



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E  
DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO

### A CONTRIBUIÇÃO DA GASTRONOMIA UNIVERSITÁRIA NA AÇÃO “GASTRONOMIA ALÉM DA COZINHA”: EXPERIÊNCIA COM PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NO ENSINO MÉDIO

SCHIMULFENING, Héctor Rodrigues<sup>1</sup>; GANDRA, Eliezer Avila<sup>2</sup> GANDRA, Tatiane Kuka  
Valente<sup>3</sup>

1 Universidade Federal de Pelotas, [hectorschimul16@gmail.com](mailto:hectorschimul16@gmail.com)

2 Universidade Federal de Pelotas, [gandraea@hotmail.com](mailto:gandraea@hotmail.com)

3 Universidade Federal de Pelotas, [tkvgandra@gmail.com](mailto:tkvgandra@gmail.com)

#### Resumo

A partir de uma parceria entre o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel e a Escola SESI de Ensino Médio Eraldo Giacobbe, foram realizadas duas oficinas teórico-práticas com foco em Planta Alimentícia Não Convencional (PANC), por meio do projeto “Gastronomia em Extensão”. A ação envolveu cinco acadêmicos voluntários, uma docente e cerca de 60 alunos, entre 14 e 16 anos. O objetivo foi relatar o desenvolvimento das oficinas, os principais desafios enfrentados e o papel acadêmico da gastronomia na difusão do conhecimento sustentável. Utilizou-se uma abordagem interativa e adaptada ao público jovem, promovendo interesse, troca de saberes e reflexão sobre a valorização da sociobiodiversidade e práticas alimentares mais conscientes.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar. Formação de Hábitos Alimentares. Oficinas Interativas. Práticas Pedagógicas. Sociobiodiversidade. Sustentabilidade.

#### 1. Introdução

Diversos órgãos e instituições vêm demonstrando preocupação com a saúde alimentar de crianças e adolescentes, especialmente diante do alto consumo de alimentos processados e ultraprocessados. No Brasil, mais de 20% das calorias consumidas pela população provêm de alimentos ultraprocessados, sendo esse percentual ainda maior entre adolescentes (Monteiro et al., 2020). As Diretrizes Brasileiras para a Promoção da Alimentação Saudável recomendam evitar o consumo de alimentos ultraprocessados e priorizar preparações feitas com alimentos in natura ou minimamente processados (Brasil, 2014). E nesse



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

sentido, em uma dessas abordagens emergentes surge o conceito das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), que propõem uma alimentação mais saudável, sustentável e baseada na valorização de insumos locais, geralmente produzidos por pequenos agricultores. Segundo Kinupp e Lorenzi (2014), as PANC representam uma ampla diversidade de espécies vegetais com potencial alimentício ainda pouco explorado, muitas vezes presentes em quintais, matas ou ambientes urbanos, mas negligenciadas pelas cadeias produtivas convencionais. Considerando os atuais aspectos alimentares da nova geração e a necessidade de um estímulo para uma reformulação alimentar, a Escola Sesi de Ensino Médio Eraldo Giacobbe, solicitou que o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas realizasse duas oficinas teóricas, seguidas de uma dinâmica prática-interativa entre os discentes da universidade e os alunos da instituição, propondo despertar a curiosidade em alimentos não rotineiros e seus respectivos benefícios através de ações extensionistas. Com isso, o objetivo deste trabalho é demonstrar como se deu o desenvolvimento das oficinas, quais foram os principais desafios enfrentados durante sua execução e qual o papel acadêmico da gastronomia como referência na disseminação de conhecimento sustentável.

## 2. Desenvolvimento

A partir do convite da Escola SESI para o Curso de Gastronomia da UFPel, planejou-se que as oficinas ocorreriam dentro do projeto "Gastronomia em Extensão", com o objetivo de repassar conhecimento teórico e prático à comunidade. Para isso, a professora responsável pelo projeto elaborou um cronograma de como as oficinas seriam executadas. A equipe, composta por uma professora e cinco alunos voluntários, foi selecionada para planejar e executar as duas oficinas.

Seguindo as orientações estabelecidas, os discentes voluntários receberam uma lista com nomes de diversas espécies PANC, que seriam apresentadas aos alunos durante a oficina. Entre essas plantas alimentícias não convencionais estavam almeirão verde, araquá, beldroega, bougainville, butiá, capuchinha, carambola, chicória crespa, cidró, couve midori, erva-capitão, folha de beterraba, jabuticaba, laranja kinkan, lavanda, ora-pro-nobis, peixinho da horta e pinhão, totalizando 18 tipos diferentes. Além disso, também foram levados alguns insumos convencionais, com o objetivo de estimular