

PROJETO GASTRONOMIA EM EXTENSÃO NO FESTIVAL DE GASTRONOMIA DA FENADOCE 2024

HÉCTOR RODRIGUES SCHIMULFENING¹; SARA POLI TESCH²; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA³

¹*Universidade Federal de Pelotas – hectorschimul16@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – sarapolitesch@gmail.com*

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

1. INTRODUÇÃO

A Feira Nacional do Doce (FENADOCE), organizada pela Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL,2024a), é um evento característico da região pelotense que celebra a trajetória e a importância histórica e cultural dos tradicionais doces da região. Em 2012, os doces tradicionais de Pelotas foram certificados com selo de identificação de origem geográfica, o que ajudou a proteger essa tradição, preservando parte da história, identidade, raízes e autoestima da comunidade local. Realizada anualmente no Centro de Eventos em Pelotas-RS, a FENADOCE oferece aos seus visitantes uma parcela de opções de entretenimento e consumo, onde se destacam a Cidade do Doce, que é o local idealizado para a compra e consumo dos marcantes doces e o Festival de Gastronomia, em espaços idealizados para apresentar a Gastronomia local e disseminar conhecimento em diferentes áreas do ramo alimentício histórico-cultural (LEMES 2012).

Com o tema “É Tempo de Reconstruir... É Tempo de Criar Novas Doces Memórias e Histórias”, a 30^a edição da Fenadoce trouxe a proposta da união do povo gaúcho na reconstrução dos Estado, devido as recentes crises climáticas que assolaram o Rio Grande do Sul (CDL, 2024b). Desta forma, por intermédio da Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PREC), o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) foi convidado a elaborar oficinas de Aulas Show para o Festival de Gastronomia da UFPEL no evento. Assim, o objetivo deste trabalho é apresentar como foi organizada e realizada a participação da Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas na FENADOCE e ainda, quais os impactos resultantes para o curso (FENADOCE 2024).

2. METODOLOGIA

Algumas semanas antes do evento, o bolsista organizador e a professora coordenadora do Projeto “Gastronomia em Extensão” se reuniram para discutir as primeiras demandas pré-evento para a realização das oficinas na FENADOCE. Nesses encontros, foram definidos os ministrantes, que incluíam alunos egressos, acadêmicos e professores do Curso. Também foi elaborada uma escala com os dias e horários de cada ministrante e de seu respectivo preparo.

Ainda foi acordado durante a organização pré-evento que os ministrantes deveriam preparar uma lista de insumos, incluindo todos os ingredientes e utensílios necessários para a elaboração dos pratos, bem como se seria necessário pré-preparo, tendo em vista a organização das compras de insumos por parte da CDL. Além disso, ficou estabelecido que cada ministrante elaboraria uma ficha técnica, contendo os ingredientes e o modo de preparo, para que a partir dessa, fosse criado uma receita padronizada para distribuição aos participantes (Figura 1).



Figura 1 – Aulas Show no espaço do Festival de Gastronomia UFPEL



Fonte: Os autores

Outro ponto discutido foi a divulgação das oficinas, que foi realizada por meio de postagens nas redes sociais do Grupo de Pesquisa: Gastronomia é Ciência, ao qual o Projeto “Gastronomia em Extensão” é vinculado. Os posts deveriam informar a programação completa, com os nomes dos ministrantes, suas formações acadêmicas e os pratos que foram preparados (Figura 2).

Figura 2 – Posts de divulgação



Fonte: Os autores

Por fim, foi definida a seleção e escala de uma equipe de apoio, composta por acadêmicos de Gastronomia. Essa equipe ficou responsável por auxiliar os ministrantes durante o preparo, distribuir as receitas e amostras para a degustação, além de ajudar na limpeza e organização do espaço.

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

No total do evento, foram realizadas 18 oficinas no Festival de Gastronomia da UFPEL, entre quinta-feira e domingo, com a participação total de 33 ministrantes, 21 acadêmicos auxiliando como equipe de apoio, a professora coordenadora do projeto e 2 bolsistas vinculados ao “Grupo de Pesquisa: Gastronomia é Ciência”.

Na edição do ano anterior, os pratos preparados foram feitos de forma a remeter ao tema do evento “Doce Infância”. No entanto, como o tema dessa última edição foi mais amplo, os ministrantes tiveram maior flexibilidade na escolha dos preparos, resultando em pratos mais diversos e distintos entre si (Figura 3).

Figura 3 – Preparos executados nas oficinas



Fonte: Os autores

Em suma, a participação do curso de Gastronomia da UFPEL na 30^a edição da Fenadoce foi extremamente positiva e contribuiu de forma importante para fortalecer a imagem do curso em vários aspectos. Em determinadas ocasiões, o número de participantes superou a capacidade do local, resultando em espectadores acompanhando as oficinas em pé.

