

SABERES DOCENTES NECESSÁRIOS À ATUAÇÃO EM CURSO DE GASTRONOMIA A DISTÂNCIA

TEACHING KNOWLEDGE NECESSARY TO WORK IN THE DISTANCE GASTRONOMY COURSE

Marly Krüger de Pesce¹

<https://orcid.org/0000-0002-8195-7634>

Letícia Cassiano Kataniwa²

<https://orcid.org/0000-0003-1773-3967>

Resumo:

Os Cursos Superiores de Gastronomia são cursos focados em um campo de atuação que privilegiam a educação profissional e têm por objetivo a preparação do aluno para o mercado de trabalho. Na sua criação, eram cursos realizados somente da forma presencial. Com o avanço das tecnologias digitais de informação e de comunicação, instituições de ensino superior passaram a ofertar o curso a distância e presencial com ensino semipresencial. Assim, este trabalho tem por objetivo conhecer quais saberes docentes são mobilizados pelos professores para a sua atuação em Curso Superior de Gastronomia a distância. Foram pesquisados dois cursos de Gastronomia, um na modalidade presencial com ensino semipresencial e outro na modalidade a distância. A pesquisa, que foi desenvolvida no mestrado, é de abordagem qualitativa. A produção de dados contou com a participação de nove professores, que responderam por meio de questionário e entrevista. A fundamentação teórica pautou-se nos saberes docentes propostos por Tardif (2002). A análise de dados se deu com base nos pressupostos da análise de conteúdo. Os dados apontam que os professores mobilizam diferentes saberes para a ação docente nos cursos à distância, em função das diversas atividades inerentes ao trabalho docente. E ainda, para a docência em Gastronomia a distância, há a necessidade de desenvolvimento de novos saberes.

Palavras-chave: saberes docentes; educação a distância; gastronomia.

Abstract:

The undergraduate courses of Gastronomy are courses focused on a field of action that privilege professional education and their aims are focusing on preparing the student for the job market. Since the creation, they were courses realized only face-to-face course. With the advancement of digital information and communication technologies, universities started to offer the course in blended education and distance education. Thus, the objective of this study is to identify which

¹ Doutora em Educação. Professora do PPGE da Universidade da Região de Joinville – UNIVILLE - Joinville/ Santa Catarina/ Brasil.

² Mestre em Educação pela UNIVILLE. Doutoranda na PUC- Curitiba/ Paraná/Brasil.

teaching knowledge is summoned up by the teachers who work in Gastronomy undergraduate distance course. Two courses were investigated, one in the blended education and another in the distance modality. The research, that was develop during a master's degree, is qualitative. Nine teachers participated in the data production, who answered questionnaire and an interview. The theoretical basis was based on the teaching knowledge proposed by Tardif (2002). Data analysis was based on the assumptions of the content analysis. The data indicate that teachers summon up different knowledge for the teaching action in distance courses, due to the various activities inherent to the teaching work. Also, for teaching in Gastronomy distance course, there is a need to develop new knowledge.

Keywords: teaching knowledge; distance education; gastronomy.

INTRODUÇÃO

A docência, como qualquer profissão, pressupõe conhecimentos e técnicas específicas. É imprescindível reconhecer que a tarefa de ensinar exige uma sólida formação. No que se refere ao ensino superior, o conhecimento científico e técnico específico da profissão do curso de graduação é fundamental, porém o professor não pode se limitar a esses conhecimentos, já que na sala de aula a sua profissão é de professor. Para Roldão (2008), o professor profissional ensina o que sabe porque sabe ensinar, pois consegue mediar e transformar o conteúdo curricular de tal forma que o estudante seja capaz de apropriar-se dele em um contexto de continua mudança.

A rápida evolução da ciência e da tecnologia transformou o trabalho e a forma de oferta de cursos de nível superior. Os modelos de curso de graduação que foram criados alicerçados pela evolução tecnológica, quais sejam: Educação a Distância (EaD) e ensino semipresencial, aconteceram, também, a cursos que essencialmente constam de currículo de cunho prático, como é o caso, por exemplo, da Gastronomia, necessitando, por conseguinte, de um novo perfil profissional para atuar nessa atividade docente.

Como em qualquer área, os professores, que atuam em cursos de Gastronomia, devem ter os conhecimentos teóricos, metodológicos e pedagógicos, além de dominar as técnicas específicas da culinária, o que nos levou a questionar como é ensinar Gastronomia a distância e se existem saberes docentes específicos para formar gastrônomos que se diferenciam de outras profissões.

Para responder esses questionamentos, foi realizada uma pesquisa com o objetivo principal de conhecer quais saberes docentes são mobilizados pelos professores que atuam em Cursos Superiores de Gastronomia a distância ofertados por instituições de ensino superior do estado do Paraná. Para tanto, foram aplicados questionário e realizadas entrevistas com professores de duas instituições, sendo uma que oferece o curso na modalidade presencial com ensino semipresencial e a outra na modalidade a distância. Em seguida, serão apresentados os pressupostos teóricos sobre saberes docentes e ensino a distância, a metodologia e a análise dos dados.

SABERES DOCENTES E ENSINO A DISTÂNCIA

A docência é uma profissão necessária e imprescindível para a sociedade. É uma atividade complexa, pois requer conhecimentos e técnicas próprios com o objetivo de promover a aprendizagem do estudante. Para Kenski (2012, p. 99),

Ser professor é ter um poder em relação ao conhecimento. É saber. Mais do que conhecer, é saber ensinar o que sabe. Desencadear a vontade de aprender e transformar outras pessoas: seus alunos. Ensinar é processo. Movimento em que se conduz alguém, por meio de distintas mutações, ao saber: saber fazer; saber pensar; saber ensinar.

