ESTUDOS
UNIVERSITÁRIOS

Revista de Cultura da UFPE

Relato

Texto submetido em: 31 maio 2021. Aprovado em: 29 jun. 2021.

CRUZ, Fabiana Thomé da; GEWEHR, Bruna; SEVERO, Juliana Machado; HENDLER, Vanessa Magnus. A multidisciplinaridade na alimentação: diferentes olhares na prática docente compartilhada. *Estudos Universitários: revista de cultura, UFPE/ Proexc, Recife*, v. 38, n. 1, p. 427-456, jan./jun., 2021.

DOI: 10.51359/2675-7354.2021.250673

ISSN Edição Digital: 2675-7354

Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons
Atribuição 4.0 Internacional.

A multidisciplinaridade na alimentação: diferentes olhares na prática docente compartilhada

*Multidisciplinarity in nourishment: different
perspectives on shared teaching practice*

Fabiana Thomé da Cruz

Universidade Federal de Goiás (UFG)

Doutora em Desenvolvimento Rural

E:mail: fabiana.thome.da.cruz@gmail.com

<http://orcid.org/0000-0001-8697-7362>

Bruna Gewehr

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Doutoranda em Desenvolvimento Rural

E:mail: brunagew@gmail.com

<http://orcid.org/0000-0002-1020-3982>

Juliana Machado Severo

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Doutoranda em Desenvolvimento Rural

E:mail: julianamsevero@gmail.com

<http://orcid.org/0000-0002-6281-9834>

Vanessa Magnus Hendler

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Mestranda em Desenvolvimento Rural

E:mail vanessa.m.hendler@gmail.com

<http://orcid.org/0000-0002-0271-1143>

Resumo

O presente artigo relata a experiência de docência compartilhada vivida por discentes de pós-graduação na área da alimentação. A prática foi planejada no âmbito da disciplina de formação docente, ofertada pelo Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS) e ministrada em universidades parceiras do referido programa. As experiências ocorreram em duas instituições públicas de ensino superior, nas quais ministramos a disciplina Antropologia da Alimentação, nos cursos de Tecnologia em Gastronomia e Tecnologia de Alimentos, entre agosto e dezembro de 2019. Para condução das aulas compartilhadas, metodologias ativas foram incorporadas a fim de ampliar o debate e fornecer estratégias de análise crítica aos estudantes sobre as temáticas. Embora tenha havido certo estranhamento inicial por parte dos alunos com relação à proposta de desenvolvimento das aulas, a avaliação dos discentes foi bastante positiva. Tal resultado aponta para as potencialidades e possibilidades proporcionadas pelo emprego de abordagens participativas e horizontais entre alunos e professores, bem como para a importância da multidisciplinaridade entre os distintos campos do saber na docência sobre a temática.

Palavras-chave: Interdisciplinaridade. Formação docente. Sala de aula compartilhada.

Abstract

This article reports the shared teaching experience lived by postgraduate students in the field of nourishment. The practice was planned within the scope of the teacher training discipline, offered by the Postgraduate Program in Desenvolvimento Rural (Rural Development) of the Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS) and carried out at partner universities of the referred Program. The experiences took place in two colleges, in which we taught the discipline of Anthropology of Food, in courses of Technology in Gastronomy and Food Technology, between August and December 2019. To conduct the shared classes, active methodologies were incorporated in order to broaden the debate and provide the students with strategies of critical analysis on the subjects. Although there

was some initial strangeness from the students regarding the proposal for the classes' development, the students' evaluation of them was quite positive. This result points to the potentialities and possibilities of using participatory and horizontal approaches between students and teachers, as well as the importance of multidisciplinary among different fields of knowledge in teaching this subject.

Keywords: Interdisciplinarity. Teacher training. Shared classroom.

Introdução

A prática docente pode, por vezes, ser uma tarefa solitária. A jornada de um professor é, ao mesmo tempo, cercada pelo convívio de alunos e, no que diz respeito a preparar, ministrar aulas e corrigir atividades, isolada do convívio dos colegas. No ensino de pós-graduação, por exemplo, ainda que haja espaços para trocas entre os professores, particularmente em relação à participação em projetos de pesquisa e/ou extensão, a autonomia dos profissionais contribui para uma jornada individual acerca de seus afazeres, principalmente em relação ao ensino. Na graduação, a abordagem compartilhada entre professores, em sala de aula, não ocorre com frequência. Nesse cenário, a docência compartilhada constitui uma alternativa potencialmente capaz de enriquecer a rotina e a prática docente.

A docência compartilhada se soma aos caminhos que a ciência vem trilhando em relação a processos que sugerem a integração entre profissionais de diferentes áreas, aproximando-se, portanto, de práticas voltadas à interdisciplinaridade. Essa importante abordagem possibilita a construção de uma análise profunda e ampliada sobre objetos de estudos que requerem olhar sistêmico e plural (MINAYO, 1994).

