

III SEMANA AFRICANA DE PELOTAS: UMA EXPERIÊNCIA NA OFICINA GASTRONÔMICA

PHILOMENE AUDREY NGABALLA NDI¹; CÉLIA ARTEMISA GOMES
RODRIGUES MIRANDA²

¹Universidade Federal de Pelotas – philomeneaudrey1998@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – celiaro-drighues@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

A Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) tem promovido diversas ações de internacionalização, acolhendo estudantes de diferentes países do mundo. Por intermédio de convênios como o Programa Estudante Convênio de Graduação (PEC-G) e de Pós-Graduação (PEC-PG), e o Programa GCUB de Mobilidade Internacional – GCUB-Mob (UFPEL, 2018) do Grupo de Cooperação Internacional de Universidades Brasileiras – GCUB, anualmente, diversos estudantes de países africanos escolhem a UFPEL para construir experiências durante a sua formação. Entretanto, nem todas as experiências vivenciadas pelos estudantes africanos são positivas. Por vezes, são marcados de muitos preconceitos ou violências verbais, provocadas, principalmente, pelo desconhecimento sobre a diversidade do continente africano.

Para contrapor a isso, os estudantes africanos decidiram se reunir para acolher, mostrar, desmistificar e compartilhar aspectos sobre diversidades das culturas africanas, enquanto estão convivendo na UFPEL. Assim, ao longo dos anos, ações foram feitas pela comunidade de estudantes africanos de Pelotas, como a organização de duas edições da semana africana em 2018 e 2019. Estes eventos contaram com a oferta de palestras, rodas de conversa, atividades culturais de cunho esportivo, artístico e gastronômicas.

A extensão universitária é considerada uma grande ferramenta para promover o bem-estar da população através das trocas interdisciplinares, educativa, esportivas, culturais, científicas e políticas com a universidade (FRANCO *et al.*, 2019; COELHO, 2014). Desse modo, projetos de extensão que possibilitam essas trocas, são sempre frutuosos para os estudantes e para a comunidade. Assim, criou-se na UFPEL, desde o início de 2025, o projeto de extensão denominado “O Continente Africano pelos Africanos”, que tem por objetivo fomentar a integração e intercâmbio cultural, além da reflexão e o debate sobre as diversidades do continente africano junto à comunidade acadêmica da UFPEL e à população pelotense. A partir das experiências e perspectivas dos estudantes africanos residentes em Pelotas, o projeto promove ações como oficinas e debates sobre a temática africana na UFPEL e nos espaços educativos de Pelotas, realização da Semana Acadêmica Africana de Pelotas/RS; participação em eventos científicos que permitem a divulgação de pesquisas realizados pelos estudantes africanos sobre seus países e, inclusão e integração social por meio de práticas educacionais diversificadas.

Com a proposta de trocar experiências culturais, a III Semana Africana de Pelotas, realizada em 2025, com o tema “O contributo do continente africano para a humanidade”, teve por objetivo interagir e mostrar o contributo africano de forma interativa por atividades como apresentação dos países, exposições, palestras,

jogos, músicas e comidas típicas africanas. Durante o evento foi organizada uma oficina gastronômica que envolveu a elaboração de quatro pratos de países da África como Camarões, Angola, Moçambique e Cabo Verde, confeccionados por estudantes naturais desses países. Desse modo, o objetivo deste trabalho é relatar como foi a experiência da elaboração do prato típico camaronês «**Poulet DG**» durante a oficina vivenciada na III Semana Africana de Pelotas.

2. METODOLOGIA

Este trabalho de cunho qualitativo, trata-se de um relato de experiência, a partir da visão de uma estudante Camaronesa que ministrou uma das oficinas gastronômicas, egressa do curso de graduação em Tecnologia de Alimentos e atualmente mestranda do curso de Ciências e Tecnologia de Alimentos da UFPel. A oficina gastronômica foi realizada nas dependências do curso de Gastronomia da UFPel, num sábado de manhã, com duração de quatro horas. Poderiam participar da oficina, estudantes, servidores da UFPel e pessoas da comunidade pelotense que se inscreveram.

A oficina gastronômica teve a participação de 12 pessoas, e todos colaboraram na preparação dos ingredientes e elaboração do prato, sob a orientação da camaronesa responsável. Antes da elaboração do prato, foi introduzido a sua história e origem, eventos onde é feito e o significado dele para a população camaronesa.

