

PROJETO TÓPICOS EM GASTRONOMIA: AÇÕES E INTEGRAÇÕES

VITORIA PIVATTO; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA²

¹*Universidade Federal de Pelotas – pivatto.vi@gmail.com*

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

1. INTRODUÇÃO

Os grupos de estudos no ensino superior permitem a inovação no processo de ensino-aprendizagem entre discentes e docentes. Tal cenário proporciona a ruptura com a ideia de uma aula centrada no professor, e cativa os estudantes a interagir e dialogar sobre os temas expostos. Enquanto o ensino remoto é uma modalidade alternativa com uso dos meios digitais para continuar com a rotina de estudos, interrompida pela atual pandemia de Covid-19. Nesse contexto, o projeto de ensino “Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar” entra no seu segundo ano, de forma online e remota, para dar continuidade as suas atividades no ano de 2021 (BORGES, TAUCHEN, 2012; SOARES, 2020).

O projeto de ensino “Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Intersidicplinar” busca ofertar aos discentes matriculados no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas um ambiente de aprendizado sobre assuntos pouco abordados na grade curricular do curso. Além disso, promove a análise e discussão sobre a Gastronomia e demais áreas do conhecimento em que está relacionada, abordando suas vertentes tradicionais e contemporâneas. Este espaço permite a troca mútua entre alunos e professores, a fim de proporcionar um melhor aproveitamento do projeto de ensino. (UFPEL, 2021).

O objetivo deste trabalho é divulgar as ações do Projeto Tópicos em Gastronomia executadas até o presente momento no ano de 2021.

2. METODOLOGIA

A metodologia do projeto consistiu em encontros síncronos online e semanais com dia e horário previamente agendados, através da plataforma Webconf no ambiente e-projeto da UFPel, com duração aproximada de uma hora. Algumas conferências contaram não somente com a participação dos acadêmicos inscritos no projeto e da professora coordenadora, mas também com demais convidados da Universidade. Durante os encontros, foram expostos temas e atividades com o intuito de auxiliar o desenvolvimento do aluno durante o curso de Gastronomia, possibilitando a discussão e realização de práticas em casa, resultando no aprendizado de novos saberes.

A ação do projeto “Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar” estreou seu segundo ano de forma online e remota no mês de maio, devido ao distanciamento social causado pela pandemia do Covid-19, e possui previsão de término em abril de 2022. Entretanto, apresentará a seguir as atividades executadas e os resultados obtidos até o presente momento.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO



O presente trabalho conta com resultados positivos e satisfaórios até o momento de sua desenvoltura. O entendimento e desenvolvimento dos alunos em relação ao Projeto foi de grande êxito, tendo como respostas as interações e cumprimento de tarefas sobre os temas abordados, que estão discritos de forma suiciente a seguir.

No início dos encontros remotos, foram expostas as informações e objetivos sobre como o Grupo de Estudos prosseguiria, juntamente com as aprensetanções dos participantes envolvidos nessa segunda edição.

Em seguida realizou-se o encontro sobre corantes alimentícios naturais, onde foi abordado seus benefícios a saúde e alternativa para fazer pratos coloridos e nutritivos. Sendo proposto aos participantes a prática de extração desses corantes em casa, juntamente com a elaboração de um prato utilizando o pigmento obtido. Os pigmentos foram utilizados em diversos preparamos como massas, recheios de doces e pães. Tais corantes podem ser extraídos de frutas e hortaliças, sendo possível a obtenção de novas cores ao unir dois corantes ou mais. Ainda, foi apredendido que os corantes naturais podem sofrer alteração na sua coloração quando expostos a água, calor, gordura e a luz. Dessa forma, diversos preparamos realizados pelos participantes tiveram a aparênciça distinta do que se esperava e com outro sabor, porém, em alguns casos não perdendo sua qualidade nutricional. As imagens registradas foram compartilhadas em momento síncrono com os participantes e em demais redes sociais (ORNELLAS, 2011).

Na semana seguinte, o encontro abordou como tema principal as plantas alimentícias não convencionais, as chamadas PANCS. Nele foram apresentados suas espécies, suas utilidades e benefícios não apenas para o organismo que a ingere, como também para o meio ambiente e sociedade. Deste encontro fora proposto uma apresentação para cada um dos alunos sobre uma PANC de sua escolha abordando suas qualidades, maneiras de utilizar e de como prepará-la para consumo (GANDRA, 2021).

Para dar sequênciça as atividades práticas de forma remota, foi proposto o Festival de Inverno. Neste encontro os alunos tinham que elegir um prato e justificar por qual motivo acreditava que o premetro tinha relação com a estação atual, obtendo como resultados a realização de diversas bebidas quentes e sopas, sendo a maioria *comfort foods* dos participantes. Ainda, um dos pratos realizados pelos discentes chegou até o portal de notícias da UFPel, sendo matéria não apenas nas páginas midiáticas da Universidade como também reportagem do jornal Diário da Manhã, de Pelotas (RS). Tal premetro ganhou tamanha proporção pois foi realizado com os insumos entregues pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, unindo o Projeto Tópicos em Gastronomia com o ofertado pela PRAE (DIÁRIO DA MANHÃ, 2021).

