
INICIAÇÃO À DOCÊNCIA: SEQUÊNCIAS DIDÁTICAS COMO AVALIAÇÃO CONTINUADA NA DISCIPLINA DE GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADE I

Tan Wenjun¹, Maristela Soares Lourenço², Manoela Pessanha da Penha³

Resumo:

O presente estudo descreve sequências didáticas adotadas para aplicação prática dos conhecimentos adquiridos nas aulas, visando a reflexão crítica do papel do Nutricionista no segmento de Alimentação Coletiva. As sequências didáticas englobaram o estudo do conteúdo teórico da disciplina de Gestão em Alimentação para Coletividade I através da aplicação de *quizzes*, reflexão e discussão de situações-problemas com abordagem de um estudo de caso e aplicação prática dos conhecimentos teóricos com elaboração de um Plano de negócios. A avaliação continuada abrangeu a participação dos alunos e execução das atividades planejadas. Nos dois semestres do ano de 2022, as experiências foram positivas, com boa adesão e engajamento da turma, além de incentivar o pensamento crítico e a troca de conhecimento entre os alunos. Conclui-se que as sequências didáticas propostas estimularam a aprendizagem, interação entre os grupos, debate da turma, além de facilitar e dinamizar o ensino.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva, educação, ensino, Nutrição, sequências didáticas



Recebido em: 23/07/2023

Aceito em: 24/09/2023

Publicado em: 15/12/2023

¹ Monitora; Departamento de Nutrição Social - MNS; Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreira; UFF Niterói

² Professora; Departamento de Nutrição Social - MNS; Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreira; UFF Niterói

³ Professora; Departamento de Nutrição Social - MNS; Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreira; UFF Niterói

Introdução

A metodologia de ensino sócio-interacionista proposto por Vygotsky afirma que o conhecimento é construído a partir da interação do sujeito com outras pessoas, promovendo trocas de experiências e vivências, e do desenvolvimento dos pensamentos (ALMEIDA et al.,2021). Dessa forma, essa teoria valoriza as relações sociais, evidenciando a importância dos trabalhos em equipe, onde o debate e a convivência incentivam a busca do conhecimento e da compreensão do ambiente que se vive.

Sendo assim, nessa metodologia é possível trabalhar de forma lúdica e didática o conteúdo ministrado nas aulas, estimulando o pensamento crítico e raciocínio lógico. Além disso, leva-se em consideração os conhecimentos prévios dos alunos, proporcionando novas experiências e trocas de saberes com os professores, tornando o ambiente de ensino mais dinâmico e estimulando a participação ativa dos alunos no processo de ensino-aprendizagem.

Segundo o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), a área de atuação do Nutricionista no segmento de Alimentação Coletiva é ampla e abrange diversas atribuições, como gestão de pessoas, elaboração de manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados, supervisão de atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações, dentre outras (CFN, 2018). Nesse sentido, essas atividades demonstram a importância do trabalho em equipe do Nutricionista, sendo fundamental a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos, a partir do estímulo à reflexão e discussão dos alunos sobre a dinâmica e as habilidades desenvolvidas, despertando o interesse e o senso crítico na atuação profissional.

Portanto, tendo em vista a necessidade de dinamizar os processos de ensino e explorar novas ferramentas didáticas para desenvolver junto aos alunos, buscou-se diferentes estratégias para incentivar a participação ativa dos mesmos com o objetivo de aplicar os conceitos teóricos de forma prática, promovendo a compreensão e fixação dos conteúdos, a interação e o debate entre os alunos e as professoras, além do desenvolvimento do pensamento crítico.

Desenvolvimento

Uma das sequências didáticas adotadas para assimilar o conteúdo ministrado foi a utilização de *quizzes* com 5 a 6 questões selecionadas de Concurso Público para Nutricionistas, sendo os mesmos postados semanalmente na plataforma *Classroom*,

contemplando tópicos referentes aos temas abordados após cada aula. Essa atividade foi realizada individualmente. As outras atividades aplicadas foram o estudo de caso e a elaboração do Plano de negócios. Para a execução dessas duas, a turma foi dividida em 7 grupos com cerca de 5 a 6 alunos cada.

