

PROJETO TÓPICOS EM GASTRONOMIA: GRUPO DE ESTUDOS REMOTO

DAVID DE ANDRADE CABRAL¹; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA²

¹*Universidade Federal de Pelotas – david.cab3@hotmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@yahoo.com.br*

1. INTRODUÇÃO

“O estudo foi para mim o remédio soberano contra os desgostos da vida, não havendo nenhum desgosto de que uma hora de leitura não me tenha consolado” (MONTESQUIEU, 1689-1755) (PENSADOR 2020).

O Projeto de Ensino “Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar” tem por objetivo proporcionar aos discentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia um estudo interdisciplinar sobre diversas vertentes, contemporâneas e tradicionais relacionadas à área da Gastronomia. A proposta é possibilitar a análise e discussão de assuntos com foco na relevância para a área e que são ainda pouco explorados a fim de complementar o conteúdo visto no curso, além de promover aos participantes um estudo integrado entre diversas linhas do conhecimento. Dessa forma, este trabalho tem por objetivo apresentar como se deu o decorrer do Projeto Tópicos em Gastronomia até a data de sua publicação, apresentando de forma sucinta suas atividades e resultados.

2. METODOLOGIA

Foram realizados encontros semanais, com duração aproximada de 1 hora, de forma remota, via sistema Webconferência da UFPEL, desde o mês de abril até o presente momento, tendo em vista o distanciamento social causado pela pandemia do Covid-19. Nesse período o projeto contou com a participação dos acadêmicos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, da coordenadora do projeto e de professores convidados. Durante os encontros, foram realizadas análise e discussão de temas propostos pelos integrantes e pela coordenadora, abrangendo áreas de frequentes dúvidas entre os alunos, aprofundamento de conteúdos tratados durante o curso e, apresentação de novos conceitos e técnicas, integrando diversas áreas do conhecimento.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O estudo e análise dos temas propostos pelo Projeto de Ensino Tópicos em Gastronomia, feito de forma remota, foi realizado com clareza em suas informações e abordaram os mais variados conteúdos que estão descritos de forma sucinta a seguir.

No início do projeto foi realizada a apresentação das informações principais, objetivos e assuntos pré adquiridos para análise. Em seguida, houve uma aula sobre cultivo de brotos, onde foi abordado suas propriedades nutricionais, seus benefícios para a saúde e para a alimentação. Como interação foi orientado aos participantes que realizassem uma atividade, onde eles cultivariam seus próprios brotos em casa, com as instruções dadas em aula e fariam uma receita com os produtos obtidos. Na semana seguinte os resultados foram expostos de forma

positiva, tendo sido efetuado a germinação dos brotos e o aproveitamento deles em receitas diversas como saladas, sopas, bebidas vegetais e outros (GANDRA, 2020).

Como segunda atividade o projeto contou com a participação da professora Juliana Angeli do Centro de Artes da UFPel em uma aula dedicada à fotografia voltada para a gastronomia. O encontro foi enriquecido com dicas e artifícios técnicos que poderiam ser utilizados em fotografia de alimentos, assim como foram disponibilizados modelos com as aplicações destas técnicas. Posteriormente, os participantes apresentaram resultados da atividade prática relacionada a essa aula de forma surpreendente, aplicando várias técnicas aprendidas nas fotografias de pratos gastronômicos produzidos. Os resultados obtidos foram de excelente qualidade e servirão como aprendizado para as fotografias tiradas futuramente durante o curso de Gastronomia e na vida profissional (ANGELI, 2020).

Dando seguimento aos aprendizados de fotografia, foi realizado uma aula com a temática de festa junina, considerando o período da festividade, onde trocou-se vários saberes sobre essa cultura, como origem, danças, alimentos e brincadeiras. Nesse encontro foi proposto uma atividade onde os integrantes deveriam preparar uma comida típica do evento em suas casas e compartilhar sua experiência por fotos e receitas. Obteve-se resultados satisfatórios, onde os aprendizados com a professora Juliana Angeli também foram aplicados. Além disso, nesse tópico surgiram receitas com ingredientes típicos elaboradas de forma mais contemporânea, como o “brigadeiro de milho verde com coco” (YOKI, 2020).

