



VERRINE: USO DE TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO COMO FORMA DE DIVULGAÇÃO DO ENSINO DE GASTRONOMIA

RAELE SIEFERT COIMBRA¹; SARA POLI TESCH²;

TATIANE KUKA VALENTE GANDRA³

¹Universidade Federal de Pelotas – raelecoimbra@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – sarapolitesch@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O termo culinário "verrine" refere-se a um tipo de apresentação de prato em que os preparos são dispostos em camadas dentro de um pequeno copo transparente. O objetivo principal é criar um prato visualmente atraente com camadas e texturas visíveis, seja ele doce ou salgado.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas conta com a disciplina de Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção II que propôs aos discentes a elaboração de pratos utilizando diferentes técnicas de conservação. Nesse sentido, a sobremesa "Verrine de Mascarpone" foi desenvolvida com o intuito de demonstrar técnicas de conservação que visam eliminar e/ou diminuir os microrganismos patogênicos e deterioradores para garantir a segurança dos alimentos (CINTRA, 2018). Esses processos causam mudanças físico-químicas, as quais além de garantir a segurança dos alimentos ainda tem a capacidade de melhorar o sabor, o odor e a aparência dos mesmos (FORSYTHE, 2013).

Um dos principais e mais antigos métodos de conservação é o tratamento térmico, que pode ocorrer na forma de cocção, fervura ou torrefação aplicado na preparação de alimentos, ou ainda podemos citar a pasteurização, a desidratação e a defumação. Outra técnica muito utilizada é a acidificação, que utiliza do princípio de abaixar o pH do alimento a fim de reduzir a carga microbiológica presente, como no caso de iogurtes. Ainda, podemos citar a adição de solutos que se trata da conservação através do uso de sal ou açúcar, como no charque e nas geleias, respectivamente (FELLOWS, 2006; OLIVEIRA, 2020).

A sobremesa em questão utilizou variadas técnicas de conservação e foi destaque entre os preparos apresentados na avaliação prática da disciplina. Por este motivo, surgiram oportunidades de exposição da sobremesa com o intuito de dar maior visibilidade para o Curso. Assim, a divulgação para a comunidade ocorreu através de dois projetos, sendo eles: o Projeto de Ensino intitulado "Projeto de Permanência e Melhoria da Qualidade Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia", com a ação de extensão de divulgação do curso em mídias sociais e eventos; e o Projeto de Extensão intitulado "Gastronomia em Extensão", cuja principal ação está vinculada as Oficinas da Fenadoce.

Desta forma, o objetivo do presente trabalho é relatar a criação da sobremesa e a partir desta a importância da divulgação do Curso para a comunidade pelotense, bem como os conhecimentos adquiridos pelos alunos por meio das experiências proporcionadas deste modo de ensino e extensão.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

Durante o processo de criação da *verrine*, foram escolhidos três preparamos a fim de proporcionar maior complexidade de sabores e texturas. A base da sobremesa foi um creme de *mascarpone*, responsável pela cremosidade e acidez. A geleia de frutas vermelhas proporcionou um contraste de sabores e maior dulçor. Já o ‘*crumble*’ de castanha-de-caju trouxe uma textura crocante e um sabor terroso. Por fim, a sobremesa foi finalizada com flores comestíveis e hortelã que acrescentaram delicadeza e frescor ao preparo.

Em cada um dos preparamos foram utilizados diferentes métodos de conservação. Para elaboração do queijo tipo *mascarpone*, utilizou-se a pasteurização, acidificação e a refrigeração. Na geleia, as técnicas empregadas foram a adição de solutos e a pasteurização. Já no ‘*crumble*’, utilizou-se a conservação por calor, fazendo uma desidratação parcial a fim de reduzir a umidade presente nos ingredientes.

A sobremesa inicialmente foi apresentada na avaliação prática de Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção II (Figura 1A), na qual foi criada uma ficha técnica com os ingredientes, modo de preparo e foi apresentado os métodos de conservação empregados. Para apresentação optou-se por dispor os preparamos em camadas, utilizando copos de vodka e taças de margarita.

