

RELATO DE EXPERIÊNCIA: OFICINAS GASTRONOMICAS

Bianca Elen dos Santos Lira

Iniciação Científica - Bolsista - Gastronomia

bianca.lira07@aluno.unifametro.edu.br

Hayssa Alves Nojosa Melo Melo

Iniciação Científica - Bolsista -

Gastronomia

hayssa.melo01@aluno.unifametro.edu.br

Jackeline Lima de Medeiros

Professor/Orientador - Unifametro

jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br

Área Temática: Qualidade e inovação em alimentos e nutrição

Área de Conhecimento: Ciências Tecnológicas

Modalidade: Iniciação Científica

RESUMO

Introdução: A qualidade do ensino pressupõe a experiência e vivência em diferentes cenários. O objetivo das oficinas é confrontar os participantes imediatamente com o objeto de estudo em questão, instiga o aprendizado, uma vez que encurta a distância entre sujeito e conhecimento, tornando mais palpável, até mesmo, o entendimento da realidade. Logo, a participação em oficinas gastronômicas, sejam em escolas, lanchonetes ou na própria instituição de ensino é de grande relevância para o aprendizado, sendo essa a proposta do projeto de iniciação científica do curso de gastronomia da Unifametro. Não obstante, o referido projeto também tem como ponto central aprimorar os conhecimentos do discente em boas práticas, visto que a legislação federal visa garantir a condição higiênico sanitário do alimento preparado, garantindo um alimento seguro. É válido destacar que a lei aplica-se a diferentes serviços de alimentação, desde lanchonetes a cozinhas industriais, padarias, confeitarias, dentre outros. Assim, é primordial a produção de oficinas gastronômicas, seguindo as normas de segurança e saúde da legislação vigente. **Objetivo:** O projeto tem por objetivo a execução de alimentos seguros para a promoção de oficinas gastronômicas em diferentes locais. **Metodologia:** O presente trabalho trata-se de um relato de experiência dos discentes do curso de Gastronomia no projeto de Iniciação Científica intitulado “Oficinas Gastronômicas”, compreendendo o período de março



a maio de 2025. Os monitores e professores reuniram-se semanalmente para planejar e alinhar as atividades ou oficinas do projeto. O projeto é composto por dois discentes do curso de gastronomia e um professor. O projeto conta com atividades teóricas de revisão de conteúdos e práticas, com a participação em oficinas gastronômicas. **Resultados parciais e Discussão:** Durante o primeiro semestre do ano, o projeto de iniciação científica proporcionou vivências com os funcionários de lanchonetes de uma instituição privada, nesse encontro foi realizado uma palestra com dois profissionais/ouvintes sobre a importância de aplicar as boas práticas em suas cozinhas. Foi possível observar que os participantes tinham algumas dúvidas em relação às boas práticas, mas diferentemente do esperado, tais participantes já praticavam dentro das suas possibilidades 80% do que foi recomendado na palestra, sendo então um grande avanço positivo ao projeto. Também foi realizado oficinas de ovos de pascoa para um evento na própria faculdade, proporcionando o desenvolvimento de técnicas e unindo a teoria com a prática. Outra atividade desenvolvida foram as oficinas de brigadeiros e cookies para degustação nas feiras de profissões em escolas privadas de Fortaleza. Durante a feira de profissões, os discentes puderam explicavam sobre a atuação do curso de gastronomia, bem como ensinavam sobre a produção dos brigadeiros e cookies. Todas as oficinas proporcionaram momentos enriquecedores e de grande aprendizado, principalmente quando se fala das feiras de profissões onde foi possível argumentar com futuros discentes sobre o curso e detalhar mercado de trabalho, experiências, e mostrar o quão enriquecedor é o curso de gastronomia. **Considerações finais:** Em suma, a participação no projeto proporcionou um rico e vasto conhecimento tanto na pratica como na teoria, permitindo participar de um mundo realmente acadêmico e ser um agente de mudança no curso de gastronomia. Todo apoio dos professores foi essencial para fortalecer e ajudar no entendimento e lapidação do projeto.

Palavras-chave: Gastronomia. Oficinas. Relato de experiência. Prática.

Referências:

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.

JOAQUIM, F.P; CAMARGO, M.R.R.M. Revisão bibliográfica: oficinas. **Educação em revista**. Belo Horizonte, v.36, e218538. 2020.

LEITE, E.G; PEREIRA, R.C.M; BARBOSA, M.S.M.F. Iniciação científica no contexto da educação básica e superior: dos documentos oficiais aos aspectos formativos. **Alfa**. v.66, e 13679, 2022.