O estudo de caso foi feito em sala de aula, onde cada grupo através de um sorteio analisou uma situação-problema, relacionada ao tema de gestão de pessoas em Restaurantes, que podem ser encontradas no segmento de Alimentação Coletiva. Os temas foram: 1 - Queixa de desânimo dos funcionários e descontentamento no trabalho; 2 - Relação conflituosa entre a equipe; 3 - Sobrecarga de trabalho dos funcionários; 4 - Reclamação da clientela referente à qualidade das refeições; 5 - Falta de comprometimento do funcionário; 6 - Acidente no trabalho; 7 - Falta de liderança do Nutricionista. Os grupos tiveram 20 minutos para discutir e executar a análise reflexiva das situações propostas e como seria a postura adotada para a resolução, como futuros Nutricionistas, perante as mesmas. Depois disso, o restante da aula foi destinado para cada grupo discorrer junto à turma, sobre as situações apresentadas e exemplificar as possíveis soluções que deveriam ser feitas como futuros profissionais.

A elaboração do Plano de negócios concerne sobre o planejamento de um Restaurante, sendo eles, Restaurante Comercial, Universitário e Institucional, dividido entre os grupos por sorteio. Ressalta-se que o Plano de negócios foi explicado no início da disciplina, disponibilizando-se o material do SEBRAE (SEBRAE, 2013) para auxiliar os alunos na execução, e contemplou todos os assuntos abordados durante as aulas (Missão, visão e valores do restaurante; Tipo de serviço, clientela e distribuição; *Marketing* e material educativo; *Layout* e ambiência; Equipamentos; Normas regulamentadoras; Manual de Boas práticas e POP; Recrutamento, seleção, quantificação e treinamento de pessoal; Sustentabilidade). Os grupos tiveram ao longo da disciplina para a execução, com retirada de dúvidas com a monitora via *e-mail* e *whatsapp*. No final da disciplina, foram selecionados dois dias para as apresentações com trinta minutos de duração.

A avaliação dos *quizzes* foi a participação dos alunos e as questões respondidas corretamente. Já para o estudo de caso, contemplou o engajamento do grupo e os debates sobre todas as situações propostas e as possíveis soluções, onde foram abordados diferentes pontos de vista sobre o mesmo problema, e os alunos refletiram diferentes resoluções perante aos problemas abordados, mostrando bom embasamento e potenciais soluções para lidar com os desafios que poderão surgir na vida profissional. E para a avaliação do Plano de negócios, foram estabelecidos os critérios: abordagem de todos os tópicos pré-estabelecidos, organização das informações, postura durante a apresentação e trabalho em equipe.

Resultados e Discussão

Os *quizzes* com as questões de Concurso Público visavam estimular a revisão do conteúdo das aulas e também apresentar a forma como os temas podem ser abordados nas provas, permitindo com que os alunos fiquem familiarizados e vejam como os assuntos relacionados à Alimentação Coletiva são relevantes e contemplados nas provas. Um *quiz* é um jogo no qual os participantes tentam responder simulados com respostas únicas ou de múltiplas escolhas, se constituindo um importante recurso metodológico que auxilia no desenvolvimento de habilidades cognitivas, de forma lúdica (Bezerra; Lima, 2020).

Mais de 89% da turma respondeu a todos os *quizzes*, mostrando a boa participação dos alunos, e foi possível perceber o bom entendimento das aulas ministradas, visto que a maioria das perguntas foram respondidas corretamente, e todas elas apresentavam *feedbacks* explicando as questões.

Para o estudo de caso, foram selecionadas situações reais relacionadas à Gestão de Pessoas, pois essa é uma das áreas de atuação do Nutricionista no segmento de Alimentação Coletiva. Dessa forma, a Gestão de Pessoas visa a capacitação e a satisfação da equipe, além de desenvolver e manter qualidade de vida no trabalho, focando no indivíduo e no seu bem-estar. Posto isso, o estudo de caso objetivou a compreensão do papel do Nutricionista nessa gestão, e quais são as atitudes a serem tomadas frente a possíveis situações desafiadoras que podem ocorrer nas diversas etapas do processo produtivo de refeições.

