

TÓPICOS EM GASTRONOMIA: ENCONTROS E REENCONTROS DO GRUPO DE ESTUDOS

DAVID DE ANDRADE CABRAL¹; GABRIELE DA SILVA MEIRELES²; VITORIA
PIVATTO³; NICOLE WEBER BENEMANN⁴; TATIANE KUKA VALENTE
GANDRA⁵;

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

²Universidade Federal de Pelotas – gabrielemeireles1998@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – pivatto.vi@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@yahoo.com.br

1. INTRODUÇÃO

A denominação “grupos” pode ser subentendida como uma união coletiva de diferentes pessoas, em um mesmo espaço, físico ou virtual, que possuem interesses comuns. Momentos de convivências proporcionados por um grupo, quando direcionados para, além de estar juntos, aprender e compartilhar conhecimentos, têm potencial para tornar-se ponto de desenvolvimento pessoal e profissional (ROSSIT et al., 2018).

Nesse contexto, projetos de ensino com foco em grupos de estudos no ambiente universitário contribuem significativamente com a qualificação do ensino de graduação, sob o ponto de vista da interprofissionalidade, por tratar de assuntos diversos. Bem como possibilitam a reflexão quanto ao papel e importância da formação científica constante e permanente de acadêmicos para a vida profissional (ROSSIT et al., 2018; SIGNORINI, 2000).

Na Universidade Federal de Pelotas, o projeto de ensino “Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar” busca proporcionar aos discentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia estudos sobre diversas vertentes, contemporâneas e tradicionais, relacionadas à área da Gastronomia. A proposta do projeto visa possibilitar a análise e discussão de tópicos relevantes para a Gastronomia que são, ainda, pouco explorados. Além disso, durante os encontros, procura-se complementar o conteúdo visto nas disciplinas e difundir informações institucionais (UFPEL, 2022).

Assim, o objetivo deste trabalho é divulgar as ações realizadas durante o 2ºsem de 2021 e 1ºsem de 2022, considerando encontros virtuais e presenciais do projeto, bem como a interação com os participantes.

2. METODOLOGIA

A metodologia do projeto, para o 2ºsem de 2021, consistiu em encontros síncronos on-line semanais, através da plataforma Webconf no ambiente e-projeto da UFPEl, com duração aproximada de 1h. Já no 1º sem de 2022, os encontros ocorreram quinzenalmente de forma presencial ou on-line, com a mesma duração e também com o ambiente e-projeto como apoio.

Algumas conferências contaram não somente com a participação dos acadêmicos inscritos no projeto e professoras do curso, mas também com convidados da

Universidade. Durante os encontros, foram propostos temas, atividades de prática em casa e visitas técnicas com o intuito de auxiliar o desenvolvimento do aluno durante o curso de Gastronomia.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O projeto conta com pontos positivos desde sua inicialização e desenvolvimento até o presente momento. O entendimento e interação dos acadêmicos durante as ações dos encontros tem sido receptiva e com êxito. A seguir são apresentados, de forma sucinta, as ações de maior relevância do projeto durante o período citado na metodologia.

O 2º sem de 2021 contou com alguns temas centrais. O primeiro deles teve a participação do Prof. Dr. Eliezer Avila Gandra, sobre o futuro dos produtos cárneos. Foi abordado inovações científicas que ofertam alternativas ao consumo de carne e a constante busca dos consumidores por alimentos mais sustentáveis, como *Plant based* (GANDRA, 2021a). Em seguida o tema associado foi sobre vegetarianismo e suas vertentes, a fim de complementar o tópico anterior (GANDRA, 2021b). Nesse encontro além do grupo trabalhar os conceitos contemporâneos do tema, uma atividade prática foi proposta. Os participantes foram instigados a desenvolverem um prato vegetariano ou vegano, sendo o resultado compartilhado com os colegas. Este tema foi extremamente importante para o grupo, não apenas, por aprofundar um conteúdo programático de disciplinas, mas também porque segundo uma pesquisa do IBOPE Inteligência conduzida em abril de 2018, no Brasil, 14% da população se declara vegetariana, o que equivale, em média, a 30 milhões de brasileiros de mercado potencial para atuação do Gastrônomo (SVB, 2021).

O encontro seguinte teve como foco pesquisas teóricas sobre entomofagia, que é o consumo de insetos por seres humanos. A entomofagia é praticada em muitos países ao redor do mundo, principalmente em partes da Ásia, África e América Latina (NAIME, 2019). As culinárias destes locais são estudadas durante o curso, porém, o tópico é superficialmente visto em sala, assim, também pode-se inferir que o aprofundamento do tema foi relevante aos participantes.

