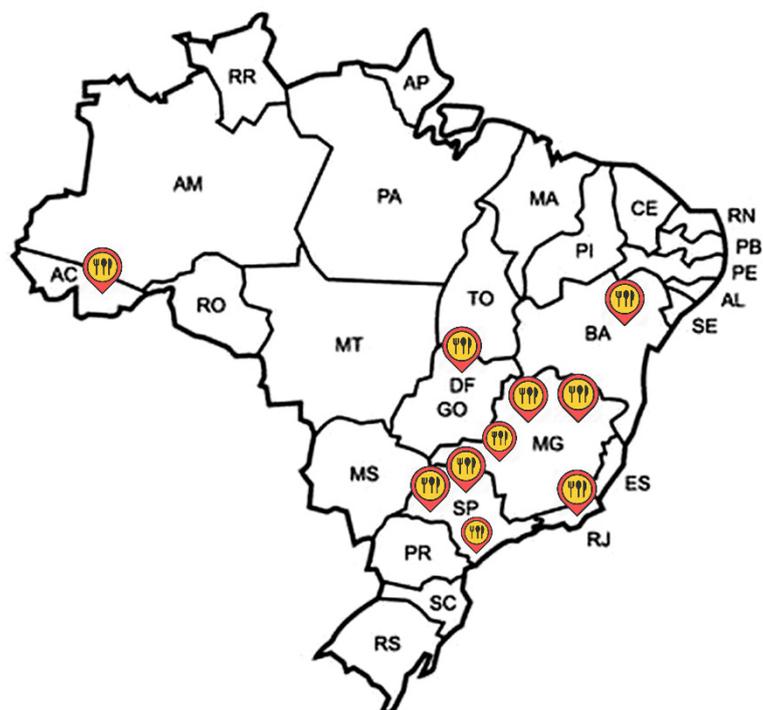


Figura 4. Estados dos 10 melhores estudantes

Fonte: Elaborado pelos autores.

O Quadro 1 apresenta a distribuição dos polos e as respectivas receitas escolhidas na classificação dos 10 melhores trabalhos. Os ganhadores serão contemplados com bolsas de estudo para cursos de extensão e ainda participarão do livro “Uma História de Sabores” sob organização dos idealizadores e coordenadores do projeto.

Polo/ Cidade do aluno	Receita
Brasília/ DF	Pão de Mel
Montes Claros/ MG	Pão de Queijo
Oliveira - Carmo da Mata/ MG	Frango, Angu e Quiabo
Tijuca – Rio de Janeiro/RJ	Papo de Anjo
Guaratinguetá/SP	Afogado
Santo Amaro - São Paulo/ SP	Godó de Banana
Campinas/ SP	Feijão Tropeiro
Araguari/ MG	Pão de queijo
Pituba - Salvador-BA	Arroz Haussá
Rio Branco/ AC	Costela de Tambaqui

Quadro 1. Polo e as dez melhores receitas

Fonte: Elaborado pelos autores.

Dada a classificação, o Quadro 2 representa a classificação final dos 05 melhores

trabalhos que participarão do evento presencial em junho de 2018 e reproduzirão o prato no Laboratório de Gastronomia do campus. Além do aspecto solene do evento de premiação, um ponto importante a se destacar, referem-se às ações para integração dos cursos e interação com os alunos do curso presencial de Gastronomia para apoiar os finalistas durante a elaboração do prato.

Polo/ Cidade do aluno	Receita
Brasília / DF	Pão de Mel
Tijuca – Rio de Janeiro/RJ	Papo de Anjo
Santo Amaro - São Paulo/ SP	Godó de Banana
Campinas/ SP	Feijão Tropeiro
Pituba - Salvador	Arroz Haussá

Quadro 2. Cinco melhores receitas

Fonte: Elaborado pelos autores.

Com intuito de partilhar, os resultados do projeto até aqui, tem-se no link: [http://bit.ly/exemplo\\_historiasabores](http://bit.ly/exemplo_historiasabores), um exemplo do trabalho desenvolvido e enviado por um dos alunos finalistas. A Figura 5 configura-se também como uma reflexão oportuna acerca do nível de engajamento que o projeto proporcionou aos estudantes dos cursos de Ciências Sociais, História e Gastronomia.



Figura 5. Captura de Tela do vídeo gravado pelo aluno finalista

Fonte: Elaborado pelos autores.

Os resultados obtidos até aqui, demonstraram que o uso de tecnologias digitais na educação, não é um obstáculo com chances mínimas de superação, pensar em modelos de atividades ou projetos com uso de metodologias ativas que possam ampliar o engajamento dos estudantes, talvez seja o maior desafio.

