

MESTRES DO FUTURO: JOVENS DOCEIROS

CAMILA SCHWANSON MADRUGA¹; AIRTON LUIZ TOLFO KARSBURG²;
WAGNER HALMENSCHLAGER³, FRANCISCA FERREIRA MICHELON⁴

¹Universidade Federal de Pelotas – milacerrito@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – airtontolfo2022@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – schilager@hotmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – fmichelon.ufpel@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A tradição doceira constitui um dos pilares da identidade cultural da região de Pelotas e Morro Redondo, consolidando-se como prática social, econômica e simbólica. O fazer do doce, transmitido por gerações, revela-se não apenas como técnica culinária, mas como expressão de memória e de modos de vida. Contudo, a transmissão desse saber no núcleo familiar tem se mostrado cada vez mais frágil, em especial diante das transformações contemporâneas, das mudanças nos hábitos alimentares e do predomínio de narrativas institucionais que destacam determinados produtos em detrimento de outros (MONTANARI, 2008; HALBWACHS, 2006; CANDAU, 2016; HALMENSCHLAGER, 2025).

Nesse contexto, surge o projeto de extensão Mestres Doceiros do Futuro, que busca resgatar, preservar e atualizar a tradição doceira local, aproximando mestres doceiros, jovens do ensino médio e estudantes universitários de Gastronomia. O projeto se insere na lógica de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial (UNESCO, 2003), ao mesmo tempo em que promove a inclusão social, o empreendedorismo e a sustentabilidade, com estratégias pedagógicas que articulem tradição e inovação para manter viva essa prática.

O objetivo central consiste em formar jovens aprendizes de 14 a 18 anos que serão selecionados a partir da parceria desenvolvida através do projeto e da Secretaria Municipal de Educação e Desporto (SMED), para a prática da doçaria colonial, estimulando a continuidade da tradição e o desenvolvimento de competências empreendedoras para a geração de renda. Sendo então desenvolvidas oficinas culinárias, orientadas por estudantes de Gastronomia, articulando o saber-fazer tradicional com práticas contemporâneas para a criação de uma releitura inovadora. O projeto promove a valorização do patrimônio imaterial, fomenta o empreendedorismo jovem e contribui para o fortalecimento da identidade cultural da região e o desenvolvimento local.

2. METODOLOGIA

O projeto estrutura-se em módulos formativos, com duração variável entre um e três meses, ministrados por mestres doceiros reconhecidos pela comunidade, em parceria com discentes e docentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel. A metodologia é baseada na aprendizagem vivencial e intergeracional, em que os saberes tradicionais são transmitidos diretamente aos jovens em oficinas práticas.

As atividades pilotos ocorreram em espaços formais, como o laboratório de aula show situado na Faculdade de Nutrição no Curso de Gastronomia, exposto na Figura 1, e não formais, como o espaço de Gastronomia no evento da Fenadoce,

ampliando a noção de patrimônio como prática viva (POULOT, 2009; PRATS, 2005). Nessas oficinas, foi apresentada a contextualização histórica e cultural da doçaria colonial, seguida da demonstração do preparo de um doce tradicional, a chimia de abóbora com coco, abordando também boas práticas de manipulação. Ao final, os participantes degustaram os doces e conheceram uma releitura inovadora, com a produção de um brigadeiro de chimia, incentivando a valorização cultural e o empreendedorismo jovem. A Figura 2 contém a ficha técnica dos preparos e a Figura 3 demonstra os doces finalizados.

Figura 1- Oficina realizada no laboratório de Aula Show no Curso de Gastronomia



Fonte: Acervo Autoral

Figura 2- Ficha Técnica dos Preparos Realizados

GASTRONOMIA Universidade Federal de Pelotas			
Acadêmico: Camila Schwanson Madruga, Airtton Luiz Tolfo Karsburg			
FICHA TÉCNICA			
Preparos: Chimia de Abóbora com Coco; Brigadeiro de Chimia de Abóbora com Coco			
Rendimento: 1520g de chimia; 24 brigadeiros		Tempo de Preparo: 1 hora; 1 hora e 30 minutos	
Ingredientes	Qt	Un	Modo de Preparo
Chimia de Abóbora com Coco			Chimia de Abóbora com Coco: cozinhe a abóbora cortada, o açúcar e o cravo até soltar bastante líquido e a abóbora amolecer. Amasse a abóbora dentro da panela com o fogo ainda ligado e siga mexendo, então adicione o coco. Quando a chimia emitir um chiado que indica estar secando, ou notar que desgrudou do fundo da panela, está pronta. Envase em vidros esterilizados e mantenha em local fresco e arejado.
Abóbora de pescoço cortada	2100	g	
Açúcar Cristal	850	g	
Coco em Flocos sem açúcar	100	g	
Cravo-da-Índia	q.b		
Brigadeiro de Chimia			Brigadeiro de Chimia: em uma panela adicione todos os ingredientes e leve ao fogo para cozinhar, mexendo sempre. Quando atingir o ponto de enrolar (desgrudar do fundo da panela, ou cair em blocos da espátula) está pronto. Reserve coberto com plástico filme. Porcione em 20g, boleie e passe no açúcar cristal. Finalize com o maçarico para dar o efeito brulé e acomode os doces em formas de papel com fundo rendado.
Leite Condensado	395	g	
Manteiga	20	g	
Chimia de Abóbora com Coco	280	g	

Fonte: Acervo Autoral

Figura 3- Tradição e Inovação na Doçaria Colonial



Fonte: FENADOCE, 2025

O projeto, proposto pelo Programa de Pós Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, em articulação com os cursos de Gastronomia, Conservação e Restauro e Museologia, prevê, além da realização de oficinas, o registro audiovisual de receitas e memórias familiares, a realização de eventos voltados à apresentação e compartilhamento dos produtos e o desenvolvimento de embalagens sustentáveis. Essas ações contam ainda com a colaboração de áreas afins, como o curso de Design Gráfico e Design Digital, bem como com a parceria da Secretaria Municipal de Educação e Desporto (SMED). As oficinas piloto foram realizadas no formato de aula-show, abertas ao público no espaço da Fenadoce, visando a promoção e divulgação do projeto à comunidade em geral, além de outras oficinas já realizadas com os jovens de 14 a 18 anos através da parceria realizada com a SMED, sendo todas as oficinas com degustação dos preparos, aproximando a comunidade dos saberes tradicionais.

