

## MOSTRA DE CURSOS COMO CARTÃO DE VISITA À GASTRONOMIA

**MANOELA DE SOUZA GONÇALVES<sup>1</sup>; ANGELA GALVAN DE LIMA<sup>2</sup>; WAGNER HALMENSCHLAGER<sup>3</sup>**

**TATIANE KUKA VALENTE GANDRA<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas – manoeladesouzag13@gmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – angelasananduva@gmail.com*

<sup>3</sup>*Universidade Federal de Pelotas – wagner.halmenschlager@ufpel.edu.br*

<sup>4</sup>*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com*

### 1. INTRODUÇÃO

Nas últimas duas décadas, o número de Cursos Superiores de Gastronomia no Brasil apresentou crescimento expressivo, acompanhando a consolidação do campo alimentar como área acadêmica e profissional (ANJOS; CABRAL; HOSTINS, 2017). Esse fenômeno está relacionado ao aumento do interesse social por alimentação, cultura e saúde, além do reconhecimento da gastronomia como patrimônio cultural e identitário. Segundo o Censo da Educação Superior de 2023, realizado pelo INEP (INEP, 2025), houve uma ampliação na oferta de cursos superiores, refletindo a diversificação da educação dessa área no país.

A Mostra de Cursos da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) é um evento institucional que visa aproximar a comunidade acadêmica de estudantes do ensino médio e da população em geral, oferecendo informações sobre os cursos de graduação, suas práticas formativas e perspectivas profissionais. Trata-se de um espaço privilegiado para apresentar os projetos pedagógicos, os recursos acadêmicos e os cenários de aprendizagem oferecidos pela instituição, fortalecendo a escolha consciente de futuros ingressantes (UFPEL, 2025a).

No contexto dessa Mostra, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia destaca-se como uma formação inovadora e multidisciplinar, voltada para o desenvolvimento de competências técnicas, científicas e culturais relacionadas à alimentação. A participação do curso no evento não se limita à divulgação, mas também se configura como oportunidade pedagógica, na medida em que envolve docentes e discentes em práticas de ensino que extrapolam a sala de aula. Por meio da organização de oficinas, demonstrações e apresentações, os estudantes vivenciam situações de aprendizagem ativa, reforçando os conteúdos teóricos e práticos do currículo (UFPEL, 2025b).

Ademais, os projetos de ensino desempenham papel central nesse processo, pois possibilitam a articulação entre teoria e prática e permitem ao estudante desenvolver autonomia, responsabilidade e capacidade de comunicação. Como destaca FREIRE (1996, p. 25), “ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua própria produção ou a sua construção”, evidenciando que a formação deve estimular a criticidade e a autonomia do estudante. Nesse sentido, a Mostra de Cursos pode ser compreendida como uma extensão do espaço pedagógico, em que o aprendizado se materializa na mediação entre o conhecimento técnico e a interação com o público externo, fortalecendo a compreensão do papel social da Gastronomia e contribuindo para a formação de profissionais reflexivos e comprometidos com a realidade local.

Dessa forma, relatar a participação do Curso de Gastronomia na Mostra de Cursos constitui oportunidade de refletir sobre sua dimensão formativa e extensionista. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho é apresentar a experiência de organização da participação do Curso de Gastronomia na Mostra de Cursos da UFPel, realizada por meio do Projeto de Permanência e Qualidade Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Busca-se evidenciar sua contribuição para a formação acadêmica, o desenvolvimento de competências práticas e a consolidação do vínculo entre Universidade e comunidade.

## 2. ATIVIDADES REALIZADAS

O desenvolvimento da ação referente à Mostra de Cursos de Gastronomia compreendeu um conjunto articulado de atividades, desde a etapa de divulgação prévia até a execução e o registro do evento. Foram elaborados posts específicos para as redes sociais do Curso, direcionados a estudantes, familiares, comunidade acadêmica e interessados na área, além da confecção de materiais gráficos personalizados, como banner e flyer, que respeitaram a identidade visual da instituição. Também foram selecionadas imagens representativas das práticas acadêmicas, veiculadas em stories no dia da Mostra, transmitindo autenticidade e engajamento.

Para favorecer a participação discente no processo organizativo, divulgou-se uma chamada de voluntários por meio de postagens acompanhadas de formulário eletrônico no *Google Forms*, utilizado para coletar informações sobre disponibilidade, identificação e interesse dos alunos. As respostas subsidiaram a seleção dos voluntários e a criação de um grupo no *WhatsApp*, que funcionou como canal oficial de comunicação e alinhamento das orientações.

Na preparação do espaço expositivo, houve a escolha criteriosa de louças e utensílios que compuseram a mesa, destacando aspectos estéticos e funcionais. Os alunos voluntários produziram cortes clássicos da gastronomia, como *brunoise* e *chiffonade*, demonstrando técnicas adquiridas ao longo da formação. Para complementar a mesa, também foram produzidos pães, evidenciando a diversidade de práticas da panificação. No dia da Mostra, a participação discente foi ativa, consolidando a prática pedagógica em um contexto de apresentação pública. Posteriormente, produziu-se um vídeo com registros do evento, destinado a agradecer aos voluntários e visitantes, além de compor a memória institucional da atividade.

