



MASTERPET: UNINDO APRENDIZADO PRÁTICO E CRIATIVIDADE NA FORMAÇÃO DOS ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

MASTERPET: COMBINING PRACTICAL LEARNING AND CREATIVITY IN THE TRAINING
OF NUTRITION STUDENTS

Ana Beatriz Domingues Silva¹

Ana Laura de Castro Oliveira¹

Daphne Caixeta Andrade¹

Dayane Sandra Souza¹

Layla Rodrigues Oliveira¹

Leandro Martins Junior¹

Maria Clara Ramos Rodrigues¹

Murilo Benatti Vieira¹

Pietro Soares Freitas Caputo Silva¹

Rayssa Martins Silva¹

Ricardo Augusto Martins Cardoso¹

Luana Padua Soares²

[¹] Faculdade de Medicina, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Uberlândia (UFU). Integrantes do Programa de Educação Tutorial (PET/UFU). E-mail: petnutricaoufu@gmail.com

[²] Professora Doutora na Universidade Federal de Uberlândia/UFU. E-mail: luanaps@ufu.br



RESUMO

O MasterPET, promovido pelo Programa de Educação Tutorial (PET) Nutrição, configurou-se como uma estratégia relevante de integração universitária e de valorização da diversidade cultural brasileira, ao possibilitar que os discentes expressassem habilidades desenvolvidas nas práticas de Técnica Dietética. Nesse contexto, o evento consistiu em uma atividade prática, educativa e lúdica, inspirada no formato de competições culinárias televisivas, com o objetivo de aproximar os estudantes da aplicação prática dos conteúdos teóricos adquiridos ao longo da graduação em Nutrição. A atividade foi planejada por meio de reuniões organizacionais e da elaboração de um edital, que definiu critérios de participação e avaliação por uma banca multidisciplinar, além da premiação, garantindo transparência. O evento ocorreu em 29 de agosto de 2025, no Laboratório de Técnica Dietética do Campus Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia. O MasterPET mostrou-se um evento sociocultural e pedagógico expressivo que contribuiu para a consolidação da formação profissional em saúde, ao integrar conhecimento técnico, trabalho em equipe, criatividade e valorização cultural.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição; Competição; Alimentação; Sustentável; Programa de Educação Tutorial.

ABSTRACT

The MasterPET, promoted by the Nutrition Tutorial Education Program (PET), was a relevant strategy for university integration and the appreciation of Brazilian cultural diversity, allowing students to express skills developed in Dietetic Technique practices. In this context, the event consisted of a practical, educational, and playful activity, inspired by the format of televised culinary competitions, with the aim of bringing students closer to the practical application of theoretical content acquired throughout their undergraduate studies in Nutrition. The activity was planned through organizational meetings and the creation of a call for entries, which defined participation and evaluation criteria by a multidisciplinary panel, as well as the awarding of prizes, ensuring transparency. The event took place on August 22, 2025, in the Dietetic Technique Laboratory at the Umuarama Campus of the Federal University of Uberlândia. MasterPET proved to be a significant sociocultural and pedagogical event that contributed to the consolidation of professional training in health, integrating technical knowledge, teamwork, creativity, and cultural appreciation.

KEYWORDS: Nutrition; Competition; Food; Sustainable; Tutorial Education Program.



INTRODUÇÃO

O curso de Nutrição da Universidade Federal de Uberlândia (UFU) contempla uma das grades curriculares mais diversas do bacharelado em nutrição no Brasil. O currículo conta com um ciclo básico robusto, além de passagens importantes pela diversidade profissional ofertada pela Nutrição, como saúde coletiva, Nutrição clínica, Nutrição nos ciclos da vida, Nutrição Esportiva, Nutrição comportamental, Unidades de Alimentação e Nutrição, marketing em nutrição, entre outras áreas de desenvolvimento consistente da universidade e de insubstituível importância para a formação profissional (UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, 2022).

