

## **E NÓS FOMOS AO CINEMA? O recurso fílmico na disciplina Gestão de Alimentos & Bebidas em Hospitalidade**

**ESDRAS MATHEUS MATIAS**

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB)

**ISABELLY FERREIRA MONTEIRO**

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB)

**MICHELE COELHO FERREIRA**

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB)

Agradecimento à órgão de fomento:

Universidade Federal da Paraíba (UFPB) por meio do Edital interno de Monitoria da Pró - Reitoria de Graduação (PRG).

# **E NÓS FOMOS AO CINEMA? O recurso fílmico na disciplina Gestão de Alimentos & Bebidas em Hospitalidade**

## **1. INTRODUÇÃO**

Há algum tempo empregamos o cinema em nosso trabalho no ensino superior (Domínguez et al, 2020). Como afirma os autores supracitados, as películas combinam entretenimento, política, práticas formativas e “los usamos como fuente analítica y documental para la reflexión socioeducativa” (Domínguez et al, 2020). As possibilidades de uso, recursos, modelos, propostas pedagógicas do filme em sala de aula, mesclando criatividade e ludicidade, foi sem dúvida o preâmbulo de tudo.

O uso do recurso fílmico para sala de aula é ilimitado, não é uma metodologia recente, mas por vezes é utilizado de forma equivocada, sem aprofundamento, contextualização, e sem planejamento. As dificuldades na aplicação do recurso fílmico condizem com alguns resultados da pesquisa de Seixas et al (2017), ao evidenciar entraves básicos no seu entendimento como metodologia de ensino: nível baixo de leitura do aluno, nível baixo de cultura geral do aluno; dificuldade para aceitar a teoria, ler e discutir; dificuldade de leitura e de escrita. Ademais, alguns discentes julgam o recurso fílmico como uma ferramenta apenas de diversão, entretenimento e/ou lazer, descaracterizando a abordagem mais técnica, mais discursiva e analítica. Essa dificuldade na compreensão revela questões que ultrapassam as fronteiras deste artigo e por vezes da própria Universidade.

Os cursos de graduação em Turismo, pelas próprias características inerentes da formação, as atividades fora da sala de aula (como visitas técnicas, trabalhos de campo, inventários e outros) são muito comuns para entendimento e vivência da própria área e contempladas pelas diretrizes curriculares do Ministério da Educação (MEC). A Resolução que orienta o referido curso estabelece que a organização curricular dos projetos pedagógicos em Turismo, devem abranger conteúdos básicos, numa perspectiva mais cultural e conteúdos específicos, numa perspectiva mais de gestão de empresas de alimentação fora do lar. As disciplinas que lidam com Gastronomia ou Gestão de Alimentos & Bebidas (A & B), encaixam-se nesse contexto. (Resolução MEC, n.º 13 /2006).

Cada Instituição de Ensino Superior planeja, organiza e define seus ementários seguindo as instruções normativas. A área de Alimentos & Bebidas (A & B) e Gastronomia é essencial na formação do turismólogo, mas nem sempre os conteúdos são apresentados em componentes curriculares obrigatórios. Na matriz curricular do curso de Turismo da Universidade Federal da Paraíba (UFPB, 2011), Instituição de Ensino Superior objeto da pesquisa, a disciplina Gestão de Alimentos & Bebidas em Hospitalidade é oferecida no terceiro período, segundo ano da graduação. É a única disciplina obrigatória que trata do universo da Gastronomia, Alimentos & Bebidas.

## **2. PROBLEMA DE PESQUISA E OBJETIVO**

Nosso problema de pesquisa foi definido como: É possível utilizar o recurso fílmico como metodologia ativa de ensino na disciplina de Gestão de Alimentos & Bebidas em Hospitalidade na graduação de Turismo, nos formatos presencial e remoto?

O objetivo do artigo foi analisar o recurso fílmico como metodologia ativa na disciplina de Gestão de Alimentos & Bebidas em Hospitalidade da graduação em Turismo da Universidade Federal da Paraíba durante o segundo semestre do calendário de 2019, iniciado presencialmente e finalizado remotamente devido ao advento da Covid-19.

### 3. O FILME COMO FERRAMENTA ATIVA DE APRENDIZAGEM

A responsabilidade pela invenção do cinema é associada aos irmãos Lumière (Ferreira, 2018; Napolitano, 2015). O cinema apresentado ao mundo pelos irmãos Lumière no final do século XIX trazia consigo uma mescla de criatividade, inovação e vanguardismo. A primeira exibição pública do cinematógrafo ocorreu em 28 de dezembro de 1895 (Ferreira, 2018) e desde então seus usos e formatos se multiplicaram, serviram como apologias de regimes de governo, projetou artistas, ganhou cores, vozes e presenteou seus admiradores com premiações mundo afora.

Seja ele lúdico, temporal, social, demográfico, ambiental, econômico-político, curta, longa ou de qualquer gênero, o filme encanta o público e esse público vai além das poltronas dos cinemas. O filme encontrou na sala de aula a parceria ideal para metodologias ativas de aprendizagem. Em tempos de isolamento social, o recurso fílmico ganhou outras facetas e apresentou novas possibilidades.

Para Thiel & Thiel (2009) o aluno precisa transpor da figura de espectador formal para analista fílmico, desenvolver um olhar inquiridor, ler as lacunas, os sons e o silêncio, por meio de análise e interpretação. O papel docente é fundamental nessa preparação do aluno espectador para analista. O professor precisa desenvolver mecanismos que despertem a percepção, imaginação e crítica do aluno antes, durante e depois da projeção.

As autoras Thiel & Thiel (2009) sugerem algumas ações que podem ajudar os discentes na análise do filme: a produção de um diário do cinema, onde os alunos façam anotações livres referentes à obra assistida. As autoras supracitadas indicam que um aluno ou grupo de alunos observem tanto questões macro quanto micro, do conjunto aos detalhes. Além disso, outra ação seria a possibilidade de usar fragmentos dos filmes ou as histórias na íntegra.

Napolitano (2015) aborda as vantagens e desvantagens do uso do filme na sala de aula e fora da sala de aula. O filme completo em sala de aula requer um ambiente adequado para não distrair os alunos e tem como principal vantagem o gerenciamento do docente, pausando, comentando e voltando cenas. Quando os discentes assistem em outros locais, não é possível o acompanhamento do docente e cabe exclusivamente ao discente decompor e pontuar os momentos mais relevantes da película. Nas duas situações, não existe a ideal. Caberá ao docente, a partir do perfil da turma e das condições de infraestrutura, escolher qual modo a atividade será melhor aplicada.

No recurso fílmico, Morán (1995) destaca os maus usos do filme em sala de aula: vídeo-enrolação, vídeo-tapa buraco, vídeo-deslumbramento, vídeo-perfeição ou só vídeos. O vídeo-enrolação não tem vínculo com a matéria e “o aluno percebe que o vídeo é para camuflar a aula” (Morán, 1995, p.3). No vídeo-tapa buraco o recurso é utilizado na ausência do professor, desvalorizando o vídeo e criando a sensação de vazio. No vídeo-deslumbramento, Morán (1995) retrata seu uso exagerado sufocando outras atividades. No vídeo-perfeição, os docentes questionam todos os filmes sem deixar para o aluno a atividade de reflexão. E por último, o filme pelo filme sem discussão, sem relação, sem aprofundamento e sem integração. A abordagem do autor é interessante, visto que possivelmente algum professor já tenha utilizado o recurso destas formas em algum momento da vivência do aluno, causando-lhe frustração, rejeição e antipatia com o recurso fílmico.