O processo educativo exige a proposição de atividades que despertem o interesse do estudante em aprender a fim de possibilitar a sua formação profissional e cidadã. A tarefa docente, para Tardif e Lessard (2007), tem se tornado um trabalho cada vez mais difícil tanto no plano cognitivo, devido à seleção de estratégias pedagógicas, à diversidade de alunos, às fontes de conhecimento e de informação, assim como no plano emocional. É, nesse contexto, que nos valem das palavras de Abdalla (2006), ao afirmar que há “[...] necessidade contínua de um melhor conhecimento, para fazer frente às novas exigências educacionais, de uma educação mais comprometida com a cidadania do educando” (p.112).

Dessa forma, cabe mencionar Tardif (2002), quando ele diz que “[...] a questão dos saberes dos professores não pode ser separada das outras dimensões do ensino, nem do estudo do trabalho realizado diariamente pelos professores de profissão, de maneira mais específica” (p.10). Ainda, este autor esclarece que o saber docente é “[...] um saber plural, formado pelo amálgama, mais ou menos coerente, de saberes oriundos da formação profissional e de saberes disciplinares, curriculares e experienciais.” (p. 36), sendo eles assim descritos:

- a. Saberes da formação profissional são os conhecimentos pedagógicos que ocorrem na formação inicial e continuada dos professores.
- b. Saberes disciplinares são os específicos pertencentes aos diversos campos de conhecimento.
- c. Saberes curriculares estão relacionados à forma como as instituições organizam os conhecimentos que será evidenciado em documentos como projeto pedagógico do curso.
- d. Saberes experienciais correspondem aos saberes próprios dos docentes e da sua vida educacional, saberes construídos por seus trabalhos e experiências de vida.

Os saberes vão sendo construídos ao longo da profissão, que são significados pelo professor, já que estão vinculados a trajetória e as experiências de cada um. Tardif (2002) nos traz que os saberes são originados pela articulação entre “[...] o que sabe um ator em atividade” e “seu próprio saber individual ser” (p.16), e isto, em conjunto, resultam nas práticas inseridas no contexto educacional.

Com relação ao ensino superior, Pimenta e Anastasiou (2002) ressaltam que os saberes docentes “[...] se dirigem às situações de ensinar e com elas dialogam, revendo-se, redirecionando-se, ampliando-se e criando. No entanto, também contribuem para revê-las, direcioná-las, transformá-las” (p.71). Essa perspectiva reforça a ideia do saber docente como dinâmico, articulado, fruto das diversas relações sociais estabelecidas na realização do trabalho docente. Ainda, as autoras dizem que historicamente alguns saberes da formação docente, tais como: a experiência, o conhecimento e o pedagógico são inerentes ao relacionamento professor-aluno, devendo ser considerado pelo professor aspectos como o interesse dos alunos, sua motivação e as técnicas de ensinar.

Na mesma perspectiva, Tardif (2002), afirma que

[...] é sempre o saber de alguém que trabalha alguma coisa no intuito de realizar um objetivo qualquer. Além disso, o saber não é alguma coisa que flutua no espaço: o saber dos professores é o saber deles e está relacionado com a pessoa e a identidade deles, com sua experiência de vida e com a sua identidade profissional com as suas relações com os alunos em sala de aula e com os outros atores escolares na sala de aula, etc. (p.11).

Nessa perspectiva, o exercício da docência em Gastronomia deve ser conduzido por profissional que tenha seus conhecimentos expandidos para além dos saberes culinários. É necessário que ele tenha uma base pedagógica, saberes que envolvem o ato de ensinar. De forma que, é um profissional que adquire e desenvolve conhecimentos, habilidades e competências a partir da prática docente, considerando as condições de trabalho. Destaca-se novamente que a prática anteriormente citada é vista a partir da defendida por Tardif (2002), que se fundamenta na “epistemologia da prática profissional” (p. 255).

Estamos em uma época em que o espaço físico da instituição de ensino superior não é mais tido como um ambiente exclusivo para ter acesso ao conhecimento e à formação profissional. As tecnologias digitais e a rede mundial de computadores disponibilizam outros espaços e tempos, o que segundo Kenski (2012), leva a uma reconfiguração das práticas educativas e a adoção de novos modelos pedagógicos pelas instituições. O professor que atua, nesse cenário, deve possuir conhecimentos, competências e habilidades diferenciadas, permitindo com que seja capaz de atender às especificidades tanto nas aulas práticas presenciais, como também, na esfera da educação a distância.

Desenvolver os saberes para atuar em seu cotidiano significa a atuação de uma docência comprometida com o aprendizado dos estudantes. Já no início da década de 2000, Moran (2002) anuncia que as tecnologias digitais levam a adotar novas abordagens pedagógicas nas aulas virtuais do ensino superior, considerando que as pessoas podem aprender em tempos e espaços diferentes. Essa realidade também chegou para os cursos superiores que pareciam eminentemente possíveis de serem ofertados apenas presencialmente, como é o caso do Curso Superior de Gastronomia.

