

PROJETO GASTRONOMIA EM EXTENSÃO NO FESTIVAL DE GASTRONOMIA DA FENADOCE 2023: DOCE SABOR DE INFÂNCIA

LAURA DA SILVA DUARTE¹; CHIRLE OLIVEIRA RAPHAELLI²; TATIANE KUKA
VALENTE GANDRA³

¹*Universidade Federal de Pelotas – lauraduarte1102@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas - chirleraphaeli@hotmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@ufpel.edu.br*

1. INTRODUÇÃO

Organizada anualmente, entre maio e junho, pela Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL), a FENADOCE conta a trajetória histórica e cultural dos doces pelotenses. É realizada no Centro de Eventos em Pelotas-RS, onde recebe shows musicais, seminários, palestras, intervenções culturais, entre outras atrações que instigam o conhecimento, movimentam o turismo na região sul e estimulam os roteiros gastronômicos. Entretanto, o evento tem como protagonistas os doces tradicionais certificados, que são encontrados no espaço próprio denominado Cidade do Doce, por isso, a FENADOCE é considerada, hoje, o maior evento ligado à gastronomia Pelotas e da região sul do Estado (FENADOCE, 2023a).

Este ano a 29^a edição FENADOCE contou com o tema “Doce Sabor da Infância” (FENADOCE, 2023) e o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel teve a oportunidade, de ser convidado, por intermédio da Pró-Reitoria de Extensão (PREC), a ministrar Aulas Show no Festival de Gastronomia, para o público presente, em um espaço próprio ao lado da Cidade do Doce. Assim, o objetivo deste trabalho é divulgar como se deu a organização e a execução do Festival de Gastronomia da UFPel na FENADOCE 2023 e quais as consequências para o Curso.

2. METODOLOGIA

A organização do Festival de Gastronomia da UFPel na FENADOCE iniciou algumas semanas antes do evento, através da definição dos dias e horários que se dariam as Aula Show. Em seguida foi elaborado um cronograma com a participação de alunos, que fariam preparos de pratos que foram destaque em provas no semestre, participação de professores e acadêmicos egressos do curso, que fariam preparos de suas áreas de atuação e que também remetessem ao tema da 29^a edição.

Também foi organizado o espaço onde seriam as Aulas Show na no Centro de Eventos e decorado um espaço instagramável para divulgação dos preparos executados. Foi confeccionado material de apoio de divulgação, as fichas técnicas dos pratos e foi feito o levantamento das listas de insumos e de equipamentos necessários para o evento. Além disso, foi realizada a organização da inscrição e de escalas da equipe de apoio formada pelos acadêmicos do Curso e pelo Diretório Acadêmico da Gastronomia (DAG).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As Aulas Show ocorreram nos finais, tendo em vista que durante a semana, no período do evento, os docentes e discentes permaneceram em atividades diárias na Universidade. Entretanto, destaca-se que a organização do Festival distribuiu as atividades para a equipe de apoio, convidados e coordenação também em dias da semana, como compra de insumos, pré-preparo e divulgação das atrações.

Foram 14 Aulas Show programadas, mais 2 participações extras para mídia local e estadual (RBS TV), divididas em 3 finais de semana, sendo previstas uma aula na sexta, duas do sábado e duas no domingo (Figura 1). Contou com a participação de uma equipe de apoio de 2 professores e 33 alunos, sendo um bolsista do projeto. E, como convidados, houve o envolvimento de 23 pessoas, entre acadêmicos do curso, egressos e professores que ministraram as aulas para atender mais de 350 pessoas que passaram pelo local para prestigiar o Curso. E além disso, foi aberto um momento de fala no último dia da FENADOCE no espaço ARENA-X do SEBRAE para divulgação do Curso de Gastronomia da UFPel (Figura 2) (FENADOCE, 2023b; UFPel, 2023).



Figura 1 – Aulas Show no espaço do Festival de Gastronomia UFPel
Fonte: Os autores



Figura 2 – Divulgação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia Arena X

Fonte: FENADOCE, 2023b

De maneira geral, pode-se perceber que a participação da Gastronomia UFPel na 29^a edição da Fenadoce, foi um marco de destaque e sucesso, pois trouxe uma abordagem única, enriquecendo a experiência dos visitantes com uma visão acadêmica e inovadora da gastronomia. A UFPel, reconhecida por sua excelência na formação de profissionais da gastronomia, aproveitou a participação como uma oportunidade para destacar o talento de seus estudantes e professores. O espaço do Festival de Gastronomia da UFPel na feira ofereceu uma variedade de experiências gastronômicas que iam além dos tradicionais doces da região. Os visitantes puderam experimentar pratos criativos que incorporavam ingredientes locais de maneiras inovadoras, demonstrando o potencial da culinária contemporânea, um exemplo disso, foi o prato apresentado ao vivo no Jornal do Almoço durante a abertura da FENADOCE (Figura 3).



Figura 3 – Abertura da FENADOCE e entrada ao vivo no JÁ – RBSTV com o preparo “Risoto de pêssego com camarões da Lagoa”

Fonte: Os autores

Além disso, as Aulas Show permitiram que os participantes da FENADOCE aprofundassem seu conhecimento sobre a culinária regional, a história dos preparos e as tendências gastronômicas atuais. Essas atividades educativas extensionistas também reforçaram a importância da conexão constante entre a academia e a comunidade local. Outrossim, a participação da gastronomia da UFPel na 29^a edição da Fenadoce não apenas enriqueceu a experiência dos visitantes, que passaram pelo espaço, mas também destacou a importância do Curso na educação gastronômica de qualidade na região (Figura 4). Além disso, promoveu a cultura alimentar e a inovação na culinária, mostrando como a tradição e a modernidade podem se complementar.



Figura 4 – Reportagens na mídia do Festiva de Gastronomia UFPel
Fonte: Os autores

Como pontos de melhoria, ainda é necessário um maior suporte de apoio em relação às instalações para melhorar a visibilidade no espaço. Também se sugere que para uma próxima edição a Gastronomia participe nos dias de semana, tendo em vista a procura e feedback recebidos dos visitantes. Para isso, seria necessária uma maior mobilização para que ocorrem aulas temáticas para os alunos do Curso, além das Aulas Show, nesse mesmo espaço durante a semana.

4. CONCLUSÕES

A presença da UFPel na Fenadoce 29ª edição foi um exemplo de como a Gastronomia em extensão pode desempenhar um papel importante em eventos culturais e educativos, contribuindo para o fortalecimento da identidade local e para o desenvolvimento da próxima geração de acadêmicos. A união entre a tradição doceira de Pelotas e a expertise acadêmica da UFPel resultou em uma experiência memorável para todos os envolvidos e um excelente meio de divulgação de saberes dos acadêmicos presentes no Curso.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FENADOCE. **Conheça a FENADOCE.** Acessado em 10 set. 2023. Online. Disponível em: <https://fenadoce.com.br/a-feira/>

FENADOCE. **Últimas notícias.** Acessado em 10 set. 2023. Online. Disponível em: <https://fenadoce.com.br/noticias/>

UFPEL. **UFPel marcou presença na Fenadoce 2023.** Acessado em 10 set. 2023. Online. Disponível em: <https://ccs2.ufpel.edu.br/wp/2023/06/22/ufpel-marcou-presenca-na-fenadoce-2023/>