Nessa perspectiva, observa-se nos planos teóricos e empíricos que o campo da alimentação tem demandado abordagens multidisciplinares, haja vista a amplitude e complexidade que compreende esse campo de estudo. Neste sentido, percebemos que os avanços nas discussões construídas em torno da alimentação têm buscado ampliar os diálogos com áreas análogas (CANESQUI, GARCIA, 2005; AZEVEDO, 2014; BRASIL, 2014; RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017). Contudo, percebemos que, de modo geral, as disciplinas que abordam a temática são pensadas de forma disciplinar, ou seja, moldadas a partir de uma lógica unívoca, vertical e fragmentada.

A docência compartilhada
se soma aos caminhos que a
ciência vem trilhando em relação
a processos que sugerem a
integração entre profissionais de
diferentes áreas, aproximando-se,
portanto, de práticas voltadas à
interdisciplinaridade

Diante disso, em contraponto, metodologias ativas mostram-se ferramentas interessantes em que estudantes e professores interagem de forma horizontal, buscando a interdisciplinaridade também nas relações em sala de aula. Essa estratégia didática parte do princípio de que o processo ensino-aprendizagem é construído a partir da interação entre professores e estudantes. Portanto, tanto as influências externas quanto as internas são pertinentes ao processo, despertando motivação e curiosidade que contribuem ao engajamento nas temáticas estudadas (FREIRE, 2011). A prática docente

compartilhada, somada a metodologias alinhadas à didática ativa, mostra-se como importante recurso para a atuação interdisciplinar, sobretudo em campos de estudos polissêmicos e complexos, tal como a alimentação.

À luz dessas reflexões, o presente artigo tem como objetivo relatar duas experiências docentes conduzidas por profissionais de diferentes áreas de formação que procuraram trabalhar, em duas disciplinas distintas, a alimentação pela lente da interdisciplinaridade. A experiência contou com a participação de uma docente orientadora e três docentes que também são discentes de pós-graduação (mestrado e doutorado), as quais, como estudantes/professoras, possuem distintas formações, conhecimentos e olhares para a alimentação.

Do encontro entre essas distintas formações e perspectivas, procuramos responder ao objetivo proposto. Para tanto, além desta introdução, este artigo está organizado em três seções. Primeiramente, apresentamos o projeto que permitiu a elaboração e a condução coletiva das disciplinas para relatarmos a experiência, enfatizando os desafios e os aprendizados encontrados por nós, docentes das disciplinas, ao longo da trajetória. Em seguida, apresentamos alguns aspectos pontuados na avaliação realizada pelos discentes que frequentaram as disciplinas. Por fim, nas considerações finais, buscamos avaliar a experiência e propor algumas estratégias para a atuação docente no campo da alimentação.

A experiência docente compartilhada

A experiência aqui relatada é o resultado prático de duas disciplinas do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). Trata-se da disciplina Desenvolvimento e Segurança Alimentar e Nutricional: reflexão e planejamento da docência (DER 360) e da Desenvolvimento e Segurança Alimentar e Nutricional: prática docente (DER 361). Essas disciplinas têm como objetivo, respectivamente, fornecer instrumental teórico, metodológico e didático para a construção de outras disciplinas que se constituem nos eixos temáticos, articuladas ao tema integrador e aos contextos empíricos dos Territórios Rurais, e realizar a prática integrada de ensino, extensão e pesquisa articulada ao contexto dos Territórios Rurais.

Na primeira disciplina, que antecedeu a prática docente aqui relatada, a autora deste artigo foi uma das docentes e as três coautoras atuaram como discentes, tendo, portanto, a oportunidade de adquirir conhecimentos acerca de técnicas didáticas, aprender formas participativas de construção do conhecimento, refletir sobre a relação aluno–professor e sobre algumas formas de conduzir o diálogo na disciplina que seria ministrada subsequentemente. As aulas na disciplina DER 360 se constituíram, portanto, em um espaço de preparação para a vivência que estava por vir no semestre seguinte na medida que estavam voltadas à prática docente, tanto por meio dos debates analíticos e reflexivos, quanto pela proposição de atividades avaliativas, que se aproximavam das tarefas inerentes ao ofício de professor.

Ainda na DER 360, formamos um grupo composto por três mulheres: uma gastrônoma, uma turismóloga e uma nutricionista, orientadas por uma professora com graduação em engenharia de alimentos, doutorado e pós-doutorado em Desenvolvimento Rural. Com o protagonismo das estudantes, o grupo elaborou os planos de ensino das disciplinas que seriam ministradas no segundo semestre – relacionado à disciplina DER 361.

A definição das disciplinas nas quais a prática docente foi realizada se deu em decorrência da parceria do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) com instituições públicas de ensino superior com cursos de interfaces a temas abordados no PGDR nos quais há demanda por docentes nas áreas pertinentes. Desse modo, ainda na DER 360, foram elaborados os planos de ensino das disciplinas que seriam ministradas no semestre seguinte na DER 361. Nos planos, foram articulados os conteúdos, já previstos nas disciplinas, ao eixo temático integrador da Segurança Alimentar e Nutricional e às características dos cursos nos quais a prática docente seria realizada. Durante a elaboração dos planos, também foram planejadas as metodologias a serem empregadas na experiência docente.