Além disso, o recurso fílmico em sala de aula pode ser aplicado em diversos formatos. Para Machado (2008) pode-se fazer um paralelo entre filme e livro, trabalhar trechos dos filmes, os filmes na íntegra ou integrados com outros componentes. Independente da escolha do docente, cada turma naturalmente desenvolverá um perfil de ensino-aprendizagem, desta forma o conteúdo pode ser readequado ao longo do semestre. “Conhecendo bem os alunos, o professor poderá determinar qual o método ou o conjunto de métodos que poderão ser aplicados no processo de ensino-aprendizagem” (MARION & MARION, 2006, p. 52).

Corroborar-se com a assertiva de Colauto et al (2018) de que o filme deve trazer ao palco discussões que sirvam para analisar a sociedade e assuntos relevantes para a formação dos alunos. O filme tem a capacidade de apresentar temas, conflitos, embates e reflexões que normalmente vindo em textos não teriam a mesma repercussão. A imagem, o diálogo, a paisagem, o meio de comunicação, alcançam melhor o alunado, por vezes disperso ou não seduzido pela leitura. “Nesse sentido, a universidade é um espaço privilegiado para incentivar esses encontros e favorecer a degustação da arte do cinema, abrindo espaço-tempo para que as obras possam reverberar e se revelar a cada um, segundo sua sensibilidade”. (COLAUTO et al, 2018, p.131).

#### 4. A ÁREA DE ALIMENTOS & BEBIDAS NAS GRADUAÇÕES EM TURISMO NAS UNIVERSIDADES FEDERAIS DO BRASIL

O Brasil hoje oferece 22 cursos de graduação em Turismo (Bacharelado) em Instituições Federais de Ensino Superior Públicas, de acordo com o Quadro 1. Das instituições pesquisadas, 21 delas ofertam o componente curricular de Alimentos & Bebidas, Gestão de Alimentos e Bebidas ou Gastronomia e Turismo como disciplinas obrigatórias.

Quadro 1: Disciplinas de Alimentos e Bebidas/Gastronomia nos cursos de Graduação em Turismo

IES	Cidade	Estado	Nome da disciplina	Período	Ano de criação
UFPB	João Pessoa	Paraíba	Gestão de A&B em Hospitalidade	3º	1997
UFPE	Recife	Pernambuco	Gastronomia e Turismo	7º	1998
UFRN	Natal	Rio Grande do Norte	Alimentos e Bebidas (obrigatória) Gastronomia e turismo (optativa)	4º	1998
UFRN	Currais Novos	Rio Grande do Norte	Gastronomia e Turismo (obrigatória) Alimentos e Bebidas (optativa)	5º -----	2007
UFAL	Penedo	Alagoas	Laboratório de Gestão de Alimentos e Bebidas (obrigatória) Gastronomia e Enologia (optativa)	5º -----	2007
UFS	Aracajú	Sergipe	Gestão de Alimentos e Bebidas	2º	2008
UFMA	São Luís	Maranhão	Gestão de Hospedagem e Alimentação	6º	1987
UFPI	Parnaíba	Piauí	Gastronomia	6º	2006

UFPA	Belém	Pará	Gestão de Alimentos e Bebidas	7º	1979
UFRRJ	Nova Iguaçu	Rio de Janeiro	Alimentos e Bebidas I e II	5º e 6º	2006
UFF	Niterói	Rio de Janeiro	Introdução a alimentos e bebidas (Obrigatória) Gastronomia e eventos especiais (Optativa)	4º	2003
UNIRIO	Rio de Janeiro	Rio de Janeiro	Alimentos e Bebidas (optativa) Gastronomia (Optativa)	-----	2003
UFSCAR	Sorocaba	São Paulo	Gastronomia, Gestão e Cultura (obrigatória)	3º	2006
UFMG	Belo Horizonte	Minas Gerais	Culinária e Turismo (optativa)	-----	2002
UFOP	Ouro Preto	Minas Gerais	Alimentos e Bebidas I (optativa) e Gastronomia e Cultura (optativa)	-----	1999
UFVJM	Diamantina	Minas Gerais	Gastronomia (optativa)	-----	2006
UFJF	Juiz de Fora	Minas Gerais	Gastronomia (optativa)	-----	1999
UNB	Brasília	Distrito Federal	Equipamentos e Serviços Turísticos (Alimentação)	4º	2010
UFPR	Curitiba	Paraná	Planejamento e Gestão de Alimentos e Bebidas	5º	1978
UFPEL	Pelotas	Rio Grande do Sul	Gastronomia (obrigatória)	2º	2001
FURG	Rio Grande	Rio Grande do Sul	Alimentos e Bebidas (obrigatória)	6º	2009
UFMS	Aquidauana	Mato Grosso do Sul	Gestão de Alimentos e Bebidas I e II (obrigatória)	3º e 4º	2000

Fonte: Pesquisa direta (2020/2021)

Na Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) encontraram-se as eletivas de Vigilância Sanitária de alimentos e Enologia. Na Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) no curso de Turismo Campus de Natal, a disciplina de A & B é obrigatória e a de Gastronomia e Turismo é optativa, mas no Campus Centro de ensino superior do Seridó/Caicó é o contrário. Na Universidade Federal do Piauí (UFPI) localizou-se o curso

presencial (Parnaíba) e a distância (Teresina). Sendo que no presencial o componente curricular de Gastronomia (6º) e o de Laboratório de gastronomia e hotelaria. Na Universidade de Brasília (UnB) as disciplinas a seguir encontram-se como eletivas: Fundamentos de Enogastronomia, Tópicos especiais em Gastronomia I, II e III; e Memórias Gastronômicas gustativas. Na Universidade do Rio Grande (FURG) há a disciplina de Gastronomia, Enologia e Coquetelaria como eletivas. Na Universidade Federal de Pelotas, o componente Gestão de Restaurantes e Turismo Gastronômico são ofertados como optativas. A Universidade Federal da Paraíba oferta como optativa o componente Gastronomia e Turismo, além da obrigatória citada anteriormente.

A oferta dos conteúdos relacionados à Gastronomia e Alimentos & Bebidas são incorporados pelas Instituições de acordo com os objetivos e perfil de cada curso, porém a ausência das referidas disciplinas nas matrizes como conteúdos obrigatórios gera um *gap* na formação dos alunos.

## 5. PERCURSO METODOLÓGICO

A proposta filmica para a disciplina de Gestão de Alimentos & Bebidas em Hospitalidade abordou as seguintes etapas: planejamento com a escolha dos filmes, aplicação de filmes com gêneros diversos, construção da *storyline*, atividades diferenciadas com os filmes escolhidos e a observação participativa do uso do recurso durante um semestre. Procurou-se pontuar as dificuldades, as rejeições, vantagens e desvantagens do recurso, tanto no período presencial quanto no remoto.