Diante disso, podemos dizer que os professores que lecionam na Educação a Distância têm a sua função transformada, não mais lhes cabe ensinar como no ensino presencial, de forma que, surgem novos profissionais, mais desafios à profissão, com docentes atuando em diversos modelos educacionais, e, assim, adquirindo e desenvolvendo novos saberes. Kenski (2012), ao falar do professor diante das novas tecnologias, diz que para que a formação do professor atenda às exigências da “cultura informática” (p. 88), ele precisa compreender que a atualização é permanente, sendo uma condição fundamental para o bom exercício da profissão docente. A pesquisadora prossegue com a seguinte afirmação:

O professor que deseja melhorar suas competências profissionais e metodologias de ensino, além da própria reflexão e atualização sobre o conteúdo da matéria ensinada, precisa estar em estado permanente de aprendizagem. Isto se torna ainda mais importante no momento em que os sistemas educacionais são chamados para o oferecimento de múltiplas disciplinas específicas e de curta duração, em seus cursos presenciais e a distância, para todas as idades. (KENSKI, 2012, p. 88).

Para a autora, a formação da qualidade dos docentes deve ser vista em um amplo quadro de complementação às tradicionais disciplinas pedagógicas e que inclui conhecimento sobre o uso das novas tecnologias de informação e comunicação e o perfil do público para quem a curso é ofertado. Além disso, deve ter o docente conhecimento razoável de idiomas estrangeiros, a fim de poder pesquisar novas informações de sua área de formação, assim como para interagir e dialogar com professores e estudantes de outros países, fora do mundo da universidade. Deve também realizar articulações com outras escolas, instituições sociais e culturais, bibliotecas, museus, arquivos, espaços culturais, além de propor projetos de cooperação e possibilidade de troca educacional. Afirma ainda que

O espaço profissional dos professores, em um mundo de rede, amplia-se em vez de extinguir. Outras qualificações para esses professores são exigidas, mas, ao mesmo tempo, novas oportunidades de ensino se apresentam [...] O professor, em um mundo de rede, é um incansável pesquisador. Um profissional que se reinventa a cada dia, que aceita os desafios e a imprevisibilidade da época para se aprimorar cada vez mais. (KENSKI, 2012, p. 88)

É neste sentido que a formação docente para atuação em Educação a Distância e no ensino semipresencial se apresenta como desafio, uma vez que, o profissional precisa buscar continuamente se atualizar e pesquisar novas ferramentas tecnológicas, conteúdos digitais e metodologias pedagógicas para atuar no processo de ensino e aprendizagem amparado pelas tecnologias da informação e comunicação de forma sistemática, reflexiva e crítica. Muito embora no ensino a distância se espera que o aluno assuma comportamento de autonomia intelectual a fim de que ele possa se apropriar do conhecimento, a figura do professor como mediador desse processo é fundamental. É ele quem deve auxiliar, direcionar e motivar o aluno na construção do conhecimento.

CAMINHO METODOLÓGICO

Esta pesquisa é de abordagem qualitativa, pois investigou sobre os saberes necessários à docência na perspectiva dos participantes, o que requer uma postura investigativa que permita a “[...] compreensão dos aspectos formadores/formantes do humano, de suas relações e construções culturais, em suas dimensões grupais, comunitárias ou pessoais” (GATTI e ANDRÉ, 2010, p. 30).

A pesquisa foi desenvolvida em 2018 e foram escolhidas duas Universidades no Estado do Paraná, que ofertam o Curso Superior de Gastronomia na modalidade presencial com ensino semipresencial e na modalidade a distância, denominadas de Universidade A e Universidade B, respectivamente, para garantir o anonimato de ambas. A seguir, serão apresentados alguns aspectos do modelo pedagógico dos dois cursos com o intuito de identificar o contexto de trabalho dos professores participantes desta pesquisa.

O modelo pedagógico da Universidade A utiliza a plataforma *Blackboard* como ambiente virtual de aprendizagem. O material didático é constituído de livro texto (e-book), atividades práticas (exercícios), videoaulas, mapa conceitual, infográfico, *quiz*, entre outros. O material pode ser acessado pelo estudante por meio de computador de mesa, *notebook*, *tablet* ou *smartphone*. Há aulas on-line de forma síncrona e quinzenalmente de forma presencial para as aulas e avaliações práticas, que ocorrem nos laboratórios de Gastronomia.

O Curso de Gastronomia da Universidade B utiliza uma plataforma própria como ambiente virtual de aprendizagem. O material didático é disponibilizado em forma de e-book e de vídeo conferência ao vivo, que são gravadas e disponibilizadas para os estudantes. O diferencial desta Universidade é em relação a avaliação das disciplinas de cunho prático, pois o estudante desenvolve o prato a distância registrando por meio de fotografias o passo a passo da preparação de sua receita. Essa sequência de fotos é enviada em ferramenta específica no ambiente virtual de aprendizagem. Há ainda momentos presenciais obrigatórios para realização das avaliações.

Os modelos adotados pelas duas universidades são bastante parecidos, o que não constituiu uma variante significativa nas respostas dos professores participantes da pesquisa, já que eles utilizam recursos tecnológicos semelhantes para o desenvolvimento das aulas.

Para participar da pesquisa foram convidados professores que atuam nas disciplinas ofertadas a distância nas duas universidades. Como instrumento de coleta de dados, optou-se por utilizar questionário e entrevista. O questionário é um instrumento tradicional de coleta de informações, sem a presença do pesquisador, preservando o anonimato do respondente, deixando o mais livre para expressar suas ideias e opiniões (MAY, 2004). O questionário se constituiu em duas sessões: 1. identificação do perfil dos respondentes; 2. dados relacionados à atividade pedagógicas do ensino a distância.

A entrevista é uma técnica de coleta de dados que possibilita aprofundar os questionamentos sobre o que pensam os envolvidos na pesquisa sobre determinado assunto. Para Triviños (1987), a vantagem dessa técnica está na aproximação do pesquisador com os participantes, o que pode ajudar no processo de coleta de informações, sendo, neste estudo, sobre os saberes/ conhecimentos necessários para atuar no ensino a distância na perspectiva dos professores.

Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, o questionário foi respondido por nove professores, sendo seis da Universidade A e três da Universidade B. Após a devolutiva do questionário, foram realizadas as entrevistas com os seis professores da Universidade A e dois da Universidade B, pois um professor desta instituição não se disponibilizou a continuar na pesquisa. Os professores foram identificados como P1, P2, sucessivamente, sem identificar a universidade em que atuam.

As respostas do questionário foram tabuladas e as entrevistas gravadas em áudio e transcritas. Os dados produzidos constituíram o corpus a ser analisado. Para tanto, foi utilizada a análise de conteúdo, que descreve e interpreta os dados, ou seja, tem como foco “[...] atingir uma compreensão mais profunda dos conteúdos através da inferência e interpretação” (MORAES, 1999, p. 9). Dos dados emergiram diferentes categorias, sendo que aqui serão analisadas aquelas relacionadas aos saberes docentes consolidados e aos relacionados à Gastronomia que é ofertada em curso a distância.

SABERES DOCENTES CONSOLIDADOS

Os saberes docentes apontados por Tardif (2002) - disciplinar, pedagógico, curricular e experiencial - embasaram a análise dos dados produzidos. O perfil dos professores respondentes pode ser relacionado ao que eles compreendem como saberes docentes. Os participantes têm predominantemente entre 40 e 49 anos e com experiência na atividade gastronômica de forma

profissional na área, atuando como chefes de cozinha em restaurantes entre outras atividades na Gastronomia. A maioria dos professores possuem graduação em diferentes áreas, sendo que apenas três dos nove participantes possuem graduação em Gastronomia. Pode-se deduzir que a graduação dos participantes da pesquisa não seja específica devido à faixa etária dos professores e a recente oferta do curso de Gastronomia em nível superior. Todavia, pode-se entender que a atuação de professores com graduação diversificada, venha contribuir para uma visão mais interdisciplinar no curso. No que concerne à especialização, todos os professores possuem, sendo a maioria voltada à área da Gastronomia.

Como indicado, os professores participantes da pesquisa não são licenciados, tendo adquirido uma formação pedagógica em cursos de curta duração oferecidos pelas instituições onde atuam. Todavia, o pouco aprofundamento nos estudos da área da educação não impediu que eles reconhecessem que a docência exige saberes próprios da profissão. Pode-se inferir que a experiência na docência pode ter contribuído para essa percepção, pois a maioria (quatro professores) tem mais de cinco anos de experiência no ensino superior e três professores tem cerca de quatro anos e um com dois anos. Com relação a atividade no ensino a distância, sete dos nove participantes são professores executores. Professor executor para o curso de Gastronomia aqui é compreendido como aquele que executa as receitas, apresenta os conteúdos nas aulas gravadas ou síncronas e desenvolve as atividades no laboratório de Gastronomia quando da presença obrigatória do estudante.

Se a experiência docente e a formação continuada, mesmo que pontual, ajudam os participantes a reconhecer as especificidades do trabalho do professor, por outro ainda parecem ter uma visão eminentemente tecnicista da docência sem indicação de que deve haver a necessidade de referenciais teóricos que embasem a prática pedagógica, como afirmam P5 (2018): “a participação (em cursos), assim, quem tá na docência sabe que é importante o crescimento, o aperfeiçoamento” e P6 (2018): “Então a gente sempre vem para a formação continuada, porque os professores ficam: ah, como fazer isso? Então, fica atualizado”. Portanto, há urgência em se pensar em uma formação continuada que aborde os estudos teóricos e metodológicos, especialmente, para os professores especialistas que integram o corpo docente do ensino superior tanto na modalidade presencial quanto a distância.

No que tange aos saberes necessários à docência, os dados indicaram que os professores identificam diferentes saberes, que podem ser relacionados àqueles classificados por Tardif (2002). Das falas também surgiram três outros saberes: Tecnológicos, Interacionais Virtuais e específico de aulas de Gastronomia a distância.

Os saberes disciplinares e pedagógicos são indicados pelos professores participantes da pesquisa, conforme exemplificado na fala de um dos professores:

Na educação a distância, o professor precisa ter bastante conteúdo, realmente precisa ser um conhecedor do assunto que ele está ministrando, então tem que priorizar bastante essa questão do conhecimento mais profundo do assunto, e o professor precisa estar muito atento a sua didática. (P8, 2018).

Para Tardif (2002), os saberes disciplinares são os conhecimentos específico de uma área proveniente da formação acadêmica e que é concebido como basilar para a atuação docente. Para o autor, os saberes pedagógicos constituem parte do que ele denominou como saberes da formação

profissional (saberes das ciências da educação, saberes pedagógicos). Os entrevistados reconhecem com mais clareza os pedagógicos. Pode-se inferir que a formação que tiveram e a experiência na docência deixou mais evidente esse saber, pois a prática docente não é apenas um objeto de saber das ciências da educação, mas é também uma atividade que mobiliza diversos saberes que podem ser chamados de pedagógicos.

Os saberes pedagógicos apresentam-se como doutrinas ou concepções provenientes de reflexões sobre a prática educativa no sentido amplo do termo, reflexões racionais e normativas que conduzem a sistemas mais ou menos coerentes de representação e de orientação da atividade educativa. (TARDIF, 2002, p. 37).