Como um dos assuntos mais procurados pelos discentes, a fotografia de alimentos foi novamente um dos temas abordados nesta segunda edição do projeto. Foi convidada a fotógrafa e professora do Centro das Artes da UFPel Juliana Angeli para ministrar um encontro de fotos gastronômicas. A aula contou com ensinamentos práticos e teóricos voltados à melhorias que pudessem ser realizadas em casa e com um aparelho celular. Para esse encontro foi proposta a dinâmica de antes e depois com os participantes, onde anteriormente ao encontro foi realizado um registro de forma habitual de um prato a sua escolha, e posterior ao encontro que fosse realizado um novo registro deste prato, para ser observado a melhora em suas fotografias. Tal atividade apresentou resultados surpreendentes, apesar de que nem todos os alunos participaram da dinâmica. Cabe ressaltar ainda, que o encontro de fotografia poderá ser aplicado em demais



encontros e assuntos futuros, pois contribui para o registro de preparos de forma usual e também de forma profissional dos alunos. (ANGELI, 2021).

Seguindo com os resultados, também foi mantido uma biblioteca online com o acesso disponibilizado para os atuais e antigos participantes do Projeto Tópicos em Gastronomia na plataforma Google Drive do Grupo. O acervo denominado “Biblioteca GE Gastro” recebe fomento semanal de arquivos em PDFs de boa qualidade e fontes conhecidas, além de vídeos e episódios documentais, que podem contribuir para o aprendizado dos participantes no decorrer do percurso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. A biblioteca conta atualmente com mais de 350 arquivos, entre e-books, artigos e apostilas, ofertados em mais de 30 pastas sobre os diversos assuntos relacionados a Gastronomia, como confeitaria, cozinhas internacionais e gestão e mercado. O que vai na linha de pensamento de Dutra (2002), quando aborda em seu trabalho a necessidade de uma estrutura de acesso a materiais adaptada a nova realidade virtual, ainda que aqui de uma forma reduzida e focada a uma grande área temática.

Ademais, o Projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar” conta também com uma página eletrônica no Instagram, vinculada ao Grupo de Pesquisa “Gastronomia: Cozinha é Ciência” a fim de divulgar as atividades realizadas pelos discentes e demais notícias envolvendo o curso de Gastronomia. A ideia é atingir um público maior do que os alunos matriculados no curso, como pessoas de diversas áreas que possam se interessar pelo Grupo de Estudos. Desde o início deste ano até o mês de julho, a página já consta com mais de 100 seguidores. A página do Instagram e a biblioteca online são administradas pela atual bolsista do Projeto de Ensino e pela professora coordenadora.

Destaca-se ainda que este trabalho apresenta como pontos positivos a interação dos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, sendo este um dos vínculos com a Universidade que permite o conhecimento de assuntos pouco repercutidos na área, como também um meio de ofertar atividades práticas no ensino remoto enquanto não há o retorno das práticas presenciais. Ademais, com o andamento do Projeto há um aumento no interesse dos discentes em participar de eventos acadêmicos e exercitar a escrita científica. O que corrobora com Borges e Tauche (2012), quando enunciam a importância dos grupos de estudos para o desenvolvimento universitário.

Em contrapartida, alguns participantes deixaram o Projeto durante seu andamento por diversos motivos, a maioria de razão pessoal, além de que a instabilidade na plataforma e na rede de internet prejudicaram em alguns momentos o andamento dos encontros, bem como a exclusão de alunos que não possuem o acesso a internet. O que vai ao encontro com Soares (2020), que apesar das vantagens de um ensino remoto virtual, o ensino presencial pode resgatar tais alunos que não puderam estar presente nessa modalidade.

4. CONCLUSÕES

Este trabalho toma por conclusão que o Projeto de Ensino “Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar” foi de grande proveito para os acadêmicos envolvidos nesta edição até o momento em que se encontra. O trabalho comprova também a importância de manter um vínculo ativo com a Universidade, ainda que de forma remota, para continuar com a produção de conhecimento e aprendizado, sendo um grupo de estudos uma alternativa viável neste momento.



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

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANGELI, J. **Fotografia de gastronomia**. Aula do Projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar – UFPel. 2021.

BORGES, D. S; TAUCHEN, G. Inovação no ensino universitário: propostas e cenários. **9º ANPED SUL SEMINÁRIO DE PESQUISA EM EDUCAÇÃO DA REGIÃO SUL**. Caxias do Sul, 2012. Universidade de Caxias do Sul. Acesso em 16 jul. 2021. Online. Disponível em <http://www.ucs.br/etc/conferencias/index.php/anpedssl/9anpedssl/paper/viewFile/492/725>

DIÁRIO DA MANHÃ. **Estudante de Gastronomia compartilha receitas desenvolvidas a partir de insumos que recebe da UFPel**. Pelotas, 08 jul. 2021 Acessado em 16 jul. 2021. Online. Disponível em: <https://diariodamanhapelotas.com.br/site/estudante-de-gastronomia-compartilha-receitas-desenvolvidas-a-partir-de-insumos-que-recebe-da-ufpel/>

DUTRA, S. K. W; FRANZONI, A. M. B; Lapolli, e. M. A biblioteca universitária e seus serviços aos projetos de ensino à distância: a experiência da UFSC. Repositório – FEBAB. UFPE, 2002. Acesso em 16 de jul. 2021. Online. Disponível em: <http://repositorio.febab.org.br/items/show/4131>

GANDRA, T. K. V. **PANCS uma riqueza alimentar redescoberta**. Aula do Projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar – UFPel. 2021.

ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos São Paulo: Atheneu, 2011. 8ª edição, p.276.

SOARES, T. L F. S; SANTANA, I. S; COMPER, M. L. C. Ensino remoto na pandemia de COVID-19: lições aprendidas em um projeto de extensão universitário. **Diologia**. São Paulo, n.36, p.35-48, set./dez.2020.

UFPEL, PORTAL INSTITUCIONAL. Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar. Acesso em 30 de jul. 2021. Online. Disponível em: <https://institucional.ufpel.edu.br/projetos/id/u2384>