Foi imprescindível o papel da monitoria realizando primeiramente o acompanhamento das aulas presenciais e posteriormente o remoto, dirimindo dúvidas dos discentes e reportando periodicamente ao professor temas específicos em que os alunos apresentavam dificuldades. A monitoria também colaborou com o docente na criação de material pedagógico, na aplicação de práticas ativas relacionadas ao uso filmico e na catalogação de filmes que poderiam ser utilizados para o entendimento da disciplina. Vale a pena ressaltar que a disciplina iniciou de forma presencial e, devido à pandemia do Covid-19, foi encerrada remotamente. Convém destacar também que este artigo não tratará diretamente da relação monitoria-metodologias ativas.

Antes de iniciar o recurso filmico, selecionou-se uma aula para explicar como extrair o máximo de cada película. O professor ensinou como redigir uma *storyline*. Para Comparato (2009, p.59) “*Storyline* é o termo utilizado para designar, com um mínimo de palavras, o conflito matriz de uma história”. A ideia foi desenvolver no aluno o poder de síntese. Na *storyline* o aluno aprende a assistir o filme e retirar a essência: o conflito, seu desenvolvimento e solução em no máximo cinco linhas.

Seguidamente, escolheu-se usar dois filmes e um documentário: Ratatouille, Chef e o documentário da Netflix intitulado Sal, Acidez, Gordura e Calor. A escolha partiu do próprio docente e o critério escolhido foi que os gêneros dos filmes fossem diferentes. O primeiro filme, Ratatouille (2007), conta a história de um rato cozinheiro (Remy) que ressalta a importância da gastronomia francesa em um restaurante de Paris enquanto ensina a um chef iniciante. No filme Chef (2014) são tratados quatro pontos cruciais: o papel dos críticos gastronômicos no dia a dia das empresas de alimentação fora do lar, o empreendedorismo dos food trucks, a criatividade do chef versus o comodismo dos donos de restaurante e o papel das redes sociais na promoção dos estabelecimentos. Por fim, no documentário inspirado no livro Sal, Gordura, Acidez e Calor (2018) de Samin Nosrat, são apresentados quatro países e suas relações com elementos básicos da cozinha. O sal representado pelo Japão, a gordura representada pela Itália, a acidez representada pelo México e o calor representado pelos Estados Unidos.

Os filmes e o documentário foram utilizados de formas diferentes. Os alunos assistiram à animação *Ratatouille* em casa, seguindo a orientação do docente na resolução de questões. O filme *Chef* foi aplicado em sala de aula e posteriormente realizado um exercício sobre situações do filme e relação com a disciplina. O documentário *Sal, Acidez, Gordura e Calor*, composto por quatro episódios e disponível no *streaming* Netflix, os discentes também assistiram em casa e precisavam escrever suas impressões para a segunda parte da atividade. Para esta última, as equipes foram divididas em grupos de quatro participantes e respondiam a 36 perguntas pontuadas, em formato de jogo de acordo com cada elemento do filme/documentário.

Para a atividade final da disciplina, já em período remoto, foram designados cinco filmes para atividades em grupo, conforme o Quadro 2.

Quadro 02: Filmes e séries utilizados na disciplina Gestão de Alimentos & Bebidas em Hospitalidade

<b>Filme/Série</b>	<b>Direção e/ou Produção</b>	<b>Gênero</b>	<b>Ano de Produção</b>	<b>País de Produção</b>
A Festa de Babette	Gabriel Axel	Drama e Romance	1987	Dinamarca
Ratatouille	Brad Bird	Animação	2007	EUA
Julia e Julie	Nora Ephron	Comédia e drama	2009	EUA
Comer, rezar e amar	Ryan Murphy	Romance e drama	2010	EUA
Chef	John Favreau	Drama e comédia	2014	EUA
Pegando Fogo	John Wells	Comédia e drama	2015	EUA
Arrasando na cozinha	Raymond Yip	Drama	2017	Hong Kong
Sal, Acidez, Gordura e Calor	Caroline Suh	Documentário	2018	EUA
Street Food: Asia	David Gelb / Brian McGinn	Documentário	2019	EUA

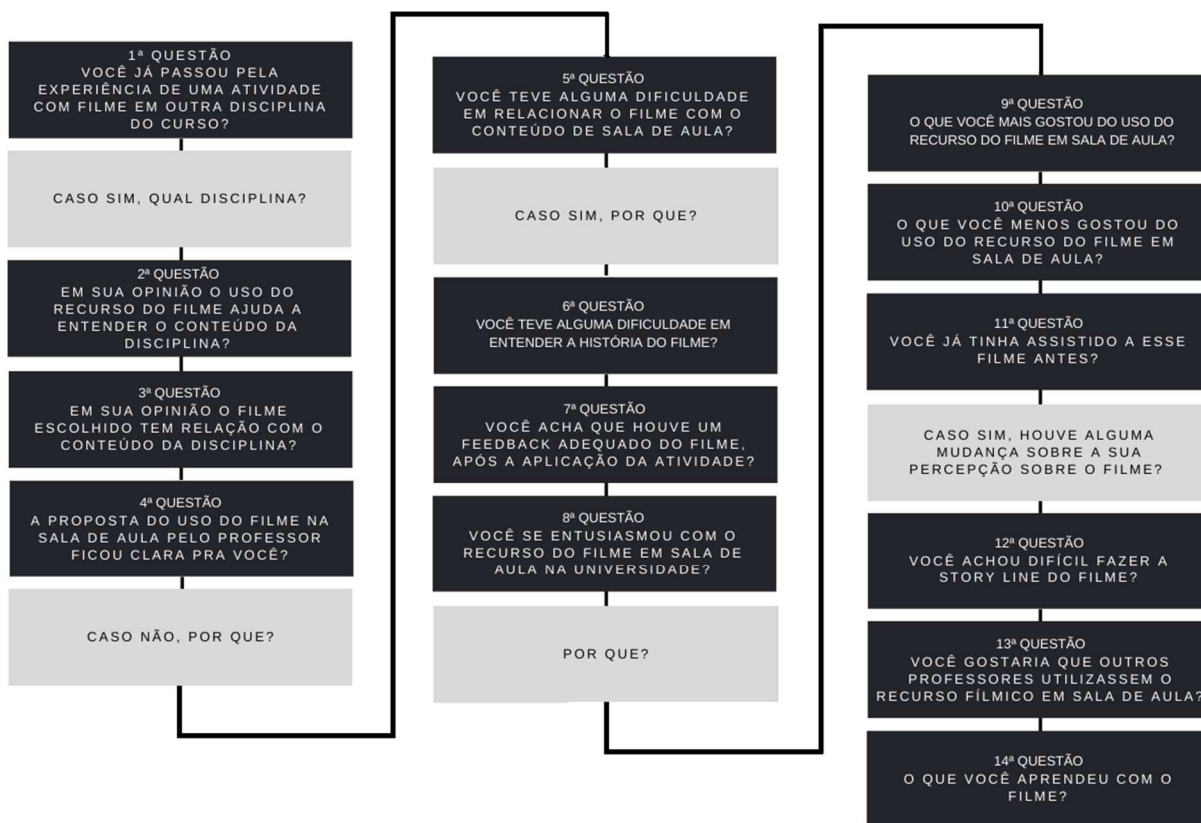
Fonte: Elaboração própria (2020/2021)

O critério utilizado na escolha dos filmes (Quadro 2) foi de que o gênero, o ano e o país de produção fossem diferentes para, assim, trazer perspectivas distintas em relação ao entendimento da gastronomia. Contudo, vemos que a maioria dos filmes selecionados foram produzidos pelos Estados Unidos, que detém a supremacia em produções cinematográficas de longo alcance. Todas as observações, percepções, críticas e sugestões dos alunos foram anotadas para análise. A turma era composta por 25 alunos, mas apenas 19 responderam.