Pode-se verificar essa prerrogativa, ao se analisar quando os professores fazem alusão ao planejamento das aulas e ao preparo do material didático: “Então, pensar nessa (estratégia), de como atingir esse aluno, de como ver quanto ele assimilou desse conhecimento estudando sozinho, então tudo isso faço no meu planejamento, no planejamento da aula semipresencial [...]” (P3, 2018). E “Pra mim uma boa estratégia, é realmente ter produzido um bom material prévio, então, ter vídeos de qualidade, onde no meu caso são mostradas todas as técnicas de confeitaria [...]” (P2, 2018). Há evidência de que os professores compreendem a importância do planejamento das atividades pedagógicas e do material didático, tendo como o objetivo o de favorecer a aprendizagem dos estudantes de forma sistemática e organizada. Nas palavras de P5 (2018),

Como estratégia, a preparação da aula, no que eles chegam aqui presencialmente, que eles possam realmente sentir que tudo vale a pena. Então eles se dedicam em casa, leem a disciplina, sentam-se na frente do computador por tantos minutos ou horas por dia, para poder assistir a videoaula, ler o e-book, esse material também tem que ser muito bem estruturado, para deixá-lo motivado para chegar aqui na sala de aula.

Note-se que a maioria dos professores entrevistados tem desenvolvido os saberes pedagógicos a partir da experiência docente, pois

No desempenho do docente do ensino superior, é comum existir uma lacuna: o professor se caracteriza como um especialista no seu campo de conhecimentos; este é, inclusive, o critério para a sua seleção e contratação; porém, não necessariamente este professor domina a área pedagógica, de um ponto de vista mais amplo, mais filosófico, nem de um ponto de vista mais imediato, tecnológico. (MASETTO, 1982, p.1).

Desta forma, os saberes da formação profissional vão sendo elaborados num ato contínuo, considerando o que ocorre no trabalho docente e que se modifica e, ao mesmo tempo, se renova de acordo com a dinâmica do trabalho.

Os saberes curriculares também são evidenciados como necessários quando P1 (2018) afirma que: “Então, nós tivemos algumas reuniões em que se falava como funcionaria o curso, mas foi bem superficial, tanto que no primeiro módulo que eu dei, eu não sabia muito como era, o que eles (estudantes) estudavam antes, como funcionava [...]”. Pode-se inferir que o Professor 1 identifica a necessidade de conhecer o Projeto Pedagógico do Curso para poder desenvolver seu planejamento das aulas.

Já P5 (2018) aborda a questão da avaliação de curso: “essa semana agora a gente corrigiu as provas do ENADE que a gente tá passando pela avaliação, os alunos do semipresencial

obtiveram uma nota 70% acima dos alunos do presencial.” O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) é um dos procedimentos do Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior, que avalia o rendimento dos estudantes dos cursos de graduação, ingressantes e concluintes, em relação à aprendizagem. O conhecimento sobre as diretrizes que orientam o ensino superior faz parte dos saberes curriculares nomeados por Tardif (2002) como necessários para a função docente. Os participantes fizeram pouca referência a esses saberes, porém pode-se inferir que eles sinalizam para a sua importância para a atuação pedagógica.

SABERES DOCENTES E GASTRONOMIA A DISTÂNCIA

Dos dados analisados emergiram os saberes relacionados à Gastronomia ofertada a distância como os tecnológicos, interacionais virtuais e experienciais, os quais estão intrinsecamente embricados, haja vista que a atuação do professor é uma atividade humana essencialmente mediada pela linguagem nas relações dos sujeitos envolvidos com o conhecimento. Assim, no espaço onde ocorre o ensino e a aprendizagem, professor e estudantes interagem, aprendem e negociam significados.

Na Educação a Distância e no ensino semipresencial, o espaço de aprendizagem necessita uma articulação entre o material didático e as metodologias e as estratégias de ensino próprias à modalidade e aos recursos tecnológicos adotados pela instituição de ensino. O que equivale dizer que a tecnologia em si mesma influencia no estudo a distância, contudo, não determina a abordagem pedagógica, como também, sozinha, não é condição suficiente para garantir a aprendizagem dos estudantes.

Essa situação educativa exige outros saberes do professor como os relacionados a promover a aprendizagem por meio das tecnologias de informação e comunicação. Por exemplo, o conteúdo, além do material impresso, também é disponibilizado por meio de aulas síncronas e assíncronas, sendo esses procedimentos adotados pelas universidades pesquisadas. A exposição do conteúdo e as explicações sobre as atividades pedagógicas a serem desenvolvidas pelos estudantes são práticas comuns no ensino presencial, porém exige habilidades diferentes ao serem feitas em frente a uma câmera. Os professores participantes desta pesquisa salientaram sobre essas habilidades, conforme pode ser percebido nas falas de P8 (2018) ao mencionar que o professor deve conseguir “se comportar diante da câmera”, o que é enfatizado por P7 (2018) quando afirma que “[...] quem se propõe a dar aula na EaD precisa também conhecer e se ater ao manejo com as câmeras, saber transmitir esse conhecimento para a câmera. [...] para a EaD é muito importante você ter esse conhecimento comportamental”.

Desta forma, ao mencionar manejo com as câmeras e comportamento diante das câmeras, os participantes enfatizam que o professor precisa considerar os aparatos técnico eletrônicos. Mas também indicam que deve saber transmitir o conteúdo, o que se pode entender como a tarefa de “[...] transformar a matéria que ensina para que os alunos possam compreendê-la e assimilá-la” (TARDIF, 2002, p. 120).

