

EVENTOS GASTRONÔMICOS NA PRÁTICA: UMA ANÁLISE DE AÇÕES EXTENSIONISTAS

SARA POLI TESCH¹; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI²; ANGELA GALVAN DE LIMA³

¹Universidade Federal de Pelotas – sarapolitesch@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – chirle.oliveira@ufpel.edu.br

³Universidade Federal de Pelotas – angela.lima@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

O ato de comer é essencial para a sobrevivência humana e está presente na rotina do homem desde os primórdios, não apenas com o objetivo de nutrir o corpo, mas também como ferramenta social, definindo um povo culturalmente, financeiramente e politicamente. Os eventos têm assumido um papel importante no cenário social da atualidade, sendo classificados como valiosa estratégia de comunicação e troca de conhecimento (SANT'ANNA & SILVA, 2018). Além disso, os eventos estão intrinsecamente ligados à gastronomia, pois ela desempenha um papel fundamental ao oferecer aos participantes uma experiência sensorial por meio de aromas e sabores.

Em eventos, a gastronomia é um dos assuntos mais difíceis de serem abordados, principalmente quando se trata de eventos alternativos e esporádicos, que são realizados em locais abertos, ao ar livre ou em lugares adaptados. O sucesso de um evento depende da combinação de diversos fatores essenciais, tais como planejamento, organização, ambiente, cardápio, segurança alimentar, serviço e principalmente a divulgação aos convidados (ANDRADE, 2002). A função de um gastrônomo vai muito além de aplicar renomadas técnicas, reproduzir ou criar pratos, combinar sabores e agradar o paladar. O profissional desta área precisa ter conhecimento sobre gestão de eventos, atendimento ao cliente e precisa estar preparado para situações de adversidade, sabendo contorná-las através de organização e planejamento.

Na Universidade Federal de Pelotas o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia conta com uma ampla área de conhecimentos e capacita os alunos para os mais diversos segmentos, incluindo em sua grade curricular disciplinas que abordam a segurança alimentar, empreendedorismo, marketing, gestão, além das diversas técnicas culinárias. No entanto, é possível perceber uma carência na aplicabilidade do conhecimento prático, visto que a verdadeira experiência profissional só pode ser obtida ao aplicar a aprendizagem na execução de atividades reais. Sendo assim, a Professora Dr^a. Ângela Galvan de Lima elaborou um projeto de extensão intitulado “*Eventos Gastronômicos da prática*”, com o objetivo de proporcionar mais experiências aos discentes e orientá-los para o mercado de trabalho. Neste sentido, o objetivo deste trabalho será descrever as atividades realizadas até o momento fazendo uma interlocução com a prática profissional.

2. METODOLOGIA

A metodologia utilizada para a elaboração deste trabalho foi feita através da análise das atividades organizacionais e práticas realizadas nas atividades desenvolvidas no projeto de extensão durante o período letivo 2023/1. Além disso, foram observados os benefícios da inclusão de atividades de extensão para os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, bem como o contato com a comunidade local e com demais grupos dentro da Universidade. No processo de aprendizagem, é preciso envolver o aluno, motivando-o e despertando o interesse pela busca do seu conhecimento. As metodologias utilizadas têm se modificado, buscando agregar modelos de aprendizagem significativa que favoreçam a autonomia do estudante (AGUIAR, MELO & GADELHA, 2019).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para a organização de um evento, é necessária a presença de diversos profissionais com habilidades distintas, sendo muito importante a organização e a comunicação para que o trabalho flua de forma conjunta e em sintonia (SANT'ANNA & SILVA, 2018). Por isso, planejar um evento gastronômico inserido em um evento maior ou até mesmo como a principal atração, requer cuidado e atenção para garantir que tudo saia conforme o esperado. Normalmente são executados elevado número de preparos alimentícios e entrega de serviços em curto período de tempo, para que seja mantida a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos oferecidos ao público. Por isso, um bom planejamento para produzir dentro do prazo, utilizando técnicas apropriadas de armazenamento, transporte e distribuição, além de profissionalismo da equipe, são essenciais para o sucesso do evento. Esse tipo de abordagem requer um grande esforço físico e mental devido às longas jornadas de trabalho, e, a experiência prática do profissional é essencial para um bom trabalho.