## 6. TABULAÇÃO, ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS

Baseado em um questionário quali-quantitativo, foi desenvolvido um formulário em documento Word enviado via aplicativo WhatsApp, composto por 14 perguntas, conforme fluxograma (Figura 1), para os respondentes da disciplina de Gestão de Alimentos & Bebidas em Hospitalidade. Adotou-se o critério de listar os respondentes por letras do alfabeto latino.

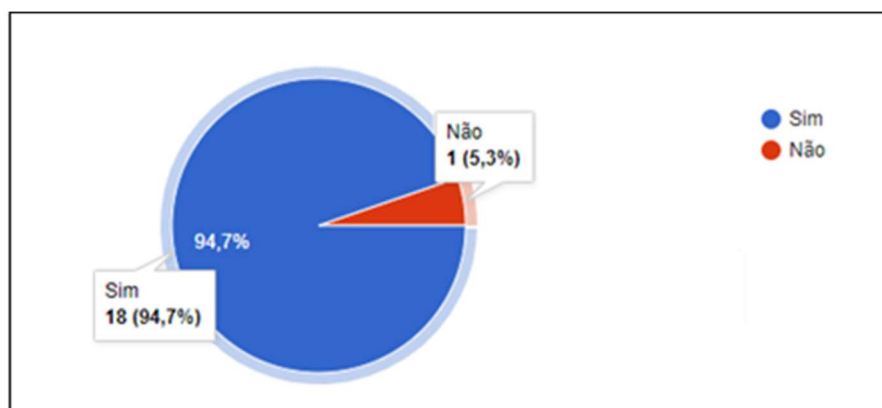
**Figura 1 - Fluxograma da Pesquisa**



Fonte: Elaboração própria (2020/2021)

Para as perguntas de caráter objetivo, foram utilizadas como parâmetros as expressões antagônicas “sim” e “não”. Com as respostas dos questionários foram montados gráficos em formato de “pizza” e barras:

Gráfico 1 - Você já passou pela experiência de uma atividade com filme em outra disciplina do curso?



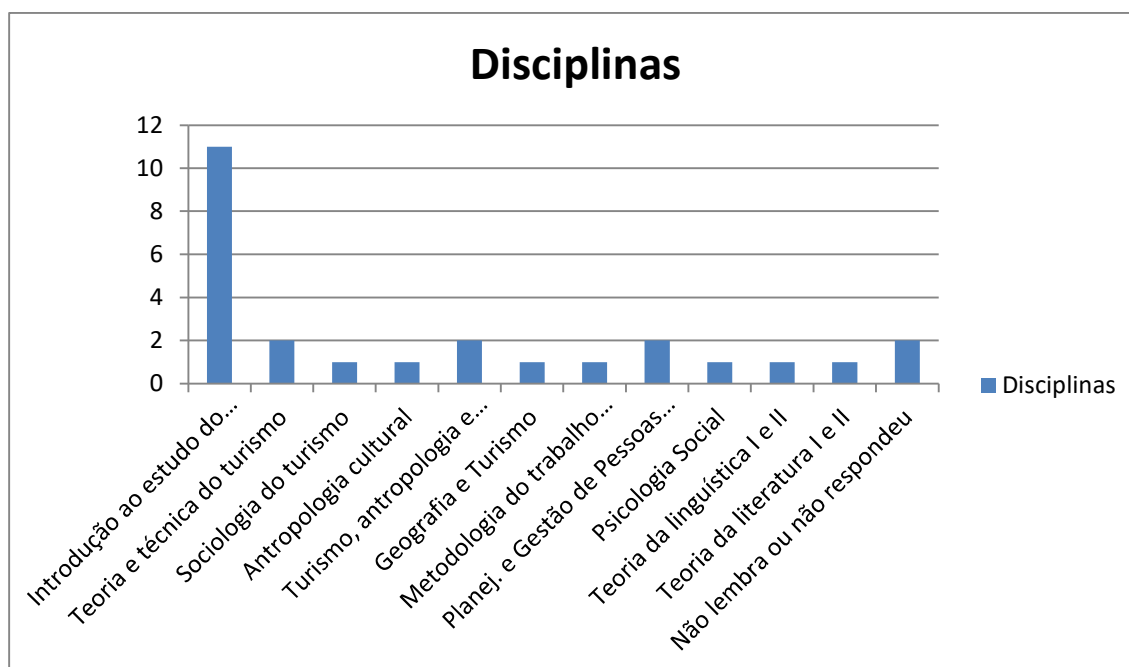
Fonte: Elaboração própria (2020/2021)

De acordo com o Gráfico 1, podemos observar que 94,7% do público que respondeu ao questionário, afirmou que já teve experiência com atividades envolvendo filmes em outras disciplinas do curso. Assim, podemos tomar como premissa que o curso de Turismo está familiarizado com a ferramenta de filmes em sala de aula. Dentre da porcentagem de 94,7%,



havia a opção de citar as disciplinas que os entrevistados tiveram essa experiência, como mostra o Gráfico 2:

Gráfico 2 - Disciplinas citadas pelos respondentes

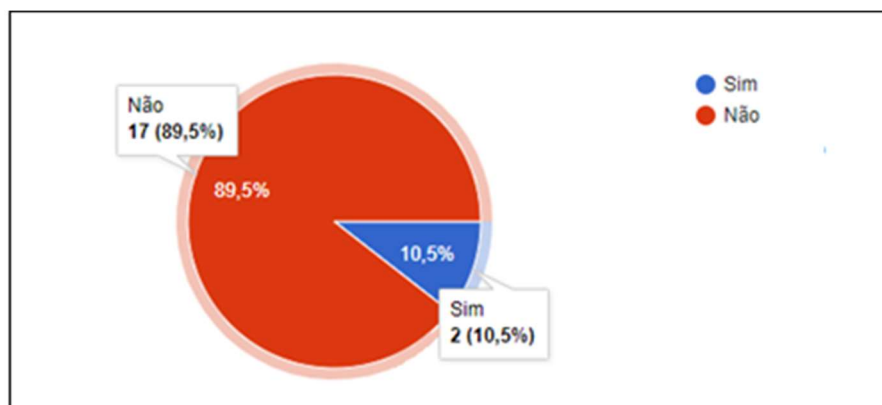


Fonte: Elaboração própria (2020/2021)

A disciplina de “Introdução ao Estudo do Turismo” foi a mais citada entre os participantes, seguida por “Teoria e Técnica do Turismo”, “Turismo, Antropologia e Cultura”, “Planejamento e Gestão de Pessoas em Hospitalidade”, cada uma sendo mencionada duas vezes. Depois aparecem “Sociologia do Turismo”, “Geografia e Turismo”, com uma menção cada. Vemos também outros componentes que não pertencem ao rol do Departamento de Turismo e Hotelaria, mas são ofertadas ao curso de Turismo por outros departamentos, como “Antropologia Cultural”, “Metodologia do Trabalho Científico”, “Teoria da Linguística I e II”, “Teoria da Literatura I e II”, demonstrando assim que a vivência com a ferramenta fílmica precede a disciplina em análise. Um participante não respondeu e outro não lembrou a disciplina que cursou. É possível perceber que o uso do recurso fílmico é comum em alguns componentes curriculares do curso de Turismo.