Ao se referirem a videoaula, os professores chamam a atenção para o momento de expor o conteúdo. Dois aspectos devem ser considerados pelo professor, o fato de não haver uma interação em tempo real, sendo aula assíncrona, e o acesso do estudante a gravação a qualquer hora em qualquer lugar. Por outro lado, a videoaula pode ser interativa se o modelo adotado e a tecnologia

disponibilizada pela instituição favorecem a interação síncrona dos estudantes durante a transmissão da aula. Independente do modelo de videoaula, a comunicação realizada é mediada por computador e deve considerar o aspecto dialógico inerente à comunicação.

Os saberes específicos da área da Gastronomia foram identificados nas falas dos professores ao mencionarem a percepção dos sentidos sensoriais em aulas a distância, já que a área gastronômica tem suas especificidades porque carrega a configuração de vários conhecimentos, que se constitui na prática: no ato de cozinhar. Os órgãos dos sentidos humanos como paladar, olfato, tato e visão são ativados ao se pensar no preparo dos alimentos, muito mais se num nível profissional, que é o propósito de um curso de Gastronomia.

Desta forma, os saberes da docência, além dos caracterizados por Tardif (2002) e dos tecnológicos, identificados nas falas dos professores, há os próprios da Gastronomia. No que concerne ao ensino a distância, como ensinar e identificar se o estudante aprendeu a elaborar o prato corretamente é um desafio, cujo conhecimento de como fazê-lo tem sido desenvolvido na experiência profissional. A textura e o paladar do alimento devem ser passíveis de serem ensinados, conforme os excertos:

O professor também trabalha com essa parte sensorial. Então, enquanto eu estava lá, durante as gravações, a gente orientava sempre os professores a trabalhar com essa questão, de entender como o prato deveria ficar em termos de estética, de aparência, de apresentação, de visual [...] por exemplo, uma torta, o professor cortava a torta, mostrava como que deveria ficar por dentro, a consistência, se houvesse uma cremosidade, se houvesse uma crocância, e também a questão do paladar, provar se ele tinha que ficar com um toque amargo, se tinha que ficar com um toque mais doce, ou mais suave, ou mais salgado, então essa questão o professor deveria passar para o aluno para que ele pudesse entender, ao provar o prato dele no final, como ele deveria ficar.” (P 8, 2018).

Então por exemplo, um pão: ele tem que mostrar o ponto de véu, ele tem que mostrar o miolo do pão, para gente ver se a cocção foi satisfatória. Então a gente analisa com base nas fotos, e no relato do aluno. Infelizmente a gente ainda não consegue sentir cheiro, nem sabor pela internet, mas a gente confia mesmo nesse relato do aluno que tá ali aprendendo com essa experiência prática. (P7, 2018).

Percebe-se que os professores de Gastronomia a distância precisam pensar em como deixar claro, nas aulas virtuais, o que o estudante precisa fazer ao preparar o alimento, ou seja, usar a oralidade e a visão para que tenha condições de saber avaliar ao degustar o prato que fez. Portanto, os professores parecem se preocupar em buscar formas de ajudar o estudante a aprender sem a sua presença física afim de que possa construir conhecimento, competências e habilidades para o desenvolvimento da profissão, o que o leva a conquista de sua autonomia como aprendiz e profissional da área gastronômica.

Outro saber que foi possível identificar como necessário para o ensino a distância foi o interacional, conforme salienta P1 (2028): “Eu acho que é essa capacidade de sintetizar a aula, inteligência emocional até certo ponto para você ali conseguir chegar conhecer uma turma e ter um momento intenso com aquela turma”. Pode-se entender que ao mencionar inteligência emocional, a Professora está se referindo a capacidade de interagir com os estudantes. Ou seja, é a oportunidade para que haja comunicação e intervenção entre os envolvidos durante o processo de ensino e aprendizagem.

Nessa mesma perspectiva, P3 (2028) comenta:

Enquanto professora eu acho assim: no presencial, a gente tem um tempo maior, um contato, você cria um vínculo com aquele aluno, você conhece a história dele, você conhece as dificuldades dele, você tá na frente dele vendo as reações. No a distância você não tem isso, você tá falando com uma máquina praticamente é uma pessoa lá, mas você não sabe a história dessa pessoa [...].

Pode-se perceber que há um reconhecimento de que é necessário desenvolver o saber interacional virtual, o que ainda é um desafio para os entrevistados. Embora existam inúmeras ferramentas tecnológicas que permitem a interatividade, os professores compreendem que a interação humana presencial é fundamental para o processo de ensino e aprendizagem. Entende-se aqui interatividade como o uso de aparatos tecnológicos, que permitem o indivíduo interagir com e por meio da máquina, de modo a favorecer trocas e diálogos entre as pessoas e a construção do conhecimento (MOORE, 2013).

Há evidência de que alguns professores identificam aplicativos que podem favorecer a interação, como menciona P4 (2018):

Então trabalhando com algumas estratégias que instiguem, as vezes eu lanço, nós temos uma comunidade no *facebook*, embora não seja o nosso meio, canal oficial de comunicação, sempre, assim, chega na sexta feira, eu lanço um desafio: ‘O que a gente vai cozinhar no final de semana?’

O propósito de P4 é mobilizar os estudantes para que continuem envolvidos com o curso, estreitando sua relação com eles por meio de um aplicativo de rede social. Vale ressaltar que o saber interacional virtual não é específico para o curso de Gastronomia, pois a questão da interação humana tem sido uma temática importante para o ensino a distância, de tal modo que inúmeras ferramentas tecnológicas têm surgido para promover a interatividade entre professores estudantes e entre os próprios estudantes.

Entrelaçados aos saberes tecnológicos e interacionais relacionadas à Gastronomia a distância foram mencionados os saberes experienciais, que, para Tardif (2002), estão em destaque devido à relação de exterioridade que os docentes mantêm com os demais saberes. Ainda, essa relação de exterioridade faz com que os professores valorizem ainda mais a sua experiência, visto que é na atuação pedagógica que eles se constituem na profissão da docência.

