

GASTRO NA MÍDIA

SARA POLI TESCH¹; **RAELE SIEFERT COIMBRA²**; **TATIANE KUKA VALENTE GANDRA³**

¹*Universidade Federal de Pelotas – sarapolitesch@hotmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – raelecoimbra@hotmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

O autor e sociólogo CLAUDE FISCHLER (1988) define a alimentação como um ato profundamente social e simbólico que vai além de uma simples ingestão de ingredientes; nesse sentido, comprehende-se que a alimentação desempenha papel fundamental para a vida humana, sendo essencial não apenas para a sobrevivência, mas também para o bem-estar físico, mental e social.

Nos primórdios da humanidade, o foco alimentar era a sobrevivência, ou seja, garantir a manutenção da vida através dos nutrientes que o alimento oferecia. Com o passar do tempo os homens desenvolveram técnicas para o preparo dos alimentos, com o intuito de aumentar a durabilidade dos mesmos, no entanto, além disto, os métodos empregados tornaram os alimentos mais seguros, digestíveis e saborosos. Conforme as civilizações foram se desenvolvendo a alimentação passou a refletir identidades culturais, tradições e valores de cada povo, evoluindo de um simples ato de sobrevivência para uma complexa ferramenta social. Através da análise dos hábitos alimentares de um determinado povo, época e região, é possível compreender traços históricos que marcaram civilizações, suas lutas, influências e tradições, portanto, podemos definir o alimento como um portador de memória cultural e histórica de um povo.

Atualmente, a comida desempenha um papel fundamental nas interações sociais e se faz presente em diversos tipos de ocasiões, desde em um encontro casual até em uma reunião de negócios. Compartilhar uma refeição pode ser um ato de hospitalidade e afeto que fortalece vínculos ou uma simples questão de conveniência. Com o avanço da globalização o estilo de vida das pessoas sofreu modificações, hoje enfrentamos uma cultura extremamente acelerada e imediatista onde tudo precisa ser feito da forma mais prática possível, inclusive a alimentação.

As longas jornadas de trabalho e a facilidade em encontrar alimentos prontos distanciou cada vez mais as pessoas de uma alimentação caseira e saudável, fazendo com que os alimentos ultra processados e o *delivery* tornassem-se soluções rápidas para o suprimento das necessidades básicas humanas. Junto da praticidade oferecida por esses hábitos, uma série de problemas de saúde foi desencadeada na população (MENDES; SOUZA, 2022). Além disso, as tradições alimentares estão aos poucos se perdendo dentre tamanha pressa, e, os saberes culinários que antes eram passados de geração em geração acabaram se dissipando devido à falta de interesse das novas gerações no assunto.

O objetivo do presente trabalho vinculado ao Projeto de Permanência e Qualidade Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, por meio da ação extensionista “Gasto na Mídia”, é apresentar como está sendo estimulado o interesse pela alimentação de qualidade, ao mesmo tempo que promove conteúdos rápidos, didáticos e explicativos sobre técnicas básicas de gastronomia para as redes sociais do Curso. A ação busca garantir o acesso a informações

confiáveis e ampliar a visibilidade tanto do Curso de Gastronomia quanto das boas práticas alimentares.

2. METODOLOGIA

A proposta envolve a gravação de vídeos curtos, com duração de até 90 segundos, que ensinam técnicas básicas de gastronomia, que são aprendidas pelos alunos do decorrer do 1º e 2º semestre do Curso. Higienização de alimentos, tipos de cortes, métodos de conservação dos alimentos e técnicas de aromatização de receitas são alguns dos vários temas que serão abordados na ação.

Para executar a ação, o primeiro passo foi abrir um formulário de seleção para acadêmicos do Curso de Gastronomia que demonstrassem interesse no projeto. Em seguida, os voluntários selecionados receberam mais detalhes sobre o funcionamento da proposta. Além disso, com o intuído de agregar o máximo de alunos possíveis, a estratégia traçada foi selecionar um voluntário por semana, para que dessa forma, o projeto tivesse maior rotatividade de participantes.

Posteriormente foi definido um dia semanal fixo para a realização da filmagem e feita a reserva do Laboratório Aula Show, localizado no Campus Anglo, a fim de ser utilizado como estúdio para os vídeos. Concomitantemente foi feita uma pesquisa para listagem dos temas a serem abordados. O Curso já contava com um perfil no Instagram (@gastronomiaufpel.oficial) e, para alcançar um público maior, decidiu-se criar uma conta no TikTok, considerando a popularização da plataforma nos últimos anos.