Ao perguntar se o uso do recurso fílmico ajuda o aluno a entender o conteúdo da disciplina (Questão 2), os alunos foram unânimes ao responderem afirmativamente. O mesmo aconteceu com as duas questões seguintes que perguntavam se o filme escolhido tem relação com o conteúdo da disciplina (Questão 3) e se a proposta do uso do filme na sala de aula pelo professor foi abordada com clareza (Questão 4).

Gráfico 3 - Dificuldades em relacionar o filme com o conteúdo em sala de aula

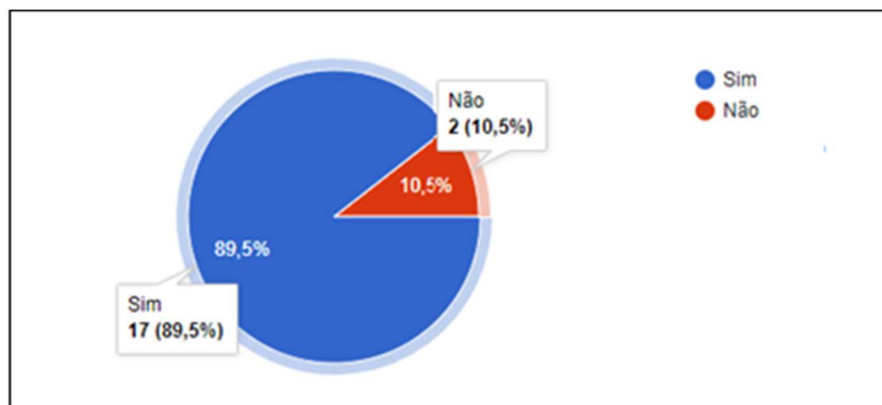


Fonte: Elaboração própria (2020/2021)

No Gráfico 3 é possível observar que dois participantes tiveram dificuldade em relacionar o filme com o conteúdo dado em sala de aula, mesmo que eles tenham afirmado que o filme tinha relação com o conteúdo da disciplina e que entenderam o que foi proposto pelo professor, conforme os Gráficos 4 e 5. As justificativas de cada respondente foram: “*Nem tudo fica totalmente esclarecido, então precisei perguntar ao professor.*” (Respondente D); “*Porque diz respeito ao que estudamos durante a disciplina, de uma forma bem literal, discute a relação entre alimentos e bebidas.*” (Respondente R)

Na Questão 6, apenas um participante relatou ter tido dificuldade em entender a história do filme, o que corresponde a 5,3% da totalidade. Já na Questão 7, sobre o feedback adequado do filme após a aplicação da atividade, apenas dois respondentes expuseram que não houve um feedback adequado referente a atividade proposta, correspondendo a 11,1%.

Gráfico 4 - Sobre o entusiasmo com o recurso do filme em sala de aula



Fonte: Elaboração própria (2020/2021)

Apenas duas pessoas não se entusiasmaram com a ideia de ter filme passado em sala de aula, as justificativas foram: “*Apesar de nem todos os professores utilizarem deste recurso, já conhecia a estratégia utilizada em sala de aula*” (Respondente E). “*Gosto do recurso do filme, mas não em sala de aula, porque podemos assistir ao filme em outro momento*” (Respondente H). Além disso, outros dois participantes (Respondente S e T) responderam que gostam do recurso, embora não tenham justificado o motivo.

Quadro 3 - Justificativas sobre entusiasmo com o recurso do filme em sala de aula

<i>“Com a vida corrida que temos, nem sempre encontramos um tempo livre para assistir algo novo. E aliar a disciplina aos filmes faz com que tenhamos um exemplo, embora fictício, do que estamos aprendendo na sala de aula.”</i> (Respondente A)
<i>“Pois gosto de formas diferentes do padrão de apresentação do conteúdo, mostra que o professor está disposto a buscar diversos recursos para melhor entendimento do aluno”.</i> (Respondente B)
<i>“É uma forma diferente de absorção do conteúdo, assim como materiais lidos o filme trás informação e uma nova perspectiva a ser analisada”.</i> (Respondente C)
<i>“Sim, e mais ainda quando o professor para o filme para explicar acontecimentos e sobre os assuntos abordados em sala.”</i> (Respondente D)
<i>“Nos ajuda a compreender melhor na prática, a aplicabilidade da disciplina e uma melhor memorização do conteúdo”</i> (Respondente F)
<i>“Porque o filme contribuiu para visualizar experiências diferentes daquelas que só são vistas na teoria”</i> (Respondente G)
<i>“Esta é uma das muitas ferramentas que ajudam o discente a compilar o que foi trabalhado em sala”</i> (Respondente I)
<i>“Pois é uma forma diferente de ensinar o conteúdo, assimilar e fazer atividades”</i> (Respondente J)
<i>“Porque é uma outra forma de se trabalhar o conteúdo visto em sala de aula”</i> (Respondente L)
<i>“Porque agrega uma visão mais prática do material que está sendo estudado”</i> (Respondente M)
<i>“Atividades diferentes que estimulam o conhecimento, estimulam os alunos”</i> (Respondente N)
<i>“É algo diferente do habitual, deixa a aula mais dinâmica”</i> (Respondente O)
<i>“Sempre é bem vinda uma inovação na metodologia de ensino”</i> (Respondente P)
<i>“Sim, torna a aprendizagem mais lúdica.”</i> (Respondente Q)
<i>“Porque foge da aula convencional.”</i> (Respondente R)

Fonte: Elaboração própria (2020/2021)

Os depoimentos revelam que o uso do filme, de um modo geral, gera entusiasmo entre os participantes. As respostas variam entre o uso lúdico, a fuga do convencional, a inovação da metodologia de ensino e a melhora na assimilação do conteúdo. Corroborando com a assertiva de Mancini et al ( 2017, p.4) de que “ As experiências apresentadas em um filme geram memórias emocionais...”