Os encontros seguintes trabalham com conteúdos relacionados aos doces tradicionais de Pelotas, onde vídeos e visitas virtuais ao Museu do Doce foram compartilhados. Da mesma forma, os participantes, inspirados pelo assunto, elaboraram em casa, um doce, que do ponto de vista pessoal familiar, seria tradicional para si. Cabe destacar aqui que o tema, por vital relevância, teve um desdobramento no ano de 2022. O primeiro encontro presencial dos participantes do projeto ocorreu em uma visita guiada no Museu do Doce. Além da importância do tema para a Gastronomia e para o município, esta visita foi um marco para o projeto, pois teve, após 2 anos, esse encontro presencial com os alunos participantes (Figura 1). Ademais, influenciou os alunos a participarem de uma ação de extensão vinculada a outro projeto “Gastronomia em Extensão”, que ocorreu na 28ª FENADOCE - 2022 e tinha como foco o tema estudado em 2021 e revisado em 2022.



Figura 1: Encontro presencial do grupo no Museu do Doce – Pelotas
Fonte: Os autores

Depois, ainda em 2021, nas demais semanas, foi compartilhado pesquisas sobre *Sommelier* de Chás e fitogastronomia. Seguido do tema sobre grandezas e unidades de medidas, conteúdo esse com especial relevância para a elaboração de fichas técnicas durante as práticas na cozinha (GANDRA, 2021c). Por fim, para encerramento de 2021, ocorreu a tradicional confraternização do GE, com amigo secreto virtual, onde cada participante elaborou uma sobremesa inspirado no colega sorteado.

No ano de 2022, além da visita técnica no Museu do Doce, os participantes tiveram a oportunidade de estudar sobre alimentação saudável com a Profa. Dra. Renata Torres Abib Bertacco. Nesse momento os acadêmicos aprenderam mais sobre a classificação dos alimentos e os 10 passos sobre uma alimentação adequada e saudável (BERTACCO, 2022). Baseado no Guia alimentar para a população brasileira, o encontro se tornou uma ferramenta para que estudantes ligados à alimentação propaguem conhecimento acerca da saudabilidade de alimentos *in natura* em contraponto ao consumo de alimentos processados que trazem prejuízos à saúde humana (BRASIL, 2014).

Por fim, destaca-se que o Projeto Tópicos em Gastronomia conta com páginas no Instagram e Facebook, vinculadas ao Grupo de Pesquisa “Gastronomia: Cozinha é Ciência” a fim de divulgar as atividades realizadas pelos discentes para o público em geral. E além disso, conta também com uma biblioteca em drive com mais de 350 arquivos em 30 pastas, com e-books, filmes, séries, artigos e apostilas organizados por temas de interesse na Gastronomia.

4. CONCLUSÕES

Com base nas ações apresentadas pode-se perceber a importância que o Projeto de Ensino “Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar” tem para os acadêmicos do Curso, tendo em vista a diversidade de temas e interação dos discentes que mantêm o projeto sempre ativo.

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

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BERTACCO, R.T.A. **Dez passos para uma Alimentação Adequada e Saudável**. Aula do Projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar – UFPEL. 2022.

GANDRA, E.A. **Futuro dos Produtos Cárneos**. Aula do Projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar – UFPEL. 2021.

GANDRA, T.K.V. **Vegetarianismo e suas vertentes**. Aula do Projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar – UFPEL. 2021.

GANDRA, T.K.V. **Grandezas e Unidades de Medidas**. Aula do Projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar – UFPEL. 2021.

NAIME, R. **Entomofagia, o consumo de insetos por seres humanos**. 2019. Acessado em 18 de ago. de 2022. Online. Disponível em: <https://www.ecodebate.com.br/2019/12/05/entomofagia-o-consumo-de-insetos-por-seres-humanos-artigo-de-roberto-naime/>

ROSSIT R.A.S., SANTOS JUNIOR C.F., MEDEIROS N.M.H., MEDEIROS L.M.O.P., REGIS C.G., BATISTA S.H.S.S. Grupo de pesquisa como espaço de aprendizagem em/sobre Educação Interprofissional (EIP): narrativas em foco. **Interface (Botucatu)**. 2018; 22(Supl. 2):1511-23.

SIGNORINI, N. T. P. GRUPOS DE ESTUDOS: UMA ALTERNATIVA PARA A FORMAÇÃO CONTINUADA DO PROFESSOR. **Revista Faz Ciência**, [S. l.], v. 2, n. 1, p. 103, 2000. DOI: 10.48075/rfc.v2i1.7909. Acessado em 18 de ago. de 2022. Online. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/7909>. Acesso em: 18 ago. 2022.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA (SVB). **Mercado Vegano**. Acessado em 18 de ago. de 2022. Online. Disponível em: <https://www.svb.org.br/vegetarianismo1/mercado-vegetariano#:~:text=No%20Brasil%2C%2014%25%20da%20popula%C3%A7%C3%A3o,este%20percentual%20sobre%20para%2016%25>.

UFPEL, PORTAL INSTITUCIONAL. **Tópicos em Gastronomia: Grupo de estudos interdisciplinar**. Acessado em 04 de julho de 2022. Online. Disponível em: <https://institucional.ufpel.edu.br/projetos/id/u2384>