

SABORES VISUAIS

NELSON DUTRA DE OLIVEIRA NETO¹; MANOELA DE SOUZA GONÇALVES²;
ANGELA GALVAN DE LIMA³; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA⁴

¹Universidade Federal de Pelotas – nd790620@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – manoladesouzag13@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – angelasananduva@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O uso de imagens e vídeos na promoção da gastronomia deixou de ser um recurso meramente estético para se consolidar como uma estratégia de comunicação extensionista e de ensino. A produção audiovisual, quando aplicada ao contexto gastronômico, permite valorizar não apenas os pratos em si, mas também a história que os acompanha, a trajetória dos gastrônomos e a identidade cultural envolvida (ALBANO; NETO, 2018).

Com o surgimento da fotografia, iniciou-se uma nova forma de percepção do mundo, fragmentada, mas detalhada, que ampliou o conhecimento de diferentes realidades culturais. Como destaca KOSSOY (2001, p. 26), com a fotografia “[...] iniciou-se um processo de conhecimento do mundo, porém, de um mundo em detalhes, posto que fragmentário em termos visuais e, portanto, contextuais”. Hoje, essa lógica é potencializada pelas redes sociais digitais, que transformaram a fotografia e o vídeo em ferramentas fundamentais de visibilidade, engajamento e educação.

Nesse cenário foi criada a série “Um dia com a Gastro”, vinculada ao Projeto de Permanência e Qualidade Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel. A ação teve como objetivo explorar os recursos audiovisuais para aproximar a comunidade acadêmica e externa da rotina de práticas do Curso, utilizando vídeos curtos e de caráter didático como estratégia de valorização pedagógica, estética e extensionista.

Dessa forma, este trabalho tem como objetivo relatar a experiência de concepção, produção e divulgação dos vídeos da série “Um dia com a Gastro”, destacando sua relevância como recurso de ensino-aprendizagem e como instrumento extensionista para o fortalecimento da imagem institucional do Curso de Gastronomia.

2. METODOLOGIA

A ação foi desenvolvida no âmbito do Projeto de Permanência e Qualidade Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel, tendo como foco a produção de conteúdo audiovisual para divulgação em redes sociais digitais.

Inicialmente, foram selecionadas disciplinas práticas do curso, tais como Cozinha Internacional I, Panificação e Confeitaria, por possibilitarem maior tempo de execução e apresentarem processos didáticos para demonstração em vídeo. A escolha baseou-se no potencial da disciplina em traduzir, de forma visual, as etapas do preparo culinário, valorizando a técnica, as cores e a apresentação dos alimentos.

No total, foram produzidos seis vídeos, sendo quatro de caráter didático e um de estilo humorístico, intitulado “Cozinha é terapia: ter a pia cheia de louça”. Esse último teve como objetivo explorar uma linguagem leve e divertida, com foco em engajamento do público, enquanto os demais priorizaram a valorização do processo culinário, apresentando desde as etapas iniciais de preparo até a finalização, de forma clara e acessível.

A edição dos vídeos foi realizada com o software *CapCut*, demandando em média uma hora e meia por material. O processo de edição buscou preservar a naturalidade dos preparos, sem uso excessivo de filtros, destacando os ingredientes, as cores e as técnicas aplicadas. Os materiais finalizados foram publicados no perfil oficial da Gastronomia UFPel na plataforma *TikTok*, escolhida por sua ampla capacidade de alcance e engajamento junto ao público jovem, além da valorização de produções curtas, dinâmicas e interativas, em consonância com a proposta pedagógica da ação.

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

A produção da série “Um dia com a Gastro” resultou em seis vídeos publicados no perfil oficial da Gastronomia UFPel no *TikTok*. Essa experiência possibilitou aos acadêmicos envolvidos vivenciar de forma prática a utilização de recursos audiovisuais como ferramenta de ensino e extensão, além de desenvolver competências relacionadas à organização de conteúdo, domínio de linguagem digital e uso de tecnologias de edição.

No âmbito pedagógico, os estudantes relataram que o processo de criação contribuiu para fortalecer autonomia, criatividade e capacidade de síntese, habilidades fundamentais tanto para a formação acadêmica quanto para a atuação profissional. Essa perspectiva dialoga com FREIRE (1996), ao destacar que a educação deve estimular a autonomia e a criticidade dos sujeitos. A adaptação dos conteúdos para formatos curtos e dinâmicos exigiu planejamento e clareza na transmissão das informações, aproximando teoria e prática.

Quanto ao impacto digital, os vídeos alcançaram significativa repercussão na plataforma *TikTok*. Destacam-se o vídeo “Cozinha Internacional I – França”, com 892 visualizações, e “Panificação I”, com 786 visualizações. O vídeo humorístico intitulado “Cozinhar é terapia: ter a pia cheia de louça” obteve 826 visualizações, demonstrando o potencial de engajamento por meio de conteúdos leves e divertidos. Outros materiais registraram entre 297 e 692 visualizações, evidenciando o interesse do público pela rotina acadêmica do Curso (TIKTOK GASTRONOMIA UFPEL, 2025).

Adicionalmente, foi produzido um vídeo sobre o Jantar Agroecológico, ação extensionista vinculada ao Projeto Gastronomia em Extensão em parceria com a Cooperativa Teia Ecológica, que reforçou a importância da integração entre ensino, extensão e comunidade. Esse registro audiovisual ampliou a divulgação da atividade e fortaleceu o reconhecimento social da Gastronomia como área comprometida com a sustentabilidade e a valorização dos produtos locais.

Assim, a ação fortaleceu a visibilidade institucional do Curso de Gastronomia e dos projetos envolvidos, especialmente o Projeto de Permanência e Qualidade Acadêmica, comprovando o potencial das mídias digitais como instrumentos de extensão universitária, difusão do conhecimento e aproximação entre universidade e sociedade.

4. CONSIDERAÇÕES

A experiência da série “Um dia com a Gastro” demonstrou que a produção audiovisual pode ser um recurso pedagógico e extensionista eficaz para aproximar a comunidade acadêmica e externa da rotina do Curso de Gastronomia da UFPel. O relato das etapas de concepção, produção e divulgação dos vídeos evidenciou que a ação contribuiu para o desenvolvimento de competências estudantis, tais como autonomia, criatividade e criticidade, em consonância com a perspectiva freireana de formação crítica.

Os resultados digitais, expressos no alcance e engajamento dos vídeos no *TikTok*, confirmaram a relevância da iniciativa como estratégia de visibilidade institucional e como instrumento de difusão do conhecimento gastronômico. Além disso, a inclusão do vídeo sobre o Jantar Agroecológico ampliou o impacto extensionista, reforçando a integração entre ensino, extensão e comunidade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBANO, J.; NETO, J. M. P. **Food styling: manual prático de produção gastronômica para foto e vídeo**. São Paulo: Senac São Paulo, 2018.

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

KOSSOY, B. **Fotografia e história**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2001.

TIKTOK. GASTRONOMIA UFPEL. **TikTok: @gastronomiaufpel**, 2025. Acessado em: 24 ago. 2025. Online. Disponível em: <https://www.tiktok.com/@gastronomiaufpel>