Quadro 4 - O que os alunos mais gostaram do uso do recurso filmico em sala de aula

<i>“Achei a interação da turma bem interessante.”</i> (Respondente A)
<i>“A dinamização do conteúdo e da apresentação da matéria.”</i> (Respondente B)
<i>“Particularmente filmes prendem mais minha atenção que leituras então poder analisar e falar sobre isso foi mais entusiasmante”</i> (Respondente C)
<i>“Gostei da parte que o filme se entrelaça aos assuntos e temas das aulas, facilitando o aprendizado.”</i> (Respondente D)
<i>“A possibilidade de conhecer as histórias dos filmes que eu não tinha assistido ainda”</i> (Respondente E)

<i>“Aprender a prestar atenção aos detalhes do filme e relacioná-los com culturas e história do turismo e do mundo”</i> (Respondente F)
<i>“A oportunidade de uma aproximação com o que estava sendo oferecido na disciplina e também de tentar entender como funciona a mentalidade dos personagens, assim relacionando com experiências vividas ou que tenham a possibilidade de serem vivenciadas.”</i> (Respondente G)
<i>“O recurso do filme é interessante para conseguirmos associar a teoria com a prática. Exuma aprendizagem mais lúdica.”</i> (Respondente H)
<i>“O fato de ajudar na compreensão. Quanto mais dinâmica uma aula for, mais conteúdo será assimilado.”</i> (Respondente I)
<i>“A maior facilidade em entender o conteúdo somado a forma leve que isso ocorre.”</i> (Respondente J)
<i>“Gostei de ter a possibilidade de trabalhar o conteúdo de uma forma diferente do que é feito geralmente no dia a dia”</i> (Respondente L)
<i>“A fuga da parte teórica e uma facilidade maior no entendimento da disciplina.”</i> (Respondente M)
<i>“O fato de ver o conteúdo em situações práticas e poder ter uma leitura diferente do filme através dos conhecimentos que o professor nos passa.”</i> (Respondente N)
<i>“É uma metodologia complementar que facilita no ensino e aprendizagem..”</i> (Respondente O)
<i>“O que mais gostei foi justamente dos filmes nos mostrarem de forma clara algumas funções que dificilmente poderíamos ver em alguma visita técnica”</i> (Respondente P)
<i>“Torna mais fácil a compreensão do conteúdo da disciplina..”</i> (Respondente Q)
<i>“Porque eu adoro assistir filmes e séries e eu não assisto só por assistir, gosto de ver os detalhes e é exatamente isso que o professor cobrava: detalhes.”</i> (Respondente R)
<i>“Com a utilização do filme em sala de aula faz com que o aprendizado e absorção do conteúdo seja mais fácil, descontraído e, sendo feita a escolha certa do filme, explica tudo passado pela disciplina de forma “prática”, a gente vê a prática da ação de um chef de cozinha por exemplo, e não só teoria.”</i> (Respondente S)
<i>“Me fez retornar ao hábito de assistir filmes, que eu já tinha deixado de lado uns anos atrás”</i> (Respondente T)

Os discentes relataram que a interação com a turma, a dinamização do conteúdo, a facilidade do aprendizado, a associação da teoria com a prática, as metodologias complementares, a experiência, a leveza e a percepção aos detalhes da história assistida, contribuíram conjuntamente de forma positiva na utilização dessa ferramenta. Isso corrobora com a opinião de (Mancini et al 2017, p.6) de que “o uso de filmes no ensino é uma maneira eficaz de alcançar o domínio afetivo das pessoas, promover atitudes reflexivas e ligar o aprendizado às experiências”.

Quadro 5 - O que os alunos menos gostaram do uso do recurso filmico em sala de aula

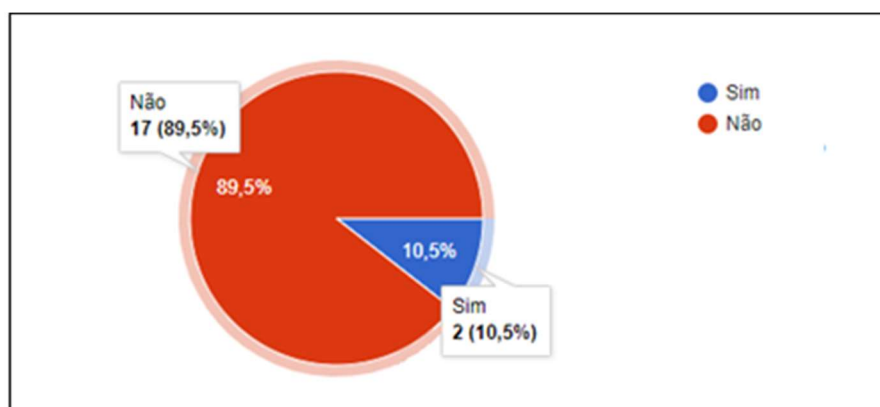
<i>“O que menos gostei foi o barulho em sala. Em alguns trechos não consegui escutar o filme.”</i> (Respondente A)
<i>“Não há nada que eu não tenha gostado ou gostado menos.”</i> (Respondente B)
<i>“Se for passado inteiro sem pausas para explicações fica extenso e complicada.”</i> (Respondente D)

<i>“Detalhes mínimos, que não vi relevância, como nome da vinícola do vinho que foi servido a um determinado personagem ou o nome da comida que os personagens comeram, mas que foram cobrados em prova.” (Respondente E)</i>
<i>“Nada chegou a me desagradar.” (Respondente G)</i>
<i>“Em sala gosto de discutir sobre o filme recomendado para assistir em casa, não gosto de me deslocar para universidade diretamente do trabalho após um dia cansativo para assistir um filme que poderia assistir em casa. Mas a recomendação é a discussão do que foi percebido no filme é excelente.” (Respondente H)</i>
<i>“Ao passo que traz o aluno à compreensão, se utilizado em excesso, traze-o à desatenção.” (Respondente I)</i>
<i>“Não acho que eu tenha gostado menos de algo do recurso de filme em sala. O único ponto negativo são os “burburinhos” de conversa durante o filme, mas nada de mais.” (Respondente J)</i>
<i>“Quando tenho que fazer atividade com filmes que já assisti anteriormente, pois houve filmes na disciplina que não conhecia e outros que já havia assistido.” (Respondente L)</i>
<i>“O conforto, pois é mais interessante e mais confortável quando o filme é passado para ser assistido em casa” (Respondente M)</i>
<i>“Acredito que não exista algo que me desagrade nesse recurso.” (Respondente N)</i>
<i>“A dificuldade de encontrar na internet e/ou curto tempo para assistir em sala de aula.” (Respondente O)</i>
<i>“Do curto tempo destinado para os filmes, poderia ter algumas aulas específicas apenas para os filmes, algumas atividades enviadas pelo sigaa e destinar uma ou mais aulas para debater e fazer novas atividades em sala.” (Respondente P)</i>
<i>“Gostei de tudo, gosto de tudo relacionado a filmes.” (Respondente Q)</i>
<i>“O barulho (lê-se desrespeito) de alguns participantes da turma” (Respondente R)</i>
<i>“Nesta disciplina não tenha algo que eu não tenha gostado, foi muito (Respondente S)</i>
<i>“A exigência de detalhes tão pequenos que nem o mais focado dos espectadores prestariam atenção. Deixa de priorizar o entendimento da obra pra focar na atenção de quem assiste.” (Respondente T)</i>

Os respondentes A, J e R queixaram-se do barulho na sala de aula no momento de apresentação do filme, já os respondentes E e T reclamaram que a exigência de detalhes sobressai à proposta do filme relacionado a disciplina. O respondente D expressou que o filme apresentado com pausas e explicações é mais interessado do que na íntegra, sem pausas. Os respondentes B, G, N, Q e S citaram que nada desagradou na execução da atividade. Por fim, os respondentes H, O, M e P expuseram dificuldades quanto ao tempo destinado à atividade, aplicação do filme em sala e a infraestrutura da universidade. Apenas duas pessoas (Respondente C e F) não expuseram as suas opiniões acerca do que menos gostaram com a exibição de filmes em sala de aula.