A partir dessa aproximação inicial com o universo da docência, no âmbito da primeira disciplina, construímos a base que guiaria a nossa atuação na segunda disciplina, como professoras, colocando em prática os conhecimentos aprendidos ao longo do primeiro semestre. Por sua vez, a vivência na DER 361 oportunizou aplicar os planos de ensino elaborados em diálogo com as instituições parceiras do PGDR, fortalecendo, por meio desta prática, a articulação entre ensino, pesquisa e extensão, eixos reconhecidos pela Constituição Federal quanto a sua imprescindibilidade no plano de

atuação das universidades. É importante pontuar que, apesar do reconhecimento institucional do “princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão”, disposto no artigo 207 da Constituição (BRASIL, 1988), se observa, na prática acadêmica, diversos desafios e rupturas entre o ensinar e fazer pesquisa e extensão (MAZZILLI, 2011; MOITA; ANDRADE, 2009).

O campo de prática se deu em duas instituições e em dois cursos diferentes, ambos ligados ao tema da alimentação. Em ambos os casos, a disciplina ministrada foi Antropologia da Alimentação. A maioria das aulas síncronas presenciais foi conduzida de modo conjunto pelas três discentes em formação. A fim de organizar as aulas e possibilitar experiência equivalente a todas as discentes-docentes, o planejamento das disciplinas foi pensado visando a participação e a responsabilidade delas em momentos alternados e cadenciados, possibilitando que houvesse um rodízio na explanação dos conteúdos e na condução das aulas presenciais. A orientadora acompanhou a elaboração dos planos de ensino, esteve presente em praticamente todas as aulas e participou ativamente dos debates e de alguns momentos expositivos pontuais sobre a temática específica da aula. Todos os materiais disponibilizados foram selecionados ou construídos pelo grupo, em diálogo com a professora orientadora. Embora ambas as disciplinas tenham trabalhado a mesma temática, os objetivos e as metodologias utilizadas foram adaptados conforme as ementas específicas dos cursos de graduação, por isso, a seguir, trataremos sobre cada uma das experiências individualmente.

A participação nas dinâmicas
e debates propostos em sala
de aula criou um ambiente
de compartilhamento de
conhecimento, atingindo os
objetivos propostos para o módulo

A experiência no curso de Tecnologia em Gastronomia

A primeira disciplina foi ministrada no curso de Gastronomia da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), na cidade de Porto Alegre (RS). A disciplina de Antropologia da Alimentação é parte curricular obrigatória do curso. O período de desenvolvimento dessa experiência docente ocorreu entre agosto e outubro de 2019, compreendendo aulas na modalidade presencial. O grupo ministrou apenas parte da disciplina em formato de módulo, sendo este, encaixado no meio do semestre, conduzido pela professora titular da disciplina na instituição. As aulas ministradas no módulo totalizaram seis encontros e 14 horas-aulas das 45 horas de carga horária total da disciplina. A turma era composta por 13 alunos e, em todas as aulas, houve acompanhamento de um professor do curso.

Para a componente na UFCSPA, planejamos as aulas visando levar os/as estudantes a pensar sobre a relação deles/as enquanto futuros gastrônomos/as, conduzindo as atividades de modo a fazê-los/as refletir sobre o papel desse/a profissional frente à dinâmica dos sistemas alimentares e aos aspectos culturais intrínsecos a

essas questões. Os conteúdos abordados no módulo da disciplina ministrada compreenderam temas relacionados a: a) introdução ao pensamento da cultura alimentar; b) o processo de globalização dos alimentos; c) os diferentes modos de viver, se alimentar e se relacionar com o outro e o mundo; d) patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares, no qual foram discutidos conteúdos relativos aos estereótipos alimentares e a diversidade socio-biodiversa existente em território nacional; e) exercício de reflexão sobre a cultura e a identidade alimentar de cada aluno; e f) atividade avaliativa teórico-prática de execução de uma receita que simbolizasse a cultura alimentar do estudante.

Em relação às trocas com os alunos, a receptividade da turma nos proporcionou confiança para propor as atividades de metodologia ativa, pensadas no plano. A participação nas dinâmicas e debates propostos em sala de aula criou um ambiente de compartilhamento de conhecimento, atingindo os objetivos propostos para o módulo. Salientamos que o fato de uma das docentes ter a mesma formação dos alunos, cursada na mesma instituição de ensino, colaborou para a adaptação das metodologias ao perfil dos/as estudantes. Ainda assim, entendemos que os/as alunos/as tiveram papel fundamental no êxito do módulo ministrado.

A experiência no curso de Tecnologia de Alimentos

A segunda oportunidade de atuação ocorreu no curso de Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS), na cidade de Caxias do Sul (RS). Nessa experiência, o perfil dos/as alunos/as não era conhecido por nós, discentes em formação

docente, pois o contato com a área era novo. Contudo, o curso tinha formação próxima à formação de nossa orientadora — primeira autora deste artigo —, o que nos trouxe uma ideia sobre as linhas gerais de atuação desses profissionais e de sua formação.