Essa atividade apresentou envolvimento de todos os alunos e estimulou o debate entre a turma em cada uma das situações apresentadas, os outros grupos também colaboraram ao trazer outras propostas de atuação e conduta acerca da mesma situação, além de relatarem os problemas por outros ângulos, instigando a troca de saberes, conhecimentos e a reflexão das diferentes perspectivas, trazendo novas possíveis soluções para os casos relatados. Ressaltando a importância do trabalho em equipe, o interesse e engajamento sobre o tema, conseguindo unir o pensamento crítico com os conhecimentos adquiridos e transformando-os em atitudes que exerceriam como futuros profissionais.

Em relação ao Plano de Negócios, essa atividade foi proposta para que colocassem em prática os temas aprendidos ao decorrer de toda a disciplina e terem a possibilidade de aplicar os conceitos do empreendedorismo, ou seja, “empreender o seu próprio negócio”, pensando em todos os aspectos e etapas relevantes para a sua criação e o papel do Nutricionista na produção de refeições. As apresentações abordaram todos os tópicos estabelecidos, e os grupos conseguiram associar os assuntos aprendidos com características individuais, deixando os trabalhos autênticos e inovadores, propiciando a

criatividade dos alunos. Todas as apresentações estavam bem organizadas, os grupos estavam bem integrados nas ideias, e também estimulou a participação dos outros na avaliação dos negócios propostos, e se seria viável ou não de ser realizado. Com essa atividade, eles puderam ver quais eram as atribuições e as competências do Nutricionista na área de Alimentação Coletiva e souberam administrar muito bem todas as informações.

Nos dois semestres, as experiências foram positivas, com boa adesão e participação em todas as atividades, além de incentivar o pensamento crítico, a troca de conhecimento entre os alunos, as professoras e a monitora.

Conclusão

Dessa forma, conclui-se que as sequências didáticas utilizadas ao longo da disciplina estimularam e reforçaram a fixação do conteúdo, a interação entre os grupos, o debate e o pensamento crítico, além de facilitar e dinamizar o ensino-aprendizado. A maior limitação das atividades onde o aluno tem papel ativo é justamente estimular a sua participação, mas as turmas entenderam a relevância das atividades e as desenvolveram com entusiasmo.

Então, a partir do engajamento e interesse mostrado, é evidente que as turmas apresentaram boa aceitação com as atividades propostas, e puderam trazer os conhecimentos teóricos adquiridos à prática, visto que todos resultados foram positivos e os *feedbacks* dos alunos apontaram que as sequências didáticas foram coerentes com o conteúdo abordado em sala de aula.

Portanto, as atividades propostas pelo trabalho de Monitoria contribuíram para o aprendizado e a formação de futuros profissionais de saúde na área de Alimentação Coletiva, tendo em vista que os objetivos principais foram a participação ativa dos alunos e a construção de habilidades como trabalho em equipe e reflexão crítica acerca de soluções para situações que podem encontrar no ambiente de trabalho futuramente.

Referências

ALMEIDA, E.C.R.S.; SANTOS, L.L.C.; FERREIRA, P.A.; VIANA, T.L. Contribuições do sociointeracionismo para o processo de ensino aprendizagem. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA BETIM. p. 26. 2021.

BEZERRA, C.L.; LIMA, D.J. Kahoot: uma ferramenta didático-pedagógica para o ensino de educação ambiental. Revista Encantar - Educação, Cultura e Sociedade - Bom Jesus da Lapa, v. 2, p. 01-12, jan./dez. 2020.

CAVALLI, S.B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. Rev Nutr, Campinas, v.20, n.6, p. 657-67, nov./dez., 2007.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros

numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasil; 2018. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm>

OLIVEIRA, B.V.; MOLINA, V.B.C. Gestão de pessoas em unidade de alimentação e nutrição. Revista Multidisciplinar da Saúde (RMS), Centro Universitário Padre Anchieta, v. 3, n.02, p. 24-36, 2021.

SEBRAE. COMO ELABORAR UM PLANO DE NEGÓCIOS. BRASÍLIA, 2013. Disponível em:<https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/COMO%20ELABORAR%20UM%20PLANO_baixa.pdf?utm_source=blog&utm_campaign=r