Das três formas possíveis de exibição do filme propostas por Napolitano (2015) trabalhou-se com as três: o filme em casa, o filme em sala e trechos de filmes em sala com comentários e assistência do professor. No entanto, o perfil da turma é determinante na escolha do melhor formato, além do papel crucial do docente e da monitoria na sensibilização sobre a linguagem do cinema, esclarecimentos e orientações da atividade, principalmente dos alunos resistentes ao filme.

Gráfico 8 - Você já tinha assistido a esse filme antes?



Fonte: Elaboração própria (2020/2021)

O Gráfico 8 nos mostra que os filmes expostos em sala foram novidade para o alunado, e apenas duas pessoas já tinham assistido ao filme. Para esses foi perguntado se houve alguma mudança sobre a sua percepção, eis as respostas: *“Sim, claro! Pois com as análises críticas do professor e alunos nos alarga a visão dos fatos e abre um horizonte de possibilidades de entendimento”* (Respondente F); *“Apenas um deles, que foi Ratatouille. Minha percepção mudou no sentido que passei a vê-lo com um olhar técnico.”* (Respondente R)

Na questão 13 quando perguntado *“Você gostaria que outros professores utilizassem o recurso filmico em sala de aula?”*, todos os estudantes foram unânimes em afirmar que gostariam que outros professores do departamento de Turismo utilizassem do recurso filmico para o entendimento de conteúdo de suas disciplinas.

#### Quadro 6 - O que os alunos aprenderam com o filme

*“Os filmes reforçaram o conteúdo disponibilizado em sala de aula. Mas também nos mostra que devemos trabalhar com o que amamos. No caso do filme JULIE & JÚLIA, aparece uma personagem utilizando um strainer. Remeteu automaticamente à aula do professor Esdras.”* (Respondente A)

*“Com o filme, além de ter tido mais facilidade para absorver o conteúdo, pude ver em prática muitos dos conceitos eu aprendemos. Acredito que o filme tenha me proporcionado a oportunidade de “entrar” em contato com o que de fato é a realidade”* (Respondente B)

*“Independente de aparência ou renome praticar o que se gosta satisfeito com sigo mesmo e onde está inserido é onde encontramos conforto e motivação para seguir.”* (Respondente C)

*“Que no filme chef demonstra uma enorme lição de vida e que trazendo para o dia a dia, não devemos desistir das coisas mas sim lutar mesmo que passemos por dificuldades.”* (Respondente D)

*“Que devo prestar mais atenção aos detalhes e não apenas à história como um todo.*

*Que quando se ama o que faz, tudo dá certo”* (Respondente E)

*“Cada filme assistido e estudado nessa disciplina, me trouxe algo diferente... não só em relação à disciplina, mas também em relação à vida de um modo geral (aspectos culturais, sociais, antropológicos, entendimentos de marketing, relações humanas, turismo, história de países e cidades, etc...).”* (Respondente F)

*“Que todos somos capazes, basta acreditar e se empenhar em fazer o melhor do nosso jeito.”* (Respondente G)

<p><i>“A importância da comida de rua; a valorização da cultura; a importância do turismo comunitário; a importância da criatividade para valorização do seu negócio; qualquer pessoa pode chegar a ser um chef de cozinha.” (Respondente H)</i></p>
<p><i>“Comer, rezar e amar é um filme lindo que me mostrou o quanto a autodescoberta é bonita e o caminho por ela é necessário. Na vida precisamos de equilíbrio, controle e entendimento do corpo, mente e alma. Liz percorreu o caminho para o equilíbrio comendo, meditando e amando, mas cada um tem seu próprio caminho a percorrer. Como Liz mesmo diz: Deus habita em mim como eu mesma. É um filme inspirador! Gratidão.” (Respondente J)</i></p>
<p><i>“Aprendi que podemos ter uma outra visão sobre esse recurso, inclusive nas diversas disciplinas do nosso curso de turismo.” (Respondente L)</i></p>
<p><i>“Não julgar os pratos por uma primeira impressão e nem ter preconceito por outro tipo de culinária.” (Respondente M)</i></p>
<p><i>“O preconceito é algo vazio.” (Respondente N)</i></p>
<p><i>“Observar, identificar, comparar, criticar, aspectos importantes encontrados neles e nos assuntos abordados nas aulas...” (Respondente O)</i></p>
<p><i>“Aprendi a olhar cada detalhe dos filmes, uma visão mais crítica e acima de tudo um deslumbre dos cargos de A&amp;B, todo funcionamento de restaurante e como toda equipe se faz importante. Coisa que, como já dito, seria difícil perceber em uma visita técnica” (Respondente P)</i></p>
<p><i>“Como dito antes, se tornou ainda mais fácil a compreensão do conteúdo ofertado pelo professor nas disciplinas e a aprendizagem lúdica é mais interessante e estimulante.” (Respondente Q)</i></p>
<p><i>“Aprendi mais sobre cargos no setor de A &amp; B. A importância de um alimento, sua afetividade, a provação de uma união entre povos. Aprendi mais sobre novas culturas e diferentes tipos de preparos em cada lugar.” (Respondente R)</i></p>
<p><i>“Com o filme foi de fácil percepção as diversas funções que existem em um restaurante de alta gastronomia, como foi citado em sala. Vi todos os cargos, funções de cada um, como se comportavam, como deve se receber os clientes. Foi possível ver também o quanto é complexo administrar uma cozinha e um restaurante, que passam por estresses e problemas sim, mas ensina como deve ter uma gestão de pessoas boa para que tudo dê certo, que foi mostrado no aprendizado do personagem durante o filme” (Respondente S)</i></p>
<p><i>“Dar mais atenção ao meu psicológico” (Respondente T)</i></p>

É perceptível que o aproveitamento dos filmes se deu em ter uma melhor perspectiva sobre assimilar o conteúdo da disciplina de A&B, como cargos e funções, administração de cozinha-restaurante e as dificuldades dos profissionais da área, além de ver a valorização da cultura e de conhecer outras áreas da gastronomia, como a comida de rua. Os alunos também comentaram que ficaram inspirados com as mensagens finais que os filmes trouxeram. Apenas uma pessoa (Respondente I) não deu sua opinião quanto a aprendizagem alcançada com o filme.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS E CONTRIBUIÇÃO**

Este artigo apresentou o uso do recurso filmico como metodologia ativa de aprendizagem por meio da discussão do conteúdo programático do componente Gestão de Alimentos & Bebidas em Hospitalidade por meio de filmes.

O componente curricular alvo da pesquisa é essencial na formação do aluno de graduação em Turismo. Ao apresentar as universidades e a inserção (ou não) das disciplinas no currículo, percebe-se o *gap* que algumas instituições geram por dar (ou não) aos componentes a dimensão que eles de fato representam na formação dos discentes. Esse fato estimulou a escolha do componente Gestão de Alimentos & Bebidas em Hospitalidade como pilar de estudo por meio do recurso cinematográfico. A formação em Turismo permite essa interdisciplinaridade.