Essa metodologia busca integrar ensino, pesquisa e extensão, fortalecendo a autonomia desses jovens e promovendo um espaço de confiança, afeto e valorização cultural (MENASCHE, 2003; MINTZ, 2001).

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

Os resultados obtidos até o momento evidenciam a relevância do projeto em múltiplas dimensões, reforçando seu papel como iniciativa de extensão voltada à preservação cultural e ao desenvolvimento social. No campo cultural, a experiência tem possibilitado a valorização da tradição doceira como patrimônio vivo, reconhecendo os mestres doceiros bem como os alunos do curso de Gastronomia como guardiões de saberes fundamentais, com potencial para inovações, e aproximando-os das novas gerações. Essa interação tem contribuído para que os jovens compreendam a importância do ofício não apenas como prática culinária, mas como expressão identitária da região, ressignificando o lugar da memória coletiva no presente.

No âmbito educacional, observa-se que a proposta fortalece processos de ensino-aprendizagem baseados na troca intergeracional, em que os futuros gastrônomos, jovens estudantes e universitários compartilham experiências em espaços formais e não formais. As oficinas práticas revelam-se como cenários privilegiados para a construção de conhecimento, articulando saberes populares e acadêmicos, contribuindo para a formação de futuros profissionais conscientes de seu papel na salvaguarda do patrimônio alimentar. A presença dos discentes do curso de Gastronomia da UFPel nesse processo amplia a dimensão pedagógica, consolidando a universidade como mediadora entre tradição e inovação.

Nesse conjunto de ações e impactos, o projeto Mestres Doceiros do Futuro revela-se como experiência exemplar de extensão universitária, articulando cultura, educação, sociedade, economia e meio ambiente em torno da valorização de um patrimônio alimentar.

4. CONSIDERAÇÕES

O projeto Mestres Doceiros do Futuro demonstra que a patrimonialização da tradição doceira pode ser pensada não apenas como preservação de uma prática cultural ou um saber-fazer, mas também como oportunidade de transformação social cidadã e ambiental. Ao envolver jovens estudantes, mestres doceiros e a universidade, a iniciativa possibilita que jovens estudantes se apropriem de saberes

transmitidos, incluindo a transmissão intergeracional de saberes, que não ocorre de forma isolada, mas precisa ser constantemente mediada, contextualizada e atualizada, fortalecendo identidades locais e ampliando horizontes de inserção profissional auxiliando a promover uma iniciativa de inclusão social.

Nesse sentido, a proposta ultrapassa a lógica da simples conservação de uma prática tradicional. Ao mesmo tempo em que valoriza a memória doceira, busca criar condições para que ela se projete no futuro, gerando oportunidades de trabalho e renda, estimulando o empreendedorismo desses jovens e fortalecendo laços identitários. Trata-se de um exercício de salvaguarda ativa, que não apenas resguarda a tradição, mas a ressignifica diante das demandas contemporâneas.

Do ponto de vista educacional, o projeto reforça a relevância da extensão universitária como ponte entre universidade e comunidade. As oficinas de transmissão de saberes constituem espaços pedagógicos híbridos, em que se entrelaçam conhecimento acadêmico, prática artesanal e vivências cotidianas. Tal dinâmica torna o aprendizado mais significativo, ao mesmo tempo em que reconhece a legitimidade dos mestres locais articulando comunidade e a universidade na construção de novos sentidos para a prática doceira.

Por fim, pode-se afirmar que os resultados alcançados apontam para a importância de iniciativas que compreendem a gastronomia como campo de articulação entre memória, identidade, economia e sustentabilidade. O projeto apresenta-se, assim, como exemplo de como a tradição doceira, ao mesmo tempo em que assegura a continuidade de um patrimônio imaterial, fomenta o empreendedorismo desses jovens e estimula práticas sustentáveis, mostrando que o fazer doce, longe de ser apenas herança do passado, pode converter-se em ferramenta de futuro, capaz de responder a desafios, sociais, culturais e ambientais, podendo ser também instrumento de transformação social e ambiental. Assim, reafirma-se a relevância da extensão como campo que não apenas transmite conhecimento, mas que gera impacto real nas comunidades, consolidando a universidade como agente de mudança e como promotora de justiça social e cultural.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CANDAU, J. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2016.
- HALBWACHS, M. **Los marcos sociales de la memoria**. Madrid: Alianza, 2006.
- HALMENSCHLAGER, W. **Entre o Doce e o Silêncio: Visibilidade e sombras do patrimônio nas práticas alimentares da Comunidade Gustavo Adolfo de Morro Redondo/RS**. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural). UFPEL, 2025.
- MENASCHE, R. **Quando a comida se converte em patrimônio**. In: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (orgs.). Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2003.
- MINTZ, S. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista de Estudos Históricos, Rio de Janeiro, 2001.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.
- POULOT, D. **Uma história do patrimônio no Ocidente**. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.
- PRATS, L. **Concepto y gestión del patrimonio local**. Barcelona: Ariel, 2005.
- UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Paris, 17 out. 2003. Acessado em 20 ago. 2025. Online. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_por