Para além da grade curricular, a experiência integral ofertada pela Universidade permite a elaboração de projetos importantes para o desenvolvimento mútuo de discentes, ao passo que os mesmos transpassam esse conhecimento tanto para o ambiente acadêmico, quanto para a sociedade brasileira, sendo desenvolvidos nas instâncias de pesquisa, ensino e extensão. Desse modo, programas nascidos na universidade, como o Programa de Educação Tutorial (PET), surgem para organizar e promover a conexão entre experiências da Universidade, discentes e comunidade externa (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2005). Contudo, as instituições que compõem a universidade não possuem obrigações relacionadas apenas à performance acadêmica, mas sim com a integralidade e bem-estar de discentes, tendo métricas como evasão e retenção de importância ímpar no contexto universitário. Logo, projetos que promovam cultura, conexão e bem-estar também são preocupações importantes dos agentes componentes da graduação.

Além disso, o aprender é uma necessidade inata do ser humano que assegura um domínio de mundo; e não se limita ao conteúdo intelectual, mas é também o apropriar-se do mundo, dominar objetos e atividades, o que introduz na discussão outras dimensões do sujeito que não apenas a do pensamento (CHARLOT, 2000, p. 59). Nesse sentido, o PET é uma ferramenta universitária que promove o aprimoramento profissional para além da sala de aula, colocando o indivíduo como centro de seu aprendizado, explorando e desenvolvendo as capacidades e aptidões individuais e de trabalho em grupo; e incentivando a comunidade acadêmica ao mesmo.



Assim, o MasterPET, promovido pelo PET Nutrição, é um exemplo latente da necessidade de diferentes formas de integração universitária e de influência cultural das mais variadas regiões do Brasil, onde os discentes podem expressar as habilidades desenvolvidas durante as práticas de Técnica Dietética ofertada na grade horária da graduação, sem se desconectarem da essência cultural que carregam de suas regiões e conseguem trazê-las com qualidade e história para a companhia dos avaliadores e colegas de competição, resultando em um evento sociocultural expressivo para todos os âmbitos da consolidação de profissional da saúde.

DESENVOLVIMENTO

O MasterPET 2025 foi uma atividade prática educativa e divertida, organizada pelo Programa de Educação Tutorial (PET) do curso de Nutrição da Universidade Federal de Uberlândia, inspirada no formato de competições do programa MasterChef, com o objetivo de aproximar os estudantes da prática dos conteúdos teóricos adquiridos durante a graduação. Para que o evento acontecesse, foram realizadas reuniões para definir os aspectos fundamentais, como a data, o local de realização, a dinâmica da competição e os objetivos pedagógicos da atividade. Posteriormente, foi elaborado e divulgado um edital para a participação do evento, incluindo os critérios de participação, regulamentos, composição da banca avaliadora, critérios de avaliação e premiação; por meio disso, foi possível assegurar transparência e organização.

A atividade foi realizada no dia 29 de agosto de 2025 (sexta - feira), às 13:30 h, no Laboratório de Técnica Dietética do Campus Umuarama, este ambiente possibilitou o desenvolvimento de preparações culinárias em condições adequadas de higiene, segurança e organização. A realização das receitas teve duração total de 1h30min, conforme previsto no edital, sendo o controle e a gestão do tempo realizados por uma integrante do PET Nutrição, garantindo o cumprimento do cronograma estabelecido. As inscrições foram realizadas em duplas e as cinco primeiras duplas inscritas foram selecionadas para participar da competição, estimulando o trabalho em equipe e a divisão de tarefas entre os participantes.

No dia do evento, cada dupla teve acesso a uma variedade de ingredientes previamente selecionados em suas bancadas como a proteína de soja, batata inglesa, tomate, cenoura, banana, aveia em flocos, uva passa, ovos, arroz e macarrão, além de alimentos de uso geral, incluindo leite, queijo, farinha de trigo, chocolate em pó, creme



de leite, leite condensado, óleo, sal, açúcar, temperos e cheiro-verde. Além desses ingredientes, foi disponibilizado um ingrediente surpresa de uso obrigatório, a moringa, uma Planta Alimentícia Não Convencional (PANC), escolhida com o objetivo de incentivar a diversificação alimentar, a valorização de alimentos não convencionais e práticas alimentares sustentáveis, e assim em consonância com as diretrizes do curso e com os princípios do PET por meio de uma atividade lúdica e criativa