O prato “Poulet DG” é uma refeição típica do Camarões feita à base de frango, por isso o termo em francês “Poulet”, e, “DG” é uma abreviatura que significa Diretor Geral. Para elaborar o prato foi usado ingredientes como: frango, tomates, banana da terra, pimentões, verde, vermelho e amarelo, cebola, alho, cenoura, óleo, sal e temperos. Após temperar o frango e deixá-lo de repouso por algumas horas, ele é frito e acrescentado os pimentões coloridos. A banana da terra frita também acompanha a preparação. Na Figura 1, pode ser visualizado os principais ingredientes utilizados, a apresentação do prato e o resultado final.

Figura 1 - Elaboração do visual do prato «Poulet DG».



Fonte: Autores, 2025

Uma das principais razões da escolha desse prato típico camaronês foi porque todos os integrantes utilizados na elaboração do prato são facilmente encontrados em comércios locais da cidade de Pelotas e corriqueiros na elaboração de refeições do povo pelotense, além da praticidade e rapidez na confecção do prato.

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

A experiência de ministrar a oficina gastronômica foi interessante porque mostrou que, podem ser feitos pratos culturais de outros países no Brasil com insumos adquiridos em mercados convencionais. Embora Camarões e Brasil estejam geograficamente muito distantes, ainda é possível, com ingredientes do dia a dia, provar sabores de diferentes países, como camarões. Essa aproximação cultural, além de enriquecer a experiência durante a formação dos estudantes internacionais, ao partilhar a sua cultura, cria afetos e laços emocionais positivos que são importantes para o bem-estar de quem estuda longe de seu país de origem.

Além do mais, a troca de experiências com os participantes da oficina, possibilitou mais informações sobre o continente africano, desmistificando um pouco o desconhecimento sobre a sua cultura. Todos os participantes da oficina gostaram da experiência culinária que tiveram e falaram que gostariam de reproduzir em casa. Isso vai de acordo com o que BONDIA (2002) relata que a experiência é o que nos acontece, o que é sentido, e reflete o que foi vivenciado durante a experiência culinária de elaboração deste prato típico. No final da oficina todos estavam felizes e agradecidos pela oportunidade de conhecer um pouco mais sobre a culinária africana, e saíram da atividade com um novo aprendizado e sorriso no rosto, como pode ser visto na Figura 2.

Figura 2 – Foto de grupo com os participantes da oficina gastronômica



Fonte: Autores, 2025

Os estudantes internacionais vêm de muito longe para estudar no Sul do Brasil, na UFPEL, e o projeto de extensão “O Continente Africano pelos Africanos” permite que os estudantes de diferentes países na universidade possam se reunir e ter a oportunidade de mostrar e fortalecer sobre diferentes aspectos da própria cultura.

4. CONSIDERAÇÕES

Assim, provar o sabor do Camarões foi marcante, inesquecível e memorável tanto para os participantes quanto para nós que estávamos ministrando a oficina. Não foi somente um momento para provar e fazer a comida, mas um momento de troca de conhecimentos, aprendizagem sobre a história e uma viagem para diferentes países do continente africano, como o Camarões.

Ações do gênero são muito importantes para a formação dos estudantes africanos que escolheram a UFPEL para traçar a sua formação, pois além de resgatar memórias afetivas, contribui para que a comunidade pelotense se aproprie um pouco mais da cultura africana e desmistifique certos preconceitos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COELHO, G. C. O papel pedagógico da extensão universitária. **Revista Em Extensão**, 2014, vol. 13, no 2, p. 11-24. Disponível em <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/26682/>. Acesso em 28 de set. 2025.

FRANCO, P. S.; PEREIRA, F. S.; MENEZES, E. C. 30 ANOS GETI: PROGRAMA DE EXTENSÃO VOLTADO A PESSOA IDOSA. **Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC)** 2019, disponível em; UDESC - 30 Anos GETI Programa de Extensão voltado a pessoa Idosa.pdf (ufsc.br)

BONDIA, Jorge Larrosa. Notas sobre a experiência e o saber de experiência. **Rev. Bras. Educ.**, Rio de Janeiro, n. 19, p. 20-28, abr. 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbedu/a/Ycc5QDzZKcYVspCNspZVDxC/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em 28 agosto 2025.

UFPEL. **Conselho Coordenador do Ensino**, da Pesquisa da Extensão. Resolução n. 06/2018, de 21 de abril de 2018. Aprova o plano de planejamento estratégico de internacionalização da Universidade Federal de Pelotas. Pelotas: Conselho Coordenador do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, 2018. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/crinter/files/2018/07/Planejamento-Estrat%C3%A9gico-de-Internacionaliza%C3%A7%C3%A3o-da-UFPEl-vers%C3%A3o-final.pdf>. Acesso em: 13 ago. 2025.