

PROJETO GESTÃO, HISTÓRIA E PRÁTICAS GASTRONÔMICAS

Christian Guimarães Severo ¹

Clarisse Ismério ²

Resumo

A formação de profissionais com reconhecida capacidade técnica, éticos e responsáveis, é desafiadora para educação superior e nesse sentido o projeto buscou agregar, ao promover práticas onde os conhecimentos teóricos das disciplinas foram articulados e aplicados gerando eventos que além de acadêmicos promovem a integração com o mercado, gerando visibilidade ao curso e ao desempenho dos acadêmicos. E buscando proporcionar oportunidade de articulação entre teoria e aplicação prática do conteúdo trabalhado nas disciplinas de Fundamentos da Gestão e História e Cultura Gastronômica, foi proposto de ensino e extensão Gestão, História e Práticas Gastronômicas. cujo o objetivo geral foi promover a integração entre acadêmicos de Gastronomia e o mercado, abordando a relevância do conhecimento em gestão, história e cultura gastronômica para a formação profissional. E os específicos: organizar eventos onde os acadêmicos sejam estimulados a desenvolver a postura profissional, e integrar acadêmicos e mercado; e promover a divulgação do curso de Gastronomia da Urcamp. O projeto proporcionou vivências, onde os acadêmicos aplicaram o conhecimento acadêmico ao planejar e organizar o evento, o material necessário, o cardápio, a elaboração dos pratos, a decoração e a apresentação ao público sempre considerando os aspectos históricos e culturais. Após o evento, em sala de aula, o processo teve sequência com a aplicação de ferramentas gerenciais de gestão da qualidade para a análise da execução e proposição de medidas corretivas, se necessário.

Palavras-chave: Gastronomia; Educação; Práticas.

Introdução

A Gastronomia, propriamente dita, tem suas origens no desenvolvimento e adaptação da espécie humana aos alimentos e suas formas de preparo. A origem da palavra gastronomia vem do grego antigo “gastros”, que quer dizer estômago e “nomia” que quer dizer conhecimento. E pode ser definida como a “prática e conhecimento relacionado com a arte culinária; prazer de apreciar pratos finos”. Nessa lógica a definição de gastrônomo e “aquele que aprecia

¹ Administradora, Especialista em Gestão de Pessoas, Professora e Pesquisadora da Urcamp, Bagé.

² Historiadora, Doutora em História do Brasil, Professora e Pesquisadora da Urcamp, Bagé.

Revista da 13ª Mostra de Projetos Comunitários e de Extensão. ISSN: 2526-4176

Submetido: 01/09/2018 Avaliado: 10/10/2018.

Congrega Urcamp, vol. 13, nº13, ano 2018.

com gosto os prazeres da culinária” (HOUAIS, 2001, p.1433). E atualmente, segundo a mídia tradicional e virtual:

(...) é uma palavra que circula como referência de tudo aquilo que engloba restaurantes, produtos, receitas, chefs de cozinha etc. É também um conceito que está associado à ideia de distinção, por vezes entendida como uma evolução, mas antes de tudo um produto cultural com uma trajetória específica e uma dinâmica particular. (COLLAÇO, 2013, p. 204)

Portanto a ciência gastronômica vai muito além da cozinha e dos sabores, pois algumas receitas compõe o patrimônio cultural imaterial de uma localidade uma vez que a “(...) comida é relacional, assim como a identidade, de modo que o mesmo material pode prestar-se a distintas interpretações”. (COLLAÇO, 2013, p. 206) E além dessa característica existe toda uma preocupação com a técnica do preparo, estética, harmonização, local onde será servida e convivas. (FRANCO, 2004, p. 23)

Assim, o Projeto Gestão, História e Práticas Gastronômicas foi proposto para unir ensino e extensão, pois reforça o caráter prático característico dos cursos superiores em tecnologia e o perfil metodológico das disciplinas Fundamentos da Gestão e História e Cultura Gastronômica, além de complementar outros projetos do curso de Gastronomia.

Metodologia

O público-alvo do projeto foram acadêmicos do curso de Gastronomia, comunidade acadêmica e Comunidade Externa. Diretamente, 14 acadêmicos de Gastronomia estiveram envolvidos no projeto que beneficiou a comunidade acadêmica e a comunidade externa.