Metodologicamente, a ação fundamentou-se em três pilares: planejamento comunicacional, organização participativa e prática pedagógica. O uso de ferramentas digitais como *Canva*, redes sociais e *Google Forms* configurou-se em estratégia contemporânea de comunicação e gestão. O envolvimento dos discentes atendeu aos princípios da aprendizagem ativa, atribuindo-lhes protagonismo e fortalecendo competências práticas e colaborativas. O público contemplado incluiu estudantes e docentes do Curso de Gastronomia, a comunidade acadêmica, familiares, visitantes externos e potenciais ingressantes.

Dessa forma, o trabalho desenvolveu-se de forma planejada e colaborativa, integrando comunicação, organização e prática pedagógica em um processo coeso. A ação reforçou não apenas a visibilidade do Curso, mas também sua dimensão formativa, ao proporcionar aos alunos experiência prática de organização, trabalho em equipe e contato direto com futuros ingressantes. Assim, a relevância da Mostra ultrapassou o caráter expositivo, criando oportunidades de

interação social, difusão do conhecimento e valorização do espaço acadêmico como ambiente de troca e crescimento coletivo.

O impacto positivo também pôde ser observado na participação ativa de estudantes do ensino médio. Nesse contexto, destaca-se o depoimento de Arthur Branco Crizel, aluno do 2º ano da Escola Monsenhor Queiroz, de 16 anos: “*Eu estava entre Gastronomia e Educação Física. Mas, depois de conversar com o pessoal da Gastronomia, acredito que me decidi*” (UFPEL, 2025b). Esse testemunho evidencia como experiências vivenciadas em eventos acadêmicos contribuem para a orientação vocacional de jovens, além de reforçar a relevância da Mostra no fortalecimento do vínculo entre ensino superior e sociedade.

Durante o processo, alguns desafios se mostraram significativos, como alinhar a comunicação entre os voluntários e assegurar a disponibilidade de materiais. Essas dificuldades, porém, contribuíram para a aprendizagem coletiva, estimulando soluções colaborativas e desenvolvendo competências de gestão do tempo, liderança e adaptabilidade.

Quanto aos aprendizados, evidenciou-se a importância do planejamento antecipado, do uso de ferramentas digitais e da valorização do protagonismo discente. Também ficou claro que a integração entre teoria e prática, aliada à participação ativa dos alunos, gera resultados mais consistentes e significativos para a comunidade acadêmica e para os visitantes.

Para futuras edições, recomenda-se ampliar o alcance da divulgação por meio de parcerias com escolas da região, bem como desenvolver pesquisas qualitativas e quantitativas sobre o impacto da Mostra na decisão profissional dos participantes. Sugere-se ainda investir em registros audiovisuais mais estruturados, de modo a compor um acervo institucional que fortaleça a memória do Curso e incentive novas edições

### 3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização da Mostra de Cursos de Gastronomia possibilitou resultados relevantes tanto para a organização acadêmica quanto para a formação discente. Destaca-se o engajamento dos estudantes em todas as etapas, desde o planejamento da divulgação até a execução das atividades práticas e interativas no dia do evento. Esse envolvimento consolidou a aprendizagem ativa, evidenciando a importância do protagonismo estudantil no fortalecimento da identidade do Curso.

Dessa forma, a Mostra de Cursos de Gastronomia cumpriu seu papel formativo, expositivo e social, configurando-se como experiência significativa para a comunidade acadêmica e externa. O evento demonstrou que a articulação entre engajamento discente, planejamento metodológico e práticas pedagógicas consistentes resulta em ações transformadoras, capazes de impactar positivamente tanto os alunos organizadores quanto os visitantes.

### 4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANJOS, M. B. dos; CABRAL, C. S.; HOSTINS, R. C. O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v.11, n.1, p.64-85, 2017. Online. Disponível em: <https://scispace.com/pdf/o-cenario-da-formacao-superior-em-gastronomia-no-brasil-3bqlwfnejc.pdf>. Acessado em: 24 ago. 2025

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996. Online. Disponível em:

<https://nepegeo.paginas.ufsc.br/files/2018/11/Pedagogia-da-Autonomia-Paulo-Freire.pdf>. Acessado em: 24 ago. 2025.

**INEP. MEC e Inep divulgam resultado do Censo Superior 2023.** Gov.br, Brasília, 23 maio 2024. Acessado em: 24 ago. 2025. Online. Disponível em: <https://www.gov.br/inep/pt-br/centrais-de-conteudo/noticias/censo-da-educacao-superior/mec-e-inep-divulgam-resultado-do-censo-superior-2023>

**UFPELa. Mostra de Cursos aproxima estudantes de ensino médio da Universidade.** Universidade Federal de Pelotas – CCS, Pelotas, 16 maio 2025. Acessado em: 24 ago. 2025. Online. Disponível em: [https://ccs2.ufpel.edu.br/wp/2025/05/16/mostra-de-cursos-aproxima-estudantes-de-ensino-medio-da-universidade/?utm\\_source=chatgpt.com](https://ccs2.ufpel.edu.br/wp/2025/05/16/mostra-de-cursos-aproxima-estudantes-de-ensino-medio-da-universidade/?utm_source=chatgpt.com).

**UFPELb. Projeto de Permanência e Qualidade Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.** Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2025. Acessado em: 24 ago. 2025. Online. Disponível em: [https://institucional.ufpel.edu.br/projetos/id/u7946?utm\\_source](https://institucional.ufpel.edu.br/projetos/id/u7946?utm_source)