Cabe ressaltar que a disciplina eletiva no currículo do curso foi ofertada de maneira incomum no calendário acadêmico da instituição, tendo sido ofertada integralmente de maneira condensada. Essa decisão se deu, primeiramente, em razão do deslocamento necessário para a condução das atividades presenciais, visto que o grupo de professoras precisava se deslocar de Porto Alegre, onde moravam na época, até Caxias do Sul. O deslocamento leva cerca de duas horas, o que inviabilizaria, tanto do ponto de vista de tempo quanto de recursos, deslocamentos semanais. Além disso, num segundo momento, identificou-se que o formato condensado era mais adequado à turma, que tinha um perfil atuante no mercado de trabalho e que necessitava de dispensa para assistir às aulas.

Dessa forma, além das aulas síncronas realizadas em encontros presenciais, foram realizadas aulas expositivas e atividades assíncronas de desenvolvimento de atividades, bem como leitura de materiais em um modelo horizontal de ensino-aprendizagem denominado *sala de aula invertida*. Nesse modelo, o/a aluno/a se apropria do tema e, posteriormente, traz a temática à sala de aula para que, junto com colegas e professores, discuta o assunto e tire suas dúvidas (SANTOS *et al.*, 2016).

Ao total, aconteceram quatro encontros presenciais somados a aulas assíncronas que totalizaram carga horária de 30 horas. O período de atuação nessa disciplina foi de setembro a dezembro de 2019. A turma era composta por 12 alunos. As aulas presenciais realizadas não foram acompanhadas por docentes da instituição.

A disciplina tinha como propósito fornecer instrumental teórico necessário para que os estudantes, ao final da disciplina, fossem capazes de: a) compreender o conceito de Antropologia da Alimentação e como a cultura alimentar está atrelada a influências ideológicas, sociais, regionais e globais; b) refletir sobre os significados e os simbolismos envolvidos no ato de se alimentar; e c) identificar e compreender as diferenças regionais existentes nos hábitos alimentares dos brasileiros. Considerando esses aspectos, a disciplina ministrada foi dividida em três módulos com assuntos específicos.

No primeiro módulo, foram tratados conceitos iniciais da antropologia da alimentação e teorias sobre o pensamento da cultura alimentar. No segundo módulo, os conceitos mobilizados no primeiro módulo foram aplicados ao contexto dos sistemas alimentares contemporâneos. A partir da temática da globalização e regionalização, percorremos a diversidade da cultura alimentar nas regiões brasileiras. No terceiro módulo, focamos em um recorte das culturas alimentares dentro do contexto do processamento de alimentos, buscando vincular a temática ao futuro contexto de atuação profissional dos/as alunos/as.

No decorrer da primeira aula presencial, os alunos se mostraram interessados na disciplina e contribuíram com as discussões iniciais propostas, nos deixando seguros para as próximas aulas e também para trabalharmos com conteúdo e dinâmica similares aos que ministramos na UFCSPA. Dessa forma, a partir da segunda aula, incorporamos mais atividades, incentivadas pelo interesse dos alunos nos temas trabalhados, que, em parte, pode ser justificada pelo fato da disciplina ser eletiva no curso, estando ali, em tese, alunos que escolheram se aprofundar nesse campo de discussão.

Perspectivas sobre a prática docente compartilhada

Tendo apresentado as duas experiências de formação docente vivenciadas, nesta seção nos dedicamos a refletir sobre a prática docente compartilhada. Nesse sentido, vale destacar que buscamos apresentar aos estudantes temas que se relacionam com a alimentação de uma maneira menos teórica, induzindo-os, desta forma, a participar das aulas e relacionar os conteúdos às suas vivências enquanto discentes, futuros profissionais e cidadãos. A metodologia utilizada nas disciplinas ofertadas em ambas as instituições abrangeu instrumentos didáticos variados e embasados, principalmente, em metodologias ativas, que buscam a centralidade do aluno no processo de aprendizagem (LOVATO *et al.*, 2018).

Dessa forma, além de aulas expositivo-dialogadas, realizamos dinâmicas, como a dinâmica da memória alimentar com alunos e professoras, durante o primeiro encontro da disciplina, na qual cada um é incentivado a escrever em um papel o nome de um alimento ou preparo que represente uma memória afetiva da infância. Na sequência, conforme os alimentos eram sorteados, os participantes deveriam se apresentar e falar sobre o significado dos preparos escritos previamente. Além dessa dinâmica “quebra gelo”, outro importante recurso utilizado nas aulas foi a construção de nuvens de palavras para a discussão de conceitos-chave trabalhados no âmbito das disciplinas, como mostra a Figura 1 a seguir:

Figura 1. Dinâmica nuvem de palavras na disciplina do curso de Tecnologia de Alimentos.
Fonte: Acervo das autoras, 2019.

Ademais, trabalhamos com a proposta de leitura de textos para a aproximação com o campo do saber e para direcionar os debates em sala de aula. Além disso, usamos documentários como o *Walachai*¹, de Rejane Zilles (2013) e o *Mineiro e o Queijo*², de Helvécio Ratton (2011), os quais foram exibidos em sala de aula, de modo a complementar e fomentar as trocas entre os estudantes e as professoras. Durante as aulas expositivas-dialogadas, buscamos complementar as falas com projeções de slides construídos, em geral, com imagens para facilitar as associações empíricas às discussões teóricas.