O projeto de eventos iniciou junto ao semestre letivo 2023/1 e esteve aberto a todos os alunos do matriculados e ativos no curso para participarem. Por se tratar de um projeto sazonal, pois depende da procura para atender eventos, nem todas as semanas letivas do semestre necessitavam da dedicação dos discentes. A organização era feita por meio de escalas de revezamento para divisão de tarefas, dessa forma era possível a participação do maior número de alunos, pois cada um adequava seus horários da melhor forma, sem afetar as disciplinas cursadas.

O primeiro convite para um evento foi logo no início do semestre, onde o projeto participou no Festival “Marca Página”, promovido pelo Núcleo Editora e Livraria da Universidade Federal de Pelotas (Nelu/UFPel) que ocorreu entre os dias 19 e 23 de junho de 2023 no espaço da Livraria da UFPel situado à Rua Benjamin Constant, 1.071 – esquina Rua José do Patrocínio. O evento foi organizado pela Editora UFPel e se tratou de uma feira de exposições artísticas e literárias, onde os artistas tinham espaço para montar um estande de exposição e vender suas obras. Simultaneamente, no prédio principal ocorriam palestras e apresentações. O

projeto foi responsável pela oferta de alimentação durante todo o evento, comercializando bolos, salgados, quiches, chás, cafés entre outros lanches.

A organização dos colaboradores foi realizada por equipes, enquanto um grupo permanecia no local do evento, realizando as vendas e o atendimento ao público, outros alunos ficavam na parte de produção no Laboratório de Doces e Bebidas dentro da Faculdade de Nutrição, elaborando os produtos para reposição das vendas. Os alunos faziam revezamento dos horários e dias de produção, conforme os horários livres de cada um. Este evento proporcionou aos discentes uma boa experiência de trabalho em feiras ao ar livre. O local foi organizado com uma estrutura desmontável e algumas mesas, a qual os alunos precisavam montar e desmontar ao início e término do evento todos os dias. Além disso, foi possível ter a experiência de atender ao público, de forma rápida, educada e coerente, utilizando as habilidades comunicação, atendimento e gerenciamento de fluxo de caixa. Cabe destacar que o atendimento ao cliente e formação de relações sociais é essencial em eventos e em locais de atendimento ao público para comercialização de alimentos e bebidas (FANTINEL; CAVEDON, 2010)

O segundo evento veio a convite do Gabinete da Vice-Reitoria, onde o projeto foi convidado a produzir um coquetel para 200 pessoas no Museu do Doce, em homenagem aos 54 anos da UFPEL. Além disso, foi investigada a possibilidade de produzir 4.000 doces, sendo 2 mil unidades de brigadeiro e 2 mil pedaços de abóbora cristalizada, que seriam distribuídos à comunidade universitária durante o horário de almoço nos Restaurantes Universitários no dia 8 de agosto, dia do aniversário da UFPEL. Após analisar se seria viável o aceite desta produção, pois se tratava de um evento de grande porte, foi mobilizada a comunidade acadêmica e iniciada a organização das tarefas e grupos de trabalho. Segundo FORTES & SILVA (2011), para que a equipe possa se engajar produtivamente, o organizador precisa coordenar e tomar decisões em todas as áreas, monitorando e avaliando o processo de produção em busca dos objetivos reais do evento. Foi realmente um grande desafio devido à quantidade de doces solicitada.