Durante a competição, cada equipe teve 30 segundos para realizar uma pergunta à Chef de cozinha parceira do evento, possibilitando a troca de conhecimentos e aproximando os estudantes da prática culinária. As preparações foram avaliadas por uma banca composta por profissionais e representantes do evento, incluindo uma Chef de cozinha, patrocinadores de loja de produtos naturais, docente convidada do curso de Nutrição e dois membros do PET Nutrição. Os critérios de avaliação incluíram: apresentação do prato, criatividade na montagem, preparo no tempo estipulado, sabor, organização e limpeza da área de preparo, totalizando pontuação máxima de dez pontos.

Imagem 1. Banca de jurados



Fonte: Foto dos autores

Imagem 2. Momento de perguntas para a Chef de cozinha



Fonte: Foto dos autores

Imagem 3. Preparação e montagem de prato para os jurados



Fonte: Foto dos autores

A competição teve como resultado uma variedade de preparações, tanto doces quanto salgadas, todas incorporando a moringa de maneira criativa. As receitas elaboradas foram um bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de banana e aveia sem adição de açúcar, quiche de purê de cenoura, ravioli com molho à base de moringa e arroz piamontese com proteína de soja. A variedade dos pratos mostrou o quanto a moringa pode ser versátil, assim como seu potencial de ser utilizada em diferentes técnicas e receitas; além disso, demonstrou a capacidade dos estudantes em levar o conhecimento adquirido em sala de aula para a prática.

Com os pratos prontos, os participantes apresentaram sua receita aos avaliadores citados anteriormente, os quais atribuíram uma nota de acordo com os critérios. Posteriormente, foi decidido a dupla vencedora, a qual preparou o bolo de banana e aveia sem adição de açúcar, seguida pela dupla que desenvolveu o ravioli com molho de moringa, sendo ambas reconhecidas com troféus e premiações oferecidas por parceiros do evento.

Imagem 4. Dupla vencedora juntamente com tutora do PET



Fonte: Foto dos autores

Imagem 5. Dupla vice-campeã juntamente com tutora do PET



Fonte: Foto dos autores

Por meio disso, o MasterPET possibilitou a integração entre teoria e prática, promovendo o desenvolvimento de competências como criatividade, trabalho em equipe, organização e autonomia. A experiência destacou a importância de metodologias ativas no processo de ensino-aprendizagem ao estimular a autonomia dos alunos e o interesse pela aplicação prática do conhecimento técnico adquirido durante a formação acadêmica, em consonância com MORAN (2018) e DIESEL, BALDEZ e MARTINS (2017), que ressaltam o papel do estudante como protagonista do próprio processo de aprendizagem.

Imagem 6. Participantes e organizadores do evento



Fonte: Foto dos autores

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dessa competição gastronômica foi possível promover um estímulo ao trabalho em equipe, à autonomia, à criatividade e à capacidade de resolução de problemas, sendo estes componentes a serem desenvolvidos durante a graduação.

A vivência do MasterPET mostrou-se uma estratégia de aprendizagem ao unir prática culinária, ludicidade e reflexão crítica, alinhando-se à perspectiva

de FREIRE (1996), que compreende a prática como elemento essencial para a construção do conhecimento crítico e da autonomia dos sujeitos no processo educativo. Por meio do ato de cozinhar em duplas, em um formato competitivo e colaborativo, os participantes exercitaram a tomada de decisões, desde a escolha do prato até a divisão de tarefas e o modo de preparo, favorecendo a inovação, a cooperação e a corresponsabilidade. A inserção de uma Planta Alimentícia Não Convencional (PANC), a moringa, fruto do Cerrado e de fácil disponibilidade, como elemento surpresa e de uso obrigatório, ampliou o desafio, estimulando o aperfeiçoamento das técnicas dietéticas, o pensamento crítico e a valorização da biodiversidade alimentar, conforme destacado por KINUPP e LORENZI (2014), que evidenciam o potencial nutricional, cultural e ambiental das PANCs, bem como pelas diretrizes da FAO (2012) sobre alimentação sustentável e biodiversidade. Essa abordagem permitiu integrar saberes individuais e coletivos, promovendo um espaço de troca, pertencimento e desenvolvimento de habilidades culinárias e sociais, além de fortalecer a confiança dos participantes para adotarem escolhas alimentares mais conscientes e sustentáveis.