Buscando estimular a apropriação dos alunos quanto ao conteúdo explorado no ambiente de ensino, propusemos atividades

1. Mais informações em: <https://www.youtube.com/watch?v=hFdH2Jai37w>.

2. Mais informações em: <https://www.youtube.com/watch?v=UoHDEsvZE2Y>.

avaliativas específicas para cada curso, no intuito de aproximar os trabalhos à realidade dos alunos, bem como à experiência de atuação profissional futura. Para isso, na disciplina ministrada no curso de Tecnologia em Gastronomia, propusemos a reprodução de receitas afetivas, a serem elaboradas no laboratório de técnicas culinárias pelos próprios estudantes, exemplificado na Figura 2, enquanto na disciplina ministrada no curso de Tecnologia de Alimentos, sugerimos como trabalho final a análise de rótulos de alimentos.

Figura 2. Realização da atividade de elaboração de receitas na UFCSPA.

Fonte: Acervo das autoras, 2019.

Buscando estimular a apropriação dos alunos quanto ao conteúdo explorado no ambiente de ensino, propusemos atividades avaliativas específicas para cada curso, no intuito de aproximar os trabalhos à realidade dos alunos, bem como à experiência de atuação profissional futura

Além disso, em ambas as disciplinas, uma das atividades avaliativas foi a construção de resenhas sobre textos. Além de estudos dirigidos sobre as demais produções audiovisuais disponibilizadas, no intuito de estimular a análise crítica dos/as estudantes — habilidade essencial a qualquer campo de atuação profissional.

Cabe frisar, ainda, que as atividades foram avaliadas individualmente pelas três docentes. Acordamos quatro critérios para avaliação dos trabalhos, os quais foram sugeridos e debatidos entre as docentes, a saber: cumprimento das atividades (prazo e proposta da atividade), forma (formatação e ortografia), conteúdo (profundidade, qualidade de ideias) e clareza de ideias (organização). Acordamos que cada critério teria atribuição de uma nota e que os quatro critérios totalizavam a nota final. Para correção, organizamos uma tabela na qual cada uma das professoras deveria preencher uma nota para cada um dos critérios. Ao final, as notas atribuídas aos critérios foram somadas, chegando à nota parcial da avaliação. A nota final, então, era a média simples das respectivas notas atribuídas individualmente por cada docente.

Em relação aos canais de comunicação com os/as estudantes, elegemos apenas uma das docentes para centralizar os diálogos, o que ocorreu por e-mail. Essa decisão foi tomada porque, inicialmente, pensamos que a comunicação com as três professoras simultaneamente poderia confundir os/as alunos/as e gerar informações repetidas ou desencontros na comunicação.

Em nossa experiência de docência compartilhada, observamos a dinamicidade e a pluralidade de atividades e debates oportunizados pela prática interdisciplinar, tanto no que se refere ao planejamento quanto à condução das aulas. Como a docência era um campo pouco explorado pelas três pós-graduandas, ter esta oportu-

tunidade de prática compartilhada contribuiu não apenas para as trocas e os aprendizados referentes às disciplinas ministradas, como também para fortalecer a confiança pessoal em cada uma de nós. Consideramos esses elementos essenciais para o êxito da prática docente, pois entendemos que frente à coletividade proporcionamos um ambiente seguro, no qual cada docente tinha liberdade de aprender com as outras e com os/as estudantes de graduação. Nesse sentido, a autonomia da equipe foi um componente primordial para o desenho de um espaço saudável e favorável à construção de um aprendizado mais horizontal e plural.

Em nossa experiência de docência compartilhada, observamos a dinamicidade e a pluralidade de atividades e debates oportunizados pela prática interdisciplinar, tanto no que se refere ao planejamento quanto à condução das aulas

Considerando que as metodologias ativas empregadas eram recursos pouco explorados pelas professoras até então, contar com o apoio umas das outras foi fundamental para o positivo desfecho das dinâmicas planejadas. Além disso, entendemos que a docência compartilhada representou importante oportunidade para o teste de novas abordagens metodológicas, proporcionando a construção e a implementação de métodos não tradicionais em sala de aula. Ainda que desafios e imprevistos tenham ocorrido durante a jornada, entendemos que a presença de mais de uma docente trouxe o suporte necessário à experimentação de dinâmi-

cas não convencionais. Desse modo, avaliamos que o companheirismo entre as professoras contribuiu para que os/as estudantes confiassem no nosso planejamento e se engajassem nas dinâmicas e atividades propostas. Além disso, entendemos que a presença de mais de uma professora em sala de aula contribuiu para a incorporação de diferentes perspectivas aos debates e para o estímulo à participação dos alunos. Essa avaliação apresenta particular relação com situações como as que, quando algum aluno/a se sentia constrangido/a em começar a atividade proposta nas dinâmicas, as professoras buscavam incentivar as manifestações, apontando caminhos que facilitem a compreensão da atividade em questão, ou seja, servindo, em alguma medida, como exemplo ou inspiração aos alunos. Essa reflexão nos parece oportuna e necessária principalmente em relação à adoção de metodologias ativas, que vislumbram interação mais estreita entre docentes e discentes.