Diante dessa afirmação, Amarilla Filho (2011) considera que a educação a distância implica uma dicotomia entre as tarefas dos processos de ensinar (estrutura organizacional, planejamento, concepção metodológica, produção de materiais) e

dos processos de aprender (características e necessidades dos estudantes, modos e condições de estudos, níveis de motivação, etc.). Contudo, isso não significa que a EaD não possa diminuir as relações espaciais a favor do processo ensino-aprendizagem, ao contrário, definir o conceito de educação a distância e sua compreensão como modo de ensino é mais que defini-la como uma atividade de ensino e aprendizado sem que haja a proximidade física entre professor e aluno, aluno e aluno.

## ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

O objetivo desta ação é trazer uma experiência prazerosa, além de educativa aos envolvidos na atividade, permitindo conhecer outros aspectos da cultura que se pretende estudar:

O gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado. O homem nasce em estado semifetal e necessita de um longo período de aprendizado, antes de integrar-se às estruturas sociais. Tal processo compreende a formação do gosto e dos hábitos alimentares. Assim, os alimentos habituais tornam-se objetos de predileção, os mais saborosos. Por isso, também, aprecia-se tanto os pratos da região em que se cresceu e, no terreno alimentar, predominam o chauvinismo e o conservantismo. A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. (FRANCO, 2001, p25)

Hoje ao executar uma produção em laboratório, os profissionais da Gastronomia, devem abordar a história do prato e seu tempo histórico, as reações químicas dos ingredientes e sua finalização. Deve se pensar na teoria que sustenta essa prática para que haja questionamentos e construção de significados. O mesmo se aplica ao profissional das licenciaturas, cujo grande papel é dar sentido concreto as trajetórias humanas e ser capaz de produzir um conhecimento realmente transformador.

## REFERÊNCIAS:

ACOSTA, OTÁVIO COSTA. **Recomendação de Conteúdo em um Ambiente Colaborativo de Aprendizagem Baseada em Projetos** Tese (Doutorado) -- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Centro de Estudos Interdisciplinares em Novas Tecnologias na Educação, Programa de PósGraduação em Informática na Educação, Porto Alegre, BRRS, 2016.

AMARILLA FILHO, Porfírio. Educação a distância: uma abordagem metodológica e didática a partir dos ambientes virtuais. **Educação em Revista**. Belo Horizonte, v.27, n.02, p.41-72, ago.2011.

FAZENDA, I.C.A. (Org). **Dicionário em construção: interdisciplinaridade**. São Paulo: Cortez, 2015.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet. Uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac. 2001.

LIMBERGER, Jane Beatriz. "Metodologias Ativas de Ensino-Aprendizagem para Educação Farmacêutica: um Relato de Experiência". **Interface** (Botucatu) [on-line], 2013, vol. 17, n. 47, pp. 969-975V. Disponível em < [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1414-32832013000400020&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1414-32832013000400020&script=sci_abstract&tlng=pt) > .Acessado em 2 abril 2018

ROSE, D. H. e MEYER, A. **Teaching every student in the digital age**: Universal design for learning. Alexandria: ASCD, 2002.

Spronken-Smith, R, Angelo, T., Matthews, H., O'Steen, B. and Robertson, J. **How effective is inquiry-based learning in linking teaching and research**. An international colloquim on international policies and practices for academic enquiry. Marwell, Winchester, 2007.

## **SOBRE A ORGANIZADORA**

**Andreza Regina Lopes da Silva** - Doutora e Mestre em Engenharia e Gestão do Conhecimento pela Universidade Federal de Santa Catarina. Especialista em Educação a Distância e em Auditoria Empresarial. Graduada em Administração e Pedagogia. Profissional & Self Coaching. Experiência há mais de 15 anos na área de Educação com ênfase em Educação a Distância, mídia do conhecimento, ensino -aprendizagem e desenvolvimento de competências. Das diferentes atividades desenvolvidas destaca-se uma atuação por resultado, como: coach e mentora acadêmica, professora, palestrante, pesquisadora, avaliadora de artigos e projetos, designer educacional e consultora EaD. Como consultora atuou com projetos de segmento público e privado a partir de diferentes parcerias, como: IESDE, UFSC; CEDERJ; Cerfead/IFSC; IMAP e Delinea Tecnologia Educacional. Autora de livros e artigos científicos. Avaliadora de artigos científicos e projetos pelo MINC. Fundadora do Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico Andreza Lopes (IPDAAL).

Agência Brasileira do ISBN  
ISBN 978-85-7247-257-9