O MasterPET apresentou alto interesse pelos discentes, por ser uma atividade extracurricular que envolveu conteúdos aprendidos durante a graduação por meio da aplicação desta atividade, sendo que essa competição contribui também com a diminuição da evasão escolar ao promover engajamento e significado à experiência acadêmica, aspecto apontado por TINTO (1975) e pelo Ministério da Educação (BRASIL, 2010), que relacionam o engajamento, o sentimento de pertencimento e a participação em atividades acadêmicas à permanência no ensino superior. Por se tratar de uma atividade extracurricular que articula uma ação de alto interesse entre os discentes e fortalece o vínculo com o curso e com a universidade. A dinâmica competitiva, aliada ao trabalho em equipe, estimula a participação ativa e o protagonismo estudantil, fatores diretamente associados à permanência acadêmica. O MasterPET também foi uma atividade que ampliou a conexão entre o conhecimento teórico, a realidade local e a prática profissional, tornando o processo formativo mais atrativo, significativo e motivador para os estudantes.



REFERÊNCIAS

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA. Faculdade de Medicina. Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição: reformulação. Uberlândia, FAMED/UFU, 2022. Disponível em: https://www.famed.ufu.br/system/files/conteudo/ppc_para_publicacao_13.06.2023.pdf. Acesso em 07 fev. 2026.

CHARLOT, Bernard. Da relação com o saber: elementos para uma teoria. Porto Alegre: Artmed, 2000.

BRASIL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. PET. Disponível em: [https://www.gov.br/mec/pt-br/pet#:~:text=PET%20*%20O%20QUE%20%C3%89:%20Programa%20que,de%20Educa%C3%A7%C3%A3o%20Superior%20\(Sesu\)%20*%20LAN%C3%87AMENTO:%202005](https://www.gov.br/mec/pt-br/pet#:~:text=PET%20*%20O%20QUE%20%C3%89:%20Programa%20que,de%20Educa%C3%A7%C3%A3o%20Superior%20(Sesu)%20*%20LAN%C3%87AMENTO:%202005). Acesso em 07 fev. 2026.

MORAN, José. Metodologias ativas para uma educação inovadora. Porto Alegre: Penso, 2018. Disponível em: <https://inovaeh.sead.ufscar.br/pt-br/material-de-apoio/biblioteca/livros/metodologias-ativas-para-uma-educacao-inovadora-uma-abordagem-teorico-pratica> Acesso em: 7 fev. 2026.

DIESEL, Aline; BALDEZ, Alda Leila Santos; MARTINS, Silvana Neumann. Os princípios das metodologias ativas de ensino: uma abordagem teórica. Revista Thema, v. 14, n. 1, p. 268-288, 2017. Disponível em: <https://periodicos.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/404> Acesso em: 7 fev. 2026.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996. (Coleção Leitura). Disponível em: <https://nepegeo.paginas.ufsc.br/files/2018/11/Pedagogia-da-Autonomia-Paulo-Freire.pdf>. Acesso em: 7 fev. 2026.

TINTO, Vincent. Dropout from higher education: A theoretical synthesis of recent research. Review of Educational Research, v. 45, n. 1, p. 89-125, 1975. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/1170024> Acesso em: 7 fev. 2026.

BRASIL. Ministério da Educação. Políticas de permanência estudantil no ensino superior. Brasília: MEC, 2010. Disponível em: <https://portal.mec.gov.br> Acesso em: 7 fev. 2026.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014. Disponível em: https://www.nossacasa.net/biblioteca/PANC_identificacao.pdf Acesso em: 7 fev. 2026.

FAO. Sustainable diets and biodiversity. Rome: FAO, 2012. Disponível em: <https://www.fao.org/4/i3004e/i3004e.pdf> Acesso em: 7 fev. 2026.