O projeto Gestão, História e Práticas Gastronômicas teve uma metodologia bastante específica, pois aliou atividades de ensino e extensão, visando provocar no acadêmico o desenvolvimento de “[...] capacidades, conhecimentos e atitudes que lhe permitam se desempenhar por si mesmo no meio em que vive” (PÉREZ GÓMEZ, 1998, p. 72-73).

O primeiro evento, ocorreu no dia 15/03/2018, de forma experimental, proposto pelas professoras coordenadoras do projeto, com organização dos

acadêmicos e apresentação da produção às professoras coordenadoras da atividade, professores convidados e imprensa.

No mês de abril houve um novo evento, que ocorreu no Laboratório de Nutrição e contou com a participação dos coordenadores e professores do Centro de Ciências da Saúde, além da presença da Pró-reitora acadêmica Virginia Dreux e Ascom.

O planejamento e execução das atividades práticas levou em consideração os aspectos de gestão de negócios, história e cultura gastronômica, com adequação ao tema proposto, coordenação e supervisão das docentes. Os eventos e respectivos temas foram vinculados ao andamento do aspecto conceitual das disciplinas envolvidas.

Também ocorreram visitas técnicas na Vinícola Guatambu e Restaurante Cumbuca, na cidade de Dom Pedrito, empresas de referência em qualidade e inovação, na região do Pampa, com objetivo de ampliar o conhecimento dos acadêmicos na área de empreendimentos gastronômicos e áreas complementares, fomentar a articulação de saberes, estimular o desenvolvimento do espírito crítico e promover a integração entre academia e mercado. As visitas contaram com a participação do corpo docente do curso de Gastronomia e da Reitora Lia Quintana.

Além dos eventos citados foi também proposto o Cine Gastronomia, com eventos abertos à comunidade, no qual, após a exibição dos filmes, foram abordados aspectos gastronômicos, história, cultura e gestão, ocorreram debates entre professores, convidados e acadêmicos. O projeto tem por objetivo promover um espaço enriquecedor de cultura e debate, contribuindo para a formação de profissionais éticos e responsáveis.

Resultados e Discussão

Com o desenrolar do projeto foi possível observar o desenvolvimento na postura profissional, no espírito crítico e aplicação dos conceitos para além da vida acadêmica, com aplicação prática do empreendedorismo articulado com as questões de valorização da história e cultura regional.

Como resultados do projeto Gestão, História e Práticas Gastronômicas, verificou-se: capacitação de profissionais aptos para o mercado de trabalho: diversos acadêmicos começaram a atuar como empreendedores, articulando teoria e prática com a comercialização de novos produtos gastronômicos; integração do Curso de Gastronomia com a comunidade de Bagé: o curso de Gastronomia tornou-se conhecido e os acadêmicos passaram a fazer parte de eventos abertos ao público externo; produção científica e de ensino na área: os acadêmicos produziram planos de negócios que serão divulgados em eventos científicos regionais; produção trabalhos científicos: com o estímulo à produção científica, os acadêmicos produziram resumos para submissão no Congrega Urcamp; participação em eventos científicos: participação dos acadêmicos na Semana Acadêmica da Gastronomia e no Congrega Urcamp.

Conclusão

O processo de ensino e aprendizagem deve ser pautado pela variação equilibrada entre a teoria e a prática, visando desenvolver o protagonismo e empoderamento dos educandos. Assim, acredita-se que projetos de ensino e extensão este contribuem para o processo de formação dos acadêmicos do curso de gastronomia, uma vez que proporcionou vivências, onde os acadêmicos aplicaram o conhecimento acadêmico ao planejar e organizar o evento, o material necessário, o cardápio, a elaboração dos pratos, a decoração e a apresentação ao público sempre considerando os aspectos históricos e culturais.

Referências

DICIONARIO HOUAIS DA LINGUA PORTUGUESA. Objetiva: Rio de Janeiro, 2001.
COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Gastronomia: a trajetória de uma construção recente.** Habitus, v. 11, n. 2, Jul/dez, 2013. Disponível em: <http://tede2.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/viewFile/2865/1753>
Acesso em 18 de março de 2018.

BRILLAT-SARAVIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 379p. 6 reimp. 2009.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 3 ed. São Paulo: Senac, 2004. 285p.

PÉREZ GÓMEZ, A. I. **As funções sociais da escola: da reprodução à reconstrução crítica do conhecimento e da experiência**. In: SACRISTÁN, J. Gimeno. **Compreender e transformar o ensino**. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 1998, p.10-26.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. 3ª Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.