

JANTAR AGROECOLÓGICO NA XXI SEMANA DO ALIMENTO ORGÂNICO: EXPERIÊNCIA DE ENSINO INTEGRADA À EXTENSÃO NA FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA

GUSTAVO KIYOSHI HOSAKI DE MELO¹; **CHIRLE OLIVEIRA RAPHAELLI²**;
TATIANE KUKA VALENTE GANDRA³

¹*Universidade Federal de Pelotas – mrkingslayer87@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – chirle.oliveira@ufpel.edu.br*

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

1. INTRODUÇÃO

Realizada desde 2005 em todo o Brasil, a Semana do Alimento Orgânico (SAO) é uma campanha anual que promove o consumo de alimentos orgânicos, destacando seus benefícios para a saúde, o meio ambiente e a agricultura sustentável, com o intuito de conscientizar a população sobre escolhas alimentares mais saudáveis e incentivar a produção agroecológica (CAPA, 2023; CPORG-RS, 2025).

No dia 23 de maio de 2025, em comemoração ao início da SAO em Pelotas e região, foi realizado um Jantar Agroecológico organizado pelo Projeto Gastronomia em Extensão, da Universidade Federal de Pelotas, em parceria com a Cooperativa Teia Ecológica. A atividade envolveu alunos e docentes e configurou-se como espaço formativo, articulando saberes teóricos e práticos em situação real de serviço.

Os atos de comer e escolher uma dieta transcendem a dimensão nutricional (ABONIZIO, 2016). Nesse jantar, a proposta foi realizar uma releitura de um prato-totem da culinária brasileira, relacionando-o à agricultura sustentável e orgânica, sem perder suas origens nem destoar de sua identidade. Pratos-totem despertam sensações e memórias (ALTOÉ; MENOTTI; DE AZEVEDO, 2019), criando vínculos afetivos que atravessam gerações.

Nessa perspectiva, a feijoada vegetariana escolhida como prato principal representou a junção entre tradição e contemporaneidade, valorizando ingredientes locais e populares na região e constituindo-se como recurso pedagógico para o desenvolvimento de competências técnicas e socioemocionais dos discentes.

Assim, este trabalho tem como objetivo relatar uma experiência de ensino integrada à extensão na área de Gastronomia, realizada no contexto da XXI Semana do Alimento Orgânico, destacando processos de ensino-aprendizagem, competências desenvolvidas pelos estudantes e a articulação com a comunidade.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

O jantar foi realizado no dia 23 de maio de 2025, na sede da Associação dos Servidores da Universidade Federal de Pelotas (ASUFPEL), no contexto da XXI Semana do Alimento Orgânico. As atividades iniciaram às 14h com a higienização dos vegetais, etapa essencial para a manipulação segura dos alimentos. Folhas de couve, cenouras e abóboras foram imersas em solução clorada por 15 minutos e, em seguida, lavadas em água corrente para a remoção de resíduos e excesso de cloro.

Na sequência, foi realizado o *mise en place* da feijoada e de seus acompanhamentos, etapa fundamental para a separação e organização prévia dos ingredientes, garantindo maior controle e eficiência no preparo. Os participantes foram divididos em três grupos, responsáveis por tarefas simultâneas, como o descascamento e corte de vegetais (alho, cenoura, cebola, abóbora, chuchu e pinhão). Enquanto isso, couve foi fatiada em tiras para preparo posterior. Às 18h, foi recebido o carregamento de feijão preto pré-cozido, fornecido pela Cooperativa Teia Ecológica, sem tempero, o que possibilitou maior agilidade no preparo da feijoada. Paralelamente, foram preparadas entradas com bergamotas e laranjas descascadas, além da organização de focaccias doadas por um parceiro do evento.

A feijoada permaneceu cerca de uma hora em fogo médio, sendo finalizada com a adição dos vegetais (abóbora, chuchu e cenoura). À medida que se aproximava o horário do jantar (21h), foram preparados os acompanhamentos: arroz, farofa de pinhão e couve refogada com alho. Todos os pratos foram organizados em mesa de serviço de modo a facilitar o acesso dos participantes, sendo necessário o reabastecimento constante da feijoada, da couve e do arroz em razão da grande adesão ao evento.

O jantar contou com a participação de seis graduandos do Curso de Gastronomia, de uma docente e de duas funcionárias da Cooperativa Teia Ecológica, que atuaram ativamente na cozinha (Figura 1). Além disso, cinco integrantes do Diretório Acadêmico da Gastronomia (DAG) estiveram presentes, colaborando no serviço de bebidas e no apoio logístico (Figura 2). O público foi estimado em aproximadamente 80 participantes, entre agricultores, familiares e membros da comunidade, o que reforçou a integração entre a universidade e a sociedade local.

Figura 1 – Participantes que atuaram na cozinha



Fonte: Os autores

Figura 2 – Participantes que atuaram na copa



Fonte: Os autores

Do ponto de vista formativo, a atividade representou uma oportunidade singular de ensino-aprendizagem. Para os discentes, especialmente aqueles que participaram pela primeira vez de uma preparação em grande escala, a vivência possibilitou aplicar conhecimentos técnicos de higiene, manipulação e preparo de alimentos em situação real, conforme visto nas aulas práticas do Curso, além de desenvolver competências de organização, trabalho em equipe e resolução de problemas.

Também o reconhecimento do público, que destacou a qualidade da feijoada e de seus acompanhamentos, aliado à repercussão em mídias sociais institucionais, reforçou o caráter pedagógico da experiência, evidenciando o impacto da prática no processo de formação acadêmica e profissional.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização do Jantar Agroecológico, no âmbito da XXI Semana do Alimento Orgânico, configurou-se como uma experiência pedagógica significativa, integrando ensino e extensão. Para os discentes, representou a oportunidade de vivenciar, em situação real de serviço, a aplicação de conhecimentos teóricos e práticos, além do desenvolvimento de competências relacionadas à organização, ao trabalho em equipe e à resolução de problemas.

Do ponto de vista formativo, a atividade possibilitou o contato com a complexidade do preparo em grande escala, aspecto fundamental para a formação profissional em Gastronomia. Além disso, favoreceu a reflexão crítica sobre sustentabilidade e valorização de ingredientes locais, ampliando a compreensão dos estudantes acerca do papel social da Gastronomia.

O evento também reafirmou a importância da articulação entre universidade e comunidade, fortalecendo vínculos e promovendo a valorização da produção agroecológica. Assim, a experiência relatada alcançou não apenas os objetivos extensionistas, mas sobretudo consolidou-se como prática de ensino-aprendizagem, demonstrando a relevância de iniciativas que integrem ensino, pesquisa e extensão na formação acadêmica.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABONIZIO, Juliana. Conflitos à mesa: vegetarianos, consumo e identidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 31, n. 90, p. 115-136, 2016.

ALTOÉ, Isabella; MENOTTI, Gabriel; DE AZEVEDO, Elaine. Comida e afeto: As releituras dos pratos-totem na culinária vegana 121. **RBSE-Volume 18-Número 52-abril de 2019-ISSN 1676-8965**, p. 129.

CAPA. **O que é a Semana do Alimento Orgânico**. Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia, 25 maio 2023. Acessado em: 24 ago. 2025. Online. Disponível em: <https://capa.org.br/2023/05/o-que-e-a-semana-do-alimento-organico/>

CPORG-RS. **Semana dos alimentos orgânicos**. Acessado em 19 de mai. 2025. Online. Disponível em: <https://www.cporgs.org/semanadosalimentosorganicos>