Ao aprendermos que os métodos tradicionais de ensino não abarcam a complexidade e a diversidade de elementos que compreendem o processo de ensino-aprendizagem, sobretudo de temas contemporâneos que requerem um olhar plural e sistêmico para o objeto de estudo (COTTA; COSTA, 2016) — como é o caso da temática da alimentação — percebemos que as metodologias ativas foram fundamentais no contexto das experiências vivenciadas. Além de proporcionarem diferentes formas de trocas e construção de conhecimento, entendemos que as metodologias foram importantes para capturar a atenção e, em decorrência, participação dos/as alunos/as, colaborando, assim, para a apropriação dos temas estudados.

Aprendizados e desafios da docência compartilhada

Embora a experiência tenha sido avaliada positivamente pelas docentes, houve percalços ao longo dessa jornada compartilhada. Uma importante dificuldade foi a interlocução com as instituições parceiras. Para isso, contamos com a atuação de nossa orientadora que intermediou o diálogo, institucionalizando as ações. Outro ponto que merece ser comentado diz respeito aos poucos recursos que dificultaram a nossa atuação, principalmente no contexto de prática na UERGS, a qual exigia deslocamento intermunicipal, pois, como já explicado, não morávamos na mesma cidade do *campus* da universidade. Julgamos que se houvesse mais recursos, a estadia na cidade do *campus* seria mais confortável e demandaria menos tempo de deslocamento. Para facilitar a visualização dos aspectos referentes à avaliação das experiências docentes, elaboramos o Quadro 1, que sumariza os pontos fortes e os pontos fracos da experiência.

PONTOS POSITIVOS	PONTOS NEGATIVOS
UFCSPA - CURSO DE GASTRONOMIA	
Testes de metodologias	Confusão sobre a regência da aula em função do grande número de professores (3 estagiárias + professora supervisora + professor/a da universidade)
Receptividade do corpo docente da instituição	Comunicação inicial entre instituições - protocolos e burocracia.
Infraestrutura da universidade	Descontinuidade dos temas trabalhados no módulo ofertado em relação ao restante da disciplina (<i>feedback</i> dos alunos após módulo).
Alunos com afinidade ao tema da disciplina	
Interdisciplinaridade da formação das estagiárias implicando diferentes olhares ao debate: gastrônoma, nutricionista e turismóloga.	
UERGS – CURSO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
Oportunidade de “corrigir” erros da UFCSPA: diminuição do número de professoras presentes, encurtamento de algumas dinâmicas, melhor estruturação dos conteúdos trabalhados em aula.	Comunicação entre instituições durante a atuação e consequente problema de acesso e burocracia.
Possibilitar aos alunos uma perspectiva mais humana em relação à alimentação em um curso com viés tecnológico.	Receptividade da equipe técnica (resistência em receber as professoras, causando desconforto e dificuldade de diálogo)
Liberdade de experimentar sala de aula sem professores da instituição.	Estrutura da universidade (equipamentos em má condição de funcionamento que implicou perda de tempo durante as aulas).
	Não ter recurso para pernoitar na cidade e, por isso, o deslocamento seguido da aula implicou atrasos no início da aula.

Quadro 1. Avaliação dos pontos fortes e pontos fracos das experiências.

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2021.

Em relação à avaliação dos alunos sobre as experiências, realizamos, ao final das disciplinas, uma dinâmica de avaliação distribuindo um formulário para preenchimento anônimo dos alunos. A partir desses dados, damos continuidade à avaliação indicando a percepção dos discentes sobre as experiências. Contudo, cabe ressaltar que, embora essas avaliações se constituam em dados empíricos importantes que contribuem para analisar a experiência relatada neste artigo, por si só, eles não são capazes de sistematizar a amplitude da experiência, de modo que, ainda que os apresentando aqui no artigo, não temos a pretensão de que eles sintetizem como foi essa experiência do ponto de vista dos/as estudantes que cursaram as disciplinas.

Feita essa ressalva, pontuamos a avaliação dos/as discentes iniciando pelo item em que solicitamos que eles/as apontassem aspectos a melhorar na disciplina. Para responder a essa questão, alguns discentes pontuaram que o desenvolvimento de dinâmicas durante a aula tornava-a mais didática e interessante, entretanto, por vezes, essas atividades interativas tornam-se cansativas por demandar a participação e o envolvimento constante do aluno. Outro ponto mencionado na avaliação foi a proposta de exibição dos documentários em sala de aula. Sobre esse aspecto, alguns consideraram que as produções audiovisuais poderiam ter sido assistidas em casa para não “ocupar” o tempo em sala. Contudo, os documentários exibidos não estavam disponíveis na internet de forma gratuita na época, portanto, embora a reflexão dos/as estudantes seja pertinente, a opção por assistir aos documentários em sala de aula se justifica na medida em que entendemos que o seu conteúdo era importante e contribuía para apreender as discussões propostas em aula.