As produções iniciaram dia 24 de julho de 2023, duas semanas antes do evento, e seguiram por todos os dias até a data do evento. Durante esse período, os alunos puderam entender e praticar a padronização na produção em grande escala, o qual é um fator essencial nas vendas dentro da gastronomia para obter o cálculo de custo e entregar um produto fiel ao proposto. A estratégia utilizada foi iniciar produzindo todas as massas dos brigadeiros e armazenar mantendo a qualidade sanitária e sensorial. Depois, mais próximo à entrega, os doces foram porcionados, boleados e colocados em embalagem apropriada. Simultaneamente, as abóboras foram lavadas, cortadas, cozidas em calda de açúcar e posteriormente desidratadas em estufas e armazenadas adequadamente. Essa foi uma produção em larga escala, onde foi preciso elaborar um sistema de produção para finalizar a tempo garantindo a qualidade dos produtos.

Em paralelo à produção dos doces, foi iniciada a elaboração do coquetel para 200 pessoas que seria no mesmo dia da entrega dos doces, o que sobrecarregou ainda mais a produção. Para manter qualidade das preparações

servidas na noite do evento, os trabalhos se estenderam até aos sábados e domingos. No dia do evento, as produções foram finalizadas na parte da manhã no Campus Anglo e à tarde foi feito o transporte dos materiais, equipamentos e preparos para o Museu do Doce no centro da cidade. Um grupo de alunos foi escalado para ajudar na montagem, organização dos alimentos, reposição das mesas e distribuição das bebidas aos convidados do evento.

Para o atendimento foram utilizados dois tipos de serviços: à americana e o serviço de volante. Foram organizadas mesas com pães, pastas e doces, onde os convidados se serviram de forma autônoma. Os caldos estavam pré-prontos, foram reaquecidos e finalizados no momento de servir de forma volante, onde os alunos circulavam com bandejas pelo ambiente oferecendo os caldos aos convidados. É incontestável que a gastronomia é de interesse geral, e, se acompanhada de um bom planejamento e execução, é possível de se tornar algo significativo para os clientes e para quem participa de todo processo (SANT'ANNA & SILVA, 2018). Assim sendo, esse evento proporcionou aos discentes uma incrível experiência prática, pois grande parte dos alunos não tinha conhecimento de como funcionava a logística de um evento desse porte.

4. CONCLUSÕES

Considerando as situações expostas e os comentários positivos e críticas construtoras dos envolvidos, é possível analisar a considerável relevância de atividades práticas da formação de um gastrônomo. Portanto, o projeto de extensão *Eventos Gastronômicos da prática* é uma ferramenta eficaz que pode auxiliar para o desenvolvimento profissional dos discentes, pois proporciona atividades de treinamento, englobando temas que são trabalhados durante o curso, como estratégias em produções, serviço de salão e atendimento, boas práticas de manipulação de alimentos além da experiência do trabalho sob pressão, o que torna o discente mais preparado para atuar no mercado de trabalho.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUIAR, E.P., MELO, S.M., & GADELHA, C.N. **A Avaliação da Aprendizagem na Organização de Eventos: um estudo de caso**. Revista de Turismo Contemporâneo, v. 7, n. 2, p. 260-278, 2019. DOI: 10.21680/2357-8211.2019v7n2ID16940.
- ANDRADE, R. B. **Manual de eventos**. 2. ed. ampl. – Caxias do Sul: EDUCS, 2002.
- FORTES, W. G., & SILVA, M. B. R. (2011). **Eventos: estratégias de planejamento e execução**. Summus Editorial.
- FANTINEL, Letícia Dias; CAVEDON, Neusa Rolita. A cultura organizacional do restaurante Chalé da Praça XV em Porto Alegre: espaços e tempos sendo revelados. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, [S. l.], 11, n. 1, p. 6-37, 2010. DOI: 10.1590/s1678-69712010000100002.
- SANT'ANNA, A. & SILVA, D. **Eventos Gastronômicos: A nova Estratégia de Marketing e divulgação utilizada pelos Restaurantes**. Id on Line Revista de Psicologia, v. 12, n. 42, p. 501-514, 2018. DOI:10.14295/online.v12i42.1344.