



RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB GASTRONOMIA ALTERNATIVA: CONSTRUINDO EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS NA PRÁTICA

Isadora Teixeira de Moraes;
Josymara Mayara de Medeiros Silva;
Cristiane Bezerra Libório Correia

Programa de Monitoria

CTDR - Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional Campus I - João Pessoa

INTRODUÇÃO

Os bastidores das atividades gastronômicas são fundamentais para a construção, planejamento e execução de um bom serviço alimentar, tendo papel fundamental na impressão e qualificação de uma experiência gastronômica marcante. Duas importantes ferramentas são baseadas na formulação do menu e na definição das fichas técnicas de preparo.

Segundo Venturi (2010), o menu é informa as opções sem detalhar a composição do prato, sendo muito utilizado em eventos como meio de contato informativo primário que facilita a comunicação com o público alvo.

Para que sua execução seja assertiva, ter as Fichas Técnicas de Preparo é primordial. Conforme argumentado por Maciel et al. (2021), ao adota-las, torna-se possível minimizar o desperdício de alimentos, efetuar um controle preciso de estoque e compras, além de simplificar a execução das receitas.

Nesse sentido, a partir das observações de Venturi (2010), pode-se afirmar que a gastronomia é uma ciência e ao mesmo tempo uma arte, capaz de associar aspectos sensoriais, de modo a envolver psicologicamente e afetivamente o ser humano, propondo a união do produto alimentar com os serviços que o envolvem, assim sendo capaz de construir experiências marcantes na memória.

Portanto, o serviço gastronômico se torna um fator determinante na satisfação do consumidor que deseja "consciente ou inconscientemente, satisfazer desejos de ordem física e emocional." (Barreto, 2005, p.21).

Diante desse contexto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver experiências gastronômicas para o público externo à universidade, com intuito de fortalecer o aprendizado na disciplina ofertada, além de preparar os futuros profissionais para o mercado de trabalho.

METODOLOGIA

As experiências gastronômicas foram construídas através de revisões bibliográficas, aulas expositivas e vivências empíricas dos discentes, pelas seguintes etapas:

Aulas teóricas: sobre cozinha alternativa focando aproveitamento integral dos alimentos; Culinárias vegetariana, vegana, funcional, macrobiótica light e diet; Alimentação detox e viva; Gastronomia hospitalar.

1. Organização das equipes: os discentes foram divididos em 3 grupos, cada um foi responsável pelo planejamento e execução de uma parte do menu.
2. Escolha das preparações: as equipes sugeriram 3 opções para cada etapa do menu a escolha considerou a harmonização entre sabores, texturas, cores, aromas, disponibilidade e aproveitamento dos ingredientes.
3. Elaboração fichas técnicas e lista de compra: as equipes confeccionaram fichas técnicas de preparo, lista de compras e levantaram os custos para avaliar a viabilidade financeira.
4. Material para divulgação: a equipe responsável pela etapa da Entrada, ficou responsável por elaborar o design digital do menu.
5. Divulgação: através do Instagram do projeto (@alternativaco.zinha) e no perfil oficial do curso (@gastronomiaufpb), além do compartilhamento pelo whatsapp.
6. Seleção dos participantes: os interessados foram esclarecidos a dinâmica e contribuíram voluntariamente com um valor monetário (utilizado para aquisição dos insumos).
7. Aula prática: cada equipe executou na prática a sua etapa do menu e serviu aos participantes.
8. 19) Avaliação: através de uma pesquisa de satisfação realizada pelos participantes por intermédio de um Google Forms, além de outros critérios utilizados pela docente responsável.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com ajuda dos monitores, nos semestres 2023.2 e 2024.1, foram realizadas 6 experiências gastronômicas, com 28 participantes. Foram planejados e executados 18 entradas, 18 pratos principais, 18 sobremesas e 18 bebidas, totalizando 72 fichas técnicas.

As atividades foram da seguinte forma: os participantes chegavam no horário definido, no auditório do LIEPE recebidos por uma mesa posta. Após execução cada equipe serviu as preparações segunda as regras de etiqueta, apresentaram oralmente o que era servido, ficando a disposição para dúvidas. Ao final de cada etapa, os pratos foram retirados e uma nova equipe entrava dando sequência ao menu. A figura 1 mostra algumas fotos das experiências.

Ao final da experiência, os participantes receberam um link de um formulário para avaliar sua satisfação por 7 variáveis: aroma, sabor, textura, temperatura, apresentação, aproveitamento dos ingredientes, originalidade e criatividade. Escolhendo entre: muito satisfeito, satisfeito, indiferente, insatisfeito e muito insatisfeito. Além de um espaço aberto para observações gerais.

As médias aritméticas dos resultados de cada menu formam: A primeira edição muito satisfeito (87%) e satisfeito (13%); A segunda edição muito satisfeito (80%), satisfeito (14%), indiferente (5%) e insatisfeito (1%); A terceira edição muito satisfeito (94%) e satisfeito (6%). A quarta edição muito satisfeito (89%), satisfeito (9%) e indiferente (2%). A quinta edição muito satisfeito (88%) e satisfeito (12%). A sexta edição muito satisfeito (53%), satisfeito (37%), indiferente (7%) e insatisfeito (3%).

Na semana posterior à experiência, a monitoria apresentou os resultados das pesquisas de satisfação aos discentes, bem como uma prestação de contas sobre os gastos.

A execução dos menus foi assertiva e as fichas técnicas de preparo foram primordiais. Conforme Maciel et al. (2021), ao adotar fichas técnicas, é possível minimizar o desperdício, tendo um controle preciso de estoque e compras, além de simplificar a execução, resultando em uma e otimização da produção, fatores cruciais para a sustentabilidade econômica e operacional.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A disciplina Gastronomia Alternativa, do curso de bacharelado em Gastronomia da UFPB, possui papel efetivo na formação dos profissionais da área, através da construção do indivíduo como ser coletivo, detentor de pensamentos e habilidades ligadas a gastronomia de maneira sustentável.

Os discentes que atuam como monitores tem a oportunidade de aprofundar seus conhecimentos e experiências, indo além de simples assistência, por uma visão holística sobre como atuar como facilitadores do aprendizado, introduzindo-os a métodos e estratégias didáticas de suma importância para sua atuação na docência.

Houve um aprendizado mútuo entre docente, discentes e monitores, favorecendo a construção e consolidação do conhecimento teórico e prático ao aplicarem conceitos e técnicas adquiridos. Assim, é claro que a monitoria desempenha um papel essencial, não apenas como suporte, mas também como uma forma de enriquecimento dos saberes alcançando um destaque acadêmico.

REFERÊNCIAS

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes; Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 6ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2005.

MACIEL, Bruna Leal Lima; FREITAS, Erika Paula Silva; PASSOS, Thaís Souza (org.). Manual para elaboração de Fichas Técnicas de Preparação e oficinas culinárias. Natal: EDUFRN, 2021.

VENTURI, James Luiz; Gerenciamento de bares e restaurantes. Porto Alegre: BOOKMAN, 2010.