Considera-se importante mencionar também um ponto trazido por um aluno da primeira instituição em que a disciplina foi ministrada acerca da postura das docentes. Embora o estudante tenha avaliado que as professoras tinham grande domínio do conteúdo, por vezes, ele indicou que transparecia em alguns momentos certa insegurança pela falta de prática. A respeito disso, concordamos com a afirmação e avaliamos que aquela vivência contribui para nossa maior segurança em sala na prática subsequente.

Para completar a avaliação, alguns estudantes mencionaram como um tópico a melhorar o excesso de informações trazidas em aula, pontuando que a presença das três docentes, em certos momentos, tornava as tarefas, em alguma medida, confusas. Cabe enfatizar que, ao longo da prática, as professoras identificaram tal circunstância e ajustaram a dinâmica de condução das aulas, organizando, previamente, os espaços e momentos de fala de cada uma, conforme o domínio do tema a ser abordado. Ainda assim, a presença de mais de um professor em sala de aula provocou certa confusão nos alunos que não estão acostumados a essa dinâmica.

Esse desconforto, ou mesmo estranhamento inicial dos estudantes com relação ao número de professoras em sala, também foi percebido em reação à proposta da disciplina, que buscava construir aulas mais interativas, horizontais e reflexivas. Durante as aulas, percebemos que os/as alunos/as estavam bastante habituados/as à lógica da transmissão vertical de conhecimento, no qual o professor (único protagonista) ministra as aulas baseadas, sobretudo, em conteúdos técnicos, sendo estas então acessadas e

absorvidas pelos/as estudantes. Todavia, não obstante esse estranhamento inicial, o *feedback* dos alunos sobre as aulas foi muito positivo.

Sobre a avaliação geral, compartilhamos, de modo sintético, alguns aspectos trazidos pelos/as alunos/as na avaliação, como pontos positivos: a) abordagem de temáticas importantes relacionadas ao curso em questão, as quais até então não haviam sido abordadas na graduação; b) desenvolvimento de dinâmicas individuais e em grupo que tornavam as aulas mais interativas; c) proposição de debates reflexivos; d) aulas e explicações didáticas; e) boa estruturação dos conteúdos, proporcionando a construção de um raciocínio gradual e constante sobre o tema da disciplina; f) abertura para diálogo e participação do corpo discente no processo de construção das aulas; e g) liberdade de expressão. A respeito desse ponto, ressalta-se que os estudantes eram sempre convidados a compartilhar as suas opiniões e impressões sobre o conteúdo e a aula.

Para concluir o relato sobre as avaliações dos estudantes sobre nossa prática docente, cabe mencionar que, para além das considerações descritas, a interação, os diálogos e a participação dos estudantes em aula, demonstraram, durante esse trajeto, que em alguma medida a nossa proposta pedagógica interferiu positivamente no processo de formação discente. Nesse sentido, entendemos que cumprimos os objetivos propostos para nossas experiências docentes, a partir de uma troca entre docentes e discentes. Portanto, consideramos que a docência compartilhada somada à utilização de metodologias ativas e de parcerias interinstitucionais foi um grande impulsionador do nosso próprio crescimento como professoras-pesquisadoras-alunas.

Considerações finais

Neste artigo, em que apresentamos um relato de experiência, nosso objetivo foi relatar duas experiências docentes conduzidas por profissionais de diferentes áreas de formação que procuraram trabalhar, em duas disciplinas distintas, a alimentação pela lente da multidisciplinaridade. Essa experiência, que foi possível pelo vínculo com as disciplinas DER 360 e DER 361, ministradas e cursadas no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS), proporcionou o contato das três coautoras deste artigo com a docência, a partir da construção de conhecimento sobre técnicas didáticas e metodologias de ensino-aprendizagem na teoria e na prática. As metodologias aprendidas em sala de aula foram aplicadas na prática docente, na qual buscamos suscitar nos/as estudantes o pensamento crítico e a reflexão sobre a alimentação de maneira cadenciada e fluida com a participação constante do/as aluno/as. Nesse sentido, julgamos importante o papel das metodologias ativas durante esse processo.

Não obstante os desafios vivenciados ao longo dessa experiência, relacionados, em grande medida, à confiança dos alunos nas novas estratégias de ensino-aprendizagem, entendemos que o saldo das disciplinas foi positivo e que conseguimos cumprir com os objetivos propostos no planejamento delas. Apesar do estranhamento inicial dos discentes, percebemos que as metodologias foram importantes para tirá-los de uma lógica de aprendizado passivo, contribuindo para o engajamento dos/as estudantes em discussões críticas sobre assuntos tão complexos como os relacionados à alimentação. Relacionado a isso, inferimos que a multi-

disciplinaridade foi fundamental para conseguirmos construir um ambiente rico em perspectivas que nos ajudassem a conduzir as temáticas abordadas em aula.

Apesar do estranhamento inicial dos discentes, percebemos que as metodologias foram importantes para tirá-los de uma lógica de aprendizado passivo, contribuindo para o engajamento dos/as estudantes em discussões críticas sobre assuntos tão complexos como os relacionados à alimentação

Nesse sentido, a docência compartilhada permitiu a construção de ensino complementar proveniente de áreas distintas, ainda que correlatas, trazendo olhares diferentes sobre a temática, o que foi bastante elogiado pelos/as alunos/as. As temáticas e as discussões propostas foram o ponto forte mais destacado pelos/as estudantes, evidenciando a importância da união de diferentes formações para uma condução ampla sobre a alimentação. Durante as experiências, utilizamos as potencialidades inerentes à multidisciplinaridade, buscando estimular reflexões aplicadas às áreas de atuação dos alunos, sendo este um diálogo que consideramos essencial no contexto acadêmico.