Aqui, no componente curricular Gestão de Alimentos & Bebidas, traçou-se paralelos para explorar a ementa e o plano de curso de maneira lúdica. Além da questão pontual de ensino, aprendizagem, avaliação e nota, o despertar do recurso fílmico pretende ir além da sala de aula. A sala de aula, assim como a tela do cinema, precisa sair de si mesma como a Rosa Púrpura do Cairo (1985).

Nenhum aluno questionou o mau uso dos filmes. Foi unanimidade quanto à relação história do filme e conteúdo de sala de aula. Quanto ao ver o filme em sala de aula ou em casa, houve divergências entre os discentes. Apesar da sala de aula não oferecer condições apropriadas para exibição, alunos relataram do clima de cinema que o filme causou.

Ambas abordagens (Napolitano, 2015) ocorreram e nas duas perceberam-se limitações. Assistir a um filme em sala de aula tem a vantagem de escutarmos os comentários e percepções dos discentes e do professor sobre aquilo que, porventura, ficou despercebido, além de aprimorar o conteúdo com questionamentos "ao vivo" quando debatido em conjunto. Por outro lado, há aqueles que comentam o filme inteiro não permitindo que o colega tire suas próprias conclusões. A infraestrutura inadequada, o desconforto do ambiente, os ruídos internos e externos, são fatores que podem atrapalhar a atenção do que está sendo apresentado. Em contrapartida, em casa se tem a vantagem de o aluno assistir no momento que lhe convém, porém as percepções e comentários alheios só serão discutidas quando todos se reunirem novamente em sala de aula. Outra vantagem de assistir no conforto de sua casa é o despertar da curiosidade, levando o aluno a ir além do que lhe foi pedido acerca do filme de modo instantâneo. Mas esse clima descontraído pode comprometer todo o objetivo da atividade, se tal ação for tomada como lazer.

A pesquisa apresentou resultados interessantes quanto à aceitabilidade do filme como recurso didático, conhecendo a realidade por diversos ângulos como expõe Goulart (2014). Descobriu-se que o filme planejado, contextualizado e devidamente associado ao conteúdo, evita rejeições. O filme foi capaz de despertar emoções, afetividade com a disciplina e quiçá, corroborou na diminuição da evasão, efeito este que pode ser realizado em futuras pesquisas. Quanto às futuras pesquisas, inúmeras possibilidades de levantamento apresentam-se: o filme e a literatura no turismo, as questões culturais, socioantropológicas das películas, os cardápios, pratos e modos de fazer, os elementos sensoriais, os sabores e a culinária mundial. Como afirma Mancini et al (2017, p.8) trabalhar com obras cinematográficas explorando várias disciplinas através da interdisciplinaridade". Nosso trabalho foi um grande laboratório, assim como um banquete de tentativas, parafraseando "A Festa de Babette".

Sim, nós fomos ao cinema. A proposição de mesclar cinema e turismo como metodologia ativa é uma tentativa de usar as artes, em todas as suas perspectivas, para sensibilizar e transpor a formalidade da sala de aula e reposicionar os atores nesse palco. O filme precisa ter um entendimento que atravesse a ponte do entretenimento e lazer e abrir espaços para discussões, associações e aprendizado. O filme em si, não precisa ter a temática do Turismo, mas apresentar de forma transversal algo que desperte no aluno a relação disciplina-filme.

Os docentes de quadro a giz, mimeógrafos, retroprojetores e projetores de vídeos foram importantes para a educação superior. Mas, com as novas tecnologias de streaming, internet e ludicidade, o professor foi engolido pelos novos formatos, inclusive do filme. O filme descontextualizado, como tapa-buraco, como apêndice, tornou-se nesta pesquisa o



protagonista, regendo a performance da disciplina. Sim, nós fomos e continuaremos indo ao cinema. Mas talvez nunca mais da forma tradicional.

## REFERÊNCIAS:

COLAUTO, Romualdo D.; SILVA, Oscar Lopes da; TONIN, Joyce M. da F.; MARTINS, Sidney P. **Filmes no processo de ensino e aprendizagem.** In LEAL, Edvalda A.; MIRANDA, Gilberto J.; CASA NOVA, Sílvia P.de C. Revolucionando a sala de aula: como envolver o estudante aplicando as técnicas de metodologias ativas de aprendizagem. São Paulo: Atlas, 2018.

DOC, Comparato. **Da criação ao roteiro: teoria e prática.** 4 ed. São Paulo: Summus, 2009.  
DOMÍNGUEZ, Carmen P.; BLANCH, Jordi S.; IGLESIAS, Luís Fernando V. Babel: Cine y comunicación en un mundo globalizado. **Polis: Revista Latinoamericana.** Número 26. junio 2010.

FERREIRA, Rodrigo de Almeida. **Luz, câmera e história: práticas de ensino com o cinema.** São Paulo: Autêntica, 2018.

GOULART, Cecília. **Reinventando diálogos, vínculos, razões e sensibilidades.** In TEIXEIRA, Inês Assunção de Castro; LOPES, José de Sousa Miguel. A escola vai ao cinema. 3ed. São Paulo: Autêntica, 2014. p. 175-186.

MACHADO, João Luís de Almeida. **Na sala de aula com a sétima arte: aprendendo com o cinema.** São Paulo: Intersubjetiva, 2008.

MANCINI, Lorena A.; COSTA, Michele L.; GUILLEN, Sônia M.C. O ensino do Turismo através do cinema. **Turismo & Sociedade.** Curitiba. V. 10, n.3, p.1-22, setembro-dezembro de 2017.

MARION, José Carlos; MARION, Arnaldo Luís Costa. **Metodologias de ensino na área de negócios.** São Paulo: Atlas, 2006.

MORAN, José. O vídeo na sala de aula. Revista **Comunicação & Educação.** São Paulo, ECA-Ed. Moderna, [2] p. 27-35. jan./abr. 1995.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. 2006. **Resolução nº 13/2006.** Institui as diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em Turismo. Diário Oficial da União, Brasília, 28 de novembro de 2006, Seção 1, p.96

NAPOLITANO, Marcos. **Como usar o cinema em sala de aula.** São Paulo: Contexto, 2015.

SEIXAS, Eugênia P. de A.; ARAÚJO, Maria. V. P. de; BRITO, Max L. de A.; FONSECA, Géssica F. Dificuldades e desafios na aplicação de metodologias ativas no ensino de turismo: um estudo em uma instituição de ensino superior. **Revista Turismo - Visão e Ação - Eletrônica.** V.19, N.3, p. 566-588. set./dez. 2017.

SILVA, João Nunes da. **Um olhar sobre as Universidades: desafios e perspectivas.** In PORTO JÚNIOR, Gilson; SOUSA, Poliana Macedo de. (Orgs). Universidade(s) no Brasil: estudos e olhares. Porto Alegre: Editora Fi, 2016. p.15-36.

THIEL, Grace C. THIEL, Janice C. **Movie Takes: a magia do cinema na sala de aula.** São Paulo: Aymara, 2009.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA. CONSEPE. **Resolução nº 06/2011.** Estabelece a estrutura curricular do Curso de Graduação em Turismo, do Centro de Comunicação, Turismo e Artes, Campus I.