Com o intuito de aprimorar os resultados do aprendizado de fotografia na área, ainda foram realizados encontros sobre técnicas de empratamento, tema recorrente entre os discentes do curso de Gastronomia. Nos encontros desse tema foram tratados aspectos como elementos básicos para a composição do prato e sua disposição, as diferentes vertentes de estilo de empratamento e suas influências na composição final, ponto focal e elemento principal do prato. Também foram estudados porcionamento de ingredientes, fluxo e linhas de disposição, decoração, entre outros aspectos que juntos cooperam para elaboração de um produto harmônico e de excelente apresentação para o cliente. Na atividade desse encontro, foi proposta a prática dos conhecimentos através da elaboração de um prato considerando um dos estilos ou técnicas apresentadas para em seguida ser compartilhada com os colegas (HOBDAY e DENBURY, 2010).

Devido ao grande aumento de interesse dos participantes pela área de panificação, principalmente para a produção de pães de fermentação natural, o projeto teve também a participação do professor do curso de Gastronomia Wagner Halmenschlager, que compartilhou conhecimento sobre a história da panificação e da fermentação natural para obtenção de pães. Foram abrangidos conhecimentos acerca da composição química e biológica do fermento natural e como sua atuação na massa do pão influencia o crescimento, aroma, sabor e propriedades nutricionais. Na atividade referente a essa aula, os integrantes do projeto produziram seu próprio fermento natural. Vários participantes não obtiveram sucesso na primeira tentativa ou apresentaram desenvolvimento mínimo por alguns fatores, em especial o frio do inverno do sul do Rio Grande do Sul. Entretanto, alguns obtiveram resultados positivos na primeira, ou segunda tentativa, demonstrando a complexidade desta área da panificação e o requerimento de conhecimentos mais completos acerca desse conteúdo para a

obtenção de resultados positivos (GIUSTOZZI, 2018; HALMENSCHLAGER, 2020)

Ainda foram sanadas dúvidas acerca das horas complementares do curso e sobre publicações de trabalhos científicos em eventos e periódicos. Esse último a afim de incentivar a escrita e divulgação científica da área, aumentando assim a produção de trabalhos técnicos dos acadêmicos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, onde existe um ambiente repleto de vertentes e assuntos pouco explorados.

Por fim, relata-se que nessa modalidade de estudo alguns pontos negativos foram observados, como algumas falhas na rede de internet, a falta de participação e/ou dificuldade de interação com alguns participantes, bem como a exclusão dos indivíduos que têm dificuldade ou não tem o acesso à internet ou a meios para acessar a plataforma da Webconf.

Entretanto, pontos positivos foram também observados, como a maior abrangência do projeto, assim como dispôs aos participantes a oportunidade de estudo e contato com a Universidade mesmo que à distância. Nesse sentido, cabe ressaltar que o projeto foi o único ponto de vínculo entre os acadêmicos participantes e a Universidade durante o período de 8 semanas que antecederam o Calendário Alternativo I, fato que o tornou extremamente importante para socialização e suporte de conhecimento entre acadêmicos da Gastronomia e professores da Universidade.

4. CONCLUSÕES

O Projeto de Ensino “Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar”, através de encontros remotos, atingiu seus objetivos até o presente momento, proporcionando experiências que causaram grande impacto positivo nos discentes do curso de Gastronomia participantes do grupo.

Os autores agradecem ao Programa de Bolsas Acadêmicas, modalidade Bolsa de Iniciação ao Ensino, da Pró-Reitoria de Ensino da UFPel.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANGELI, J. **Fotografia de gastronomia:** Aula do Projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar – UFPel. 2020.

GANDRA, T. K. V. **Cultivo de Brotos.** Aula do Projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar – UFPel. 2020.

GIUSTOZZI, B. **Pão caseiro de fermentação natural.** Rio de Janeiro, 18 set. 2020. Acessado em 18 set. 2020. Online. Disponível em:
<https://benedettagiustozzi.com/pt/home-nutricao-holistica/>

HALMENSCHLAGER, W. **Produção de Levain:** Aula do Projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar – UFPel. 2020.

HOB DAY e DENBURY, C. e J. **Food presenting secrets.** Reino Unido: Apple Press, 2010.

PENSADOR. *Barão de Montesquieu: O estudo foi para mim o remédio....* Acessado em 18 de set. 2020. Online. Disponível em:
<https://www.pensador.com/frase/MTI0Njc/>

YOKI. **Festa junina.** Rio de janeiro, 18 set. 2020. Acessado em 18 set. 2020.
Online. Disponível em: <https://www.festajunina.com.br/>