Durante as oficinas, os participantes levantaram dúvidas sobre técnicas de conservação e quais métodos seriam ideais para aplicar em diferentes alimentos. Essas questões foram respondidas pelos ministrantes e pela professora responsável, o que evidenciou uma visão mais abrangente do curso. A abordagem acadêmica no contexto gastronômico demonstrou que a Gastronomia vai além da reprodução de receitas, sendo uma área multidisciplinar. Essa nova perspectiva gastronômica despertou curiosidade e interesse nos participantes, que chegaram a questionar os organizadores sobre os passos para ingressar no curso, realçando assim a importância de ações acadêmicas extensionistas para a comunidade local. Além disso, os participantes das oficinas tiveram a oportunidade de degustar pratos de diferentes regiões do Brasil e do mundo, conhecendo um pouco da cultura e dos hábitos alimentares de lugares distintos.

Outro ponto importante é a relevância da divulgação na mídia para a imagem do Curso. Muitos participantes foram atraídos para as oficinas através das redes sociais e da participação ao vivo do Curso de Gastronomia no Jornal do Almoço da RBS TV e no programa Tá na Hora do SBT, onde foi apresentado o que poderiam esperar das oficinas. Destaca-se também a participação do Curso nos jornais Correio do Povo, Rio Grande Tem, no documentário do projeto Em Pauta, do Curso de Jornalismo da UFPEL, além das próprias mídias da FENADOCE (Figura 4).

Por fim, foi criado um espaço específico no local das oficinas para a fotografia dos pratos, com uma decoração bem iluminada e instagramável. Esse espaço recebeu elogios da equipe de marketing do evento.

No entanto, alguns fatores precisam ser ajustados para melhorar o desempenho das oficinas, especialmente em relação ao espaço cedido. Houve relatos dos participantes e da equipe de apoio sobre a dificuldade na localização do espaço fornecido, seja pela falta de sinalização adequada ou por ele não estar incluído no mapa da feira. Além disso, ocorreram problemas hidráulicos e elétricos, como vazamentos de água e curtos-circuitos nas tomadas. A estrutura decorativa também foi insuficiente, exigindo que os professores e estudantes trouxessem itens próprios para melhorar a decoração, além de equipamentos da Universidade, os quais a professora coordenadora se responsabilizou. Além de tudo, houve

também a interferência sonora de outros estandes, sirenes e shows musicais que prejudicaram o entendimento de algumas oficinas devido ao alto volume.

Figura 4 – Aparições das oficinas nas mídias, jornais e sites



Fonte: Os autores

4. CONSIDERAÇÕES

As oficinas do Festival de Gastronomia da UFPEL na 30^a edição da Fenadoce, foram concluídas de forma satisfatória, destacando a importância das ações extensivas para a comunidade. Além disso, o fato mais importante a ser considerado é que a Fenadoce, na atualidade, é a maior ação de extensão vinculada ao Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia. Nesse contexto, infere-se que ela apresenta uma visão acadêmica da gastronomia além das receitas, disseminando conhecimento, história e cultura. Para obter resultados ainda mais satisfatórios no futuro, seria ideal manter e fortalecer a parceria entre o Curso e o evento, oferecendo uma experiência mais enriquecedora para os alunos e para a comunidade externa.

Os autores agradecem a Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal de Pelotas pela bolsa de extensão.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LEMES, R. **Famosos em todo o país, doces de Pelotas terão selo de certificação.** G1, 2012. Disponível em: <https://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-sul/noticia/2012/05/famosos-em-todo-o-pais-doces-de-pelotas-terao-selo-de-certificacao.html>. Acesso em: 24 set. 2024.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **Gastronomia em Extensão.** Pelotas, 2022. Disponível em: <<https://institucional.ufpel.edu.br/projetos/id/u4542>>. Acesso em: 24 set. 2024.

CÂMARA DE DIRIGENTES LOJISTAS DE PELOTAS^a. **A Feira.** Fenadoce, Pelotas, 2024. Disponível em: <<https://fenadoce.com.br/a-feira/>>. Acesso em: 10 set. 2024.

CÂMARA DE DIRIGENTES LOJISTAS DE PELOTAS^b. **Fenadoce 2024 irá homenagear suas 30 edições e união dos gaúchos.** Fenadoce, Pelotas, 2024. Disponível em: <https://fenadoce.com.br/fenadoce-2024-ira-homenagear-suas-30-edicoes-e-uniao-dos-gauchos/>. Acesso em: 10 set. 2024.