Algumas etapas antecedem a gravação. Levando em consideração o tema a ser trabalhado na semana, realiza-se uma pesquisa para elaboração do roteiro, que é enviado para a coordenadora do projeto para revisão e aprovação. Após essa validação o roteiro é repassado para o aluno voluntário da semana para que ele se integre sobre o assunto e se prepare para a gravação. Em seguida, lista-se os insumos que são utilizados e efetua-se a compra.

O planejamento é feito para a gravação durar em torno de 2h, dependendo da complexidade do assunto é feita a filmagem de 2 temas no mesmo dia. O último passo é a edição dos vídeos que ao ficaram prontos também passam por aprovação da coordenadora do projeto antes de serem postados. Para definir o dia e horário de postagem foi feita uma análise do tipo de público alvo que seria atingido e suas características como consumidores de conteúdo de gastronomia, dessa forma, às 12h das segundas-feiras foi estabelecida como horário padrão para as publicações.

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas conta com uma comunidade acadêmica ativa e participativa, tendo isso em vista, essa iniciativa está sendo capaz de oportunizar uma nova experiência aos discentes com a criação de conteúdo para as redes sociais. Essa ação também, além de engajar os atuais alunos, têm proporcionado conhecimento básico de gastronomia de forma acessível e além de trazer maior visibilidade e procura ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel.

OLIVEIRA (2021) defende que o conhecimento básico de gastronomia é essencial para a segurança dos alimentos e a eficiência na cozinha, pois permite que os cozinheiros identifiquem e evitem práticas que possam comprometer a

saúde dos comensais, nesse sentido, o objetivo das gravações corrobora em divulgar, e tornar amplo para a comunidade, conhecimento técnico culinário básico.

Para avaliação dos impactos gerados foi feita a análise das atividades realizadas e aceitação do público alcançada com a proposta. E assim, até o momento de escrita deste trabalho notou-se uma aceitação favorável da proposta tanto por parte dos alunos que se interessaram em colaborar, quanto por parte do público das redes sociais. No primeiro vídeo publicado houve um alcance de 3.914 visualizações, 22 compartilhamentos, 4 salvamentos e aumento de 3% nos seguidores do Instagram, inclusive, vários comentários positivos afirmando ser sido uma dica extremamente útil. Além de difundir informações confiáveis e ensinamentos que vão facilitar a rotina alimentar das pessoas, a ação ainda traz uma nova oportunidade aos acadêmicos que praticam as habilidades de comunicação, desinibição frente às câmeras e exercitam, de certa forma, a docência, ao repassar o conhecimento.

Desse modo, embasando-se na ideologia de que a educação deve estar conectada às realidades sociais e culturais por meio de atividades de extensão, é necessária a promoção, participação e reflexão crítica dos alunos em todas as etapas. Como afirma GARCIA (2022), “um planejamento cuidadoso é fundamental para o sucesso de qualquer projeto, pois permite que as etapas sejam bem definidas e que os participantes se sintam preparados e engajados.” Essa abordagem reforça a necessidade de uma estruturação detalhada e participativa, na qual o envolvimento dos discentes promova a construção conjunta do conhecimento, alinhada às demandas sociais e acadêmicas na extensão.

4. CONSIDERAÇÕES

Em suma, a alimentação transcende a mera nutrição, sendo um ato social e cultural de grande relevância para a formação da identidade de um povo. A ação “*Gasto na Mídia*”, desenvolvido pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas, surge como uma resposta criativa e necessária à crescente desvalorização das práticas alimentares saudáveis e tradicionais.

Ao utilizar as redes sociais para disseminar conhecimentos básicos de gastronomia, o projeto não só promove a conscientização sobre a importância da alimentação caseira, mas também incentiva a participação ativa dos alunos, desenvolvendo suas habilidades de comunicação e docência. Com uma aceitação positiva do público, essa iniciativa não apenas resgata saberes culinários essenciais, mas também fortalece a conexão entre as gerações, contribuindo para um futuro mais saudável e consciente em relação à alimentação.

Os autores agradecem o Programa de Bolsas Acadêmicas, mobilidade Bolsa de Ensino de Graduação, da Pró-reitora de Ensino da UFPel.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FISCHLER, C. *L'Homnivore*. Paris: Éditions Odile Jacob, 1988.

GARCIA, L. A. **Gestão de projetos educacionais: estratégias e práticas**. Revista de Educação e Ensino, v. 10. 2022.

MENDES, A. L.; SOUZA, T. S. A relação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e problemas de saúde: uma revisão. Revista Brasileira de Nutrição, 2022.

OLIVEIRA, J. F. O papel da educação gastronômica na formação do chef. Gastronomia em Foco, 2021.