A experiência vivenciada no âmbito desta parceria entre o PGDR e as demais instituições permitiu contato singular com a docência, seja na preparação dos planos de ensino, seja na oportunidade de vivenciar os acordos institucionais entre as universidades e mesmo

na aplicação dos conteúdos apreendidos na disciplina de preparação ofertada pela instituição das professoras. Para nós, coautoras deste artigo, discentes em processo de formação como docentes, as disciplinas foram importantes na construção do conhecimento e da prática. Tal reflexão se soma a um aprendizado importante nesta experiência que nos permitiu ministrar a mesma disciplina em instituições e cursos distintos: a disciplina pode ser a mesma, mas é preciso ajustar a forma como os conteúdos são apresentados e discutidos de modo a contemplar tanto o que os/as estudantes já conhecem, quanto o que eles/as almejam para o seu futuro enquanto profissionais.

Essa jornada compartilhada
permitiu o desenvolvimento
de um ambiente seguro de
experimentações e trocas inspiradas
em um modelo horizontal de
ensino-aprendizagem, que rendeu
bons frutos a todos os envolvidos
com a experiência

A partir dessa análise, depreendemos que a construção coletiva em sala de aula foi primordial para a nossa formação como docentes. Essa jornada compartilhada permitiu o desenvolvimento de um ambiente seguro de experimentações e trocas inspiradas em um modelo horizontal de ensino-aprendizagem, que rendeu bons frutos a todos os envolvidos com a experiência. No que tange às interfaces entre alimentação — tema das disciplinas ministradas na experiência aqui relatada — e o desenvolvimento rural, enfoque

e fio condutor de nossas formações e trajetórias na pós-graduação, vale ter presente, como nos ensina Paulo Freire, que “no desenvolvimento [...], o ponto de decisão se encontra no ser que se transforma e seu processo não se verifica mecanicamente. Desta maneira, se bem que todo o desenvolvimento seja modernização, nem toda modernização é desenvolvimento.” (FREIRE, 1977, p. 57). Essa reflexão, central para nós, nos motivou a instigar os/as estudantes para pensar a alimentação e seus processos de industrialização e modernização de modo crítico. Dessa forma, avaliamos a docência compartilhada como uma estratégia para se somar ao debate sobre alimentação, conduzindo a reflexão ampla sobre as práticas profissionais e cidadãs engajadas em processos equitativos e inclusivos.

Referências

AZEVEDO, Elaine. Alimentação saudável: uma construção histórica. *Revista Simbiótica*, Vitória, n. 07, p.83-111, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia Alimentar para a População Brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. [Constituição (1988)]. *Constituição da República Federativa do Brasil de 1988*. Brasília, DF: Senado Federal, 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 28 jul. 2021.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 306. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>. Acesso em: 28 jul. 2021.

COTTA, Rosângela Minardi Mitre; COSTA, Glauce Dias da. *Portfólio Reflexivo – Método de Ensino, Aprendizagem e Avaliação*. Viçosa: Editora UFV, 2016.

FREIRE, Paulo. *Pedagogia da autonomia*. São Paulo: Editora Paz e Terra, 2011.

FREIRE, Paulo. *Extensão ou comunicação?* Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

MAZZILLI, Sueli. Ensino, pesquisa e extensão: reconfiguração da universidade brasileira em tempos de redemocratização do Estado. *Revista Brasileira de Política e Administração da Educação*, Brasília, v. 27, n. 2, p. 205-221, 2011.

MOITA, Filomena Maria Gonçalves da Silva Cordeiro; ANDRADE, Fernando César Bezerra de. Ensino-pesquisa-extensão: um exercício de indissociabilidade na pós-graduação. *Revista Brasileira de Educação*, Rio de Janeiro, v. 14, n. 41, p. 269-393, 2009.

MINAYO, Maria Cecília De Souza. Interdisciplinaridade: funcionalidade ou utopia? *Saúde e Sociedade*, São Paulo, v. 3, n. 2, p.42-64, 1994.

LOVATO, Fabricio Luís; MICHELOTTI, Angela; LORETO, Elgion Lucio da Silva. Metodologias ativas de aprendizagem: uma breve revisão. *Acta Scientiae*, Canoas, v. 20, n. 2, 2018.

RIBEIRO, Helena; JAIME, Patrícia Constante; VENTURA, Deisy. Alimentação e sustentabilidade. *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 31, n. 89, p. 185-198, 2017.

SANTOS, Leandro Santana; OLIVEIRA, Kaio Eduardo de Jesus; ALVES, André Luiz. Sala de aula invertida e novas tecnologias: uma nova proposta de ensino. *Encontro Internacional de Formação de Professores e Fórum Permanente de Inovação Educacional*, Aracaju, v. 9, n. 1, 2016.