Os professores participantes reconhecem a importância da experiência e o quanto aprendem com os colegas no cotidiano educacional, quando P1 (2018) diz que foi “[...] aprendendo um pouco na prática mesmo”, o que é repetido por P2 (2018). Desta forma, os saberes experienciais são articulados com outras formas de saberes, e são práticos, “[...] não se sobrepõe à prática para melhor conhecê-la, mas se integram a ela e dela são partes constituintes” (TARDIF, 2002, p. 49). Os professores mobilizam saberes adquiridos ao longo do tempo, tanto os experienciais, através de sua prática constante, quanto os saberes acadêmicos e os saberes adquiridos no exercício da profissão de Gastronomia, construídos no trabalho e que também são traduzidos na sua vivência docente. Ressalte-se que em um curso de Gastronomia a distância, o professor desenvolve saberes na prática, como pode-se perceber no excerto a seguir:

Porque a gente até oferece um projeto de ensino de Análise Sensorial, para que ele aprenda a realizar essa análise sensorial com base no que ele está experimentando e não com base no que ele achou do prato, com as perspectivas

peçoais dele, mas a gente pega as referências com base nessa análise sensorial, no aspecto físico das fotos do preparo dele. [...] Infelizmente a gente ainda não consegue sentir cheiro, nem sabor pela internet, mas a gente confia mesmo nesse relato do aluno que tá ali aprendendo com essa experiência prática. (P7, 2018).

Portanto, o professor do curso de Gastronomia a distância tem considerado esses aspectos que irá aprender na prática, no fazer cotidiano da sua atuação profissional, pois, para Tardif (2002), os saberes experienciais têm origem na prática cotidiana dos professores em confronto com as condições de trabalho, sendo que, é nas relações com os pares, que os saberes experienciais adquirem certa objetividade. Os professores dividem uns com outros suas experiências, seus aprendizados. Ao mesmo tempo, cada um se constitui pela sua história de vida e seus valores, portanto, “[...] o pensamento, as competências e os saberes dos professores não são vistos como realidades estritamente subjetivas, pois são socialmente construídos e partilhados” (TARDIF, 2002, p. 233).

O saber experiencial é fundamental no sentido de que a atuação em curso presencial pode ser uma referência para o professor ao ingressar na modalidade a distância, aspecto que foi reconhecido pelos participantes da pesquisa. Desta forma, diante do apresentado entende-se que os saberes docentes se efetivam no contexto do trabalho do professor de Gastronomia que atua a distância, e não se limita a uma dimensão específica, mas se articulam diante de várias dimensões que constituem a dinâmica dos saberes, considerando as reflexões dos participantes desse estudo.

À guisa de síntese dos saberes docentes que atuam em curso superior de Gastronomia a distância, segue um quadro com a descrição dos saberes que emergiram das falas dos professores participantes desta pesquisa:

Quadro 1: Saberes docentes de curso de Gastronomia a distância

Saberes Disciplinares	Conhecimentos específicos da área da Gastronomia: Segurança e higiene de alimentos, tecnologia de alimentos, enologia, enogastronomia, técnicas dietéticas, panificação e confeitaria, onde as reações químicas e físicas dos alimentos são demonstradas nas aulas teóricas e práticas; com resultados produzidos e aprovados pela comunidade científica da área.
Saberes Pedagógicos	Conhecimentos e habilidades relacionadas à abordagem de ensino adotada, considerando métodos e estratégias e a Gastronomia como parte da cultura e das relações humanas.
Saberes Experienciais	Saberes desenvolvidos na atividade profissional, tanto na docência como na área da Gastronomia. A formação em serviço e a troca entre os professores auxiliam no desenvolvimento das atividades pedagógicas ao possibilitar uma relação entre teoria e prática.
Saberes Curriculares	Conhecimentos sobre a organização curricular e o modelo pedagógico da instituição para o curso de Gastronomia a distância, considerando a gestão do conhecimento e o suporte tecnológico e de laboratório ou estúdio de Gastronomia disponível.

Saberes Tecnológicos	Conhecimentos sobre a tecnologia digital como instrumento mediador do processo de ensino aprendizagem. As aulas práticas de Gastronomia exigem saberes técnicos de como produzir uma videoaula e o potencial das ferramentas para que o aluno desenvolver os conhecimentos e as habilidades necessárias.
Saberes interacionais virtuais	Conhecimentos sobre o processo de interação e comunicação humana, considerando a identificação de ferramentas tecnológicas que o possibilitam. O saber-fazer no curso de Gastronomia exige um acompanhamento minucioso do professor, interagindo com o aluno para que ele se sinta seguro em continuar a atividade prática e desenvolver corretamente uma receita.
Saberes específicos de Gastronomia a distância: percepção de sentidos	Conhecimentos desenvolvidos no exercício da docência que configuram desde a elaboração de material didático e as videoaulas, considerando os processos de elaboração dos alimentos (visual, consistência).

Fonte: DAS AUTORAS (2019)

Dessa forma, diante do apresentado, entende-se, que os saberes docentes se efetivam no contexto do trabalho do professor de Gastronomia que atua a distância, e não se limita a uma dimensão específica, mas se articulam e constituem a dinâmica dos saberes. Compreendemos que os saberes apontados no quadro síntese, não se restringe ao professor que atua no curso de Gastronomia, porém sua generalização para outras áreas exige novos estudos sobre o tema.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pretendeu-se com este estudo conhecer quais saberes docentes são mobilizados pelos professores para a sua atuação nos Cursos Superiores de Gastronomia a distância. Para tanto, foi realizada uma pesquisa qualitativa, cujos dados foram produzidos por meio de questionário e entrevista com os professores que atuam no ensino semipresencial e a distância de Gastronomia de duas instituições de ensino superior do estado do Paraná.

Os professores que participaram da pesquisa são formados em diversas áreas do conhecimento com especialização em áreas da Gastronomia, sendo que a maioria tem experiência na docência no ensino a distância, sendo que esses dados desmontam que eles puderam contribuir com esta pesquisa de forma significativa.

Percebeu-se que os docentes mobilizam diferentes saberes, que se dá em função das diversas atividades inerentes ao trabalho docente. Portanto, os saberes docentes propostos por Tardif (2002), que orientaram a análise dos dados, são mobilizados pelos professores. Embora não tenham nomeado explicitamente os saberes, as falas dos participantes deixam evidências de que os saberes disciplinares, pedagógicos, curriculares e experienciais estão presentes na constituição profissional da docência.

No que se refere aos saberes voltados ao ensino da Gastronomia a distância, pode-se indicar os tecnológicos e interacionais virtuais. A produção das videoaulas foi a habilidade tecnológica de maior recorrência nas falas dos participantes, o que demonstra a necessidade de mobilizar saberes que vão além dos saberes para as aulas presenciais. Especialmente no caso da Gastronomia, há ainda o cuidado com as atividades práticas de preparo dos pratos e as técnicas culinárias, já que os estudantes não podem observar a textura, sentir o cheiro e o gosto dos alimentos. O fato de os

participantes da pesquisa serem professor executor foi determinante para a evidência destes saberes.

A interação com os estudantes é uma preocupação constante, pois no ensino a distância o afastamento físico pode influenciar a motivação e a persistência do estudante para o estudo. A presença do professor significa motivar, incentivar e potencializar o sentimento de pertencimento do estudante ao curso de graduação. Esse aspecto é visto como um saber fazer específico dessa modalidade de ensino, o que se acredita que independe do curso.

É importante enfatizar que os docentes que atuam no ensino a distância nos Cursos Superiores de Gastronomia, além dos saberes docentes para o desenvolvimento de suas atividades, tais como os revelados pela pesquisa com os participantes, como os saberes disciplinares e pedagógicos, e os experienciais, há a necessidade de desenvolvimento de novos saberes específicos para a comunicação e interação. Esses novos saberes podem ser traduzidos em saberes voltados para a linguagem e a comunicação nas aulas virtuais.

Com os resultados foi possível apreender que para a maioria dos docentes os saberes devem ser colocados em prática nas situações de ensino e com elas dialogarem, contribuindo para revê-las, repensá-las e até transformá-las. Não mais é suficiente ter domínio de conteúdo, é preciso desenvolver conhecimento sobre os aparatos tecnológicos e a forma adequada de interação com os estudantes nas atividades de ensino a distância. Investir na formação docente para a atuação novo formato de ensino é pensar na qualidade da aprendizagem do estudante. Dessa forma, considerando que o ensino semipresencial e a modalidade a distância nos Cursos Superiores de Gastronomia são relativamente novos, pois, desde a criação dos cursos tecnológicos no país, o ensino era exclusivamente presencial, há diversas possibilidades de continuidade deste trabalho, como por exemplo, o uso dos recursos tecnológicos pelo viés da interatividade, as atividades nos laboratórios estúdios de Gastronomia e a forma como a formação continuada se materializa na prática.

REFERÊNCIAS

ABDALLA, Maria de Fatima Barbosa. **O senso prático de ser e estar na profissão**. São Paulo: Cortez, 2006.

GATTI, Bernadete; ANDRÉ, Marli. A relevância dos métodos de pesquisa qualitativa em Educação no Brasil. In: WELLER, Wivian.; PFAFF, Nicole (Org.). **Metodologias da pesquisa qualitativa em educação: teoria e prática**. Petrópolis: Vozes, 2010. p. 29-38.

KENSKI, Vani Moreira. **Tecnologias e ensino presencial e a distância**. 9ª ed. Campinas, SP: Papirus, 2012.

MASETTO, Marcos Tarciso. **Competência Pedagógica do Professor Universitário**. São Paulo: Summus, 1982.

MAY, Tim. **Pesquisa social: questões, métodos e processo**. Porto Alegre, Artmed, 2004.

MOORE, Michael G. **Educação a distância: Sistemas de aprendizagem on-line**. 3. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2013.

MORAES, Roque. **Análise de Conteúdo**. Revista Educação. Porto Alegre, v. 22, n. 37, p. 7-32. 1999.

MORAN, José Manuel. Ensino e Aprendizagem inovadores com tecnologias audiovisuais e telemáticas. In: MORAN, José Manuel; MASETTO, Marcos Tarciso; BEHRENS, Marília Aparecida. **Novas Tecnologias de Mediação Pedagógica**. Campinas: Papirus, 7. ed., 2002.

PIMENTA, Selma Garrido; ANASTASIOU, Léa das Graças Camargo. **Docência no ensino superior**. v. 1. São Paulo: Cortez, 2002.

ROLDÃO, Maria do Céu. Função docente: natureza e construção do conhecimento profissional. **Revista Saber e Educar**. n. 13, 2008.

TARDIF, Maurice. LESSARD, Claude. **O trabalho docente**: elementos para uma teoria da docência como profissão de interações humanas. 3. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2007.

TARDIF, Maurice. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis, R.J: Vozes, 2002.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987.