Em seguida a primeira aparição na mídia do preparo foi no dia 01/03/2024 no Jornal do Almoço da RBS TV Pelotas, no período da Festa da Uva, em seguida a sobremesa também foi apresentada na 30^a Fenadoce no espaço da Gastronomia UFPel.

Na realização do preparo para a RBS Tv (Figura 1B), foram feitas algumas alterações na receita original. Trocou-se a geleia de frutas vermelhas por uma geleia de uva para homenagear a Festa da Uva. A *verrine* foi feita em frente às câmeras, explicando o passo a passo de cada preparo e a reportagem foi ao ar no Jornal do Almoço oito dias após a gravação. Esta sobremesa foi escolhida para a gravação por se tratar de um preparo fácil, porém, surpreendente que poderia ser reproduzido em casa pelos telespectadores, além de representar a festividade que estava sendo comemorada.

Figura 1 – *Verrine de Mascarpone*.

A: Criação original. B: Jornal do Almoço. C: 30^a Fenadoce



Fonte: Os autores

Na Fenadoce a logística da apresentação foi diferente, visto que a infraestrutura do espaço era reduzida e o tempo mais curto. Com isso foram realizados pré-preparo para agilizar a apresentação que deveria se prolongar por no máximo 30 min. Todas as vagas disponíveis foram preenchidas, a recepção foi

favorável, além de contar com uma participação ativa dos presentes com questionamentos relacionados aos preparos e ao Curso no geral. Mesmo precisando agilizar alguns processos foi possível demonstrar as principais técnicas e segredos dessa sobremesa (Figura 1C). Além disso, os participantes da oficina receberam a receita com todas as especificações para poderem reproduzirem suas casas.

Ainda, destaca-se que esse tipo de evento que o Curso participa proporciona diferentes experiências e enriquece a formação do gastrônomo, preparando o futuro profissional para as mais diversas possibilidades que a profissão abrange e exercitando diferentes habilidades, principalmente a de comunicação.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em suma, a sobremesa "*Verrine de Mascarpone*" foi desenvolvida durante o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas. Ela demonstra a capacidade dos alunos em aplicar, de forma prática, os conhecimentos adquiridos ao longo do curso. Além disso, evidencia a importância da integração entre o aprendizado acadêmico e a divulgação pública. Essa iniciativa fomenta a publicidade do Curso para a população e proporciona experiências únicas aos discentes.

O êxito do preparo explanado deve-se a aptidão dos alunos em empregar os métodos de conservação dos alimentos de forma habilidosa explorando o máximo dos recursos que cada uma pode oferecer, com o intuito de criar um preparo seguro para consumo, e, ao mesmo tempo, agregar complexidade de sabores e texturas.

Além disso, a presença da sobremesa em importantes eventos regionais como a Festa da Uva e a 30^a Fenadoce demonstra a valorização dos projetos no Curso de Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas e a efetividade dos mesmos em integrar os alunos com a sociedade ao mesmo tempo que promove o ensino público. Nesse sentido, o presente trabalho enfatiza a importância dos métodos de conservação de alimentos na formação do gastrônomo, bem como salienta a necessidade do reconhecimento acadêmico na comunidade.

Os autores agradecem a Pró-Reitoria de Ensino da Universidade Federal de Pelotas pela bolsa de Iniciação ao Ensino.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CINTRA, P. **Métodos de conservação de alimentos.** 2014. Acessado em: 14 set. 2024. Online. Disponível em:
<<https://nutrisaude14.files.wordpress.com/2014/11/mc3a9todos-deconservac3a7c3a3o-dos-alimentos-2014.pdf>>

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** Porto Alegre: Artmed. 2ed., 2006

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2013.

OLIVEIRA, M. C. **Pasteurização e conservação de alimentos: princípios e aplicações.** Porto Alegre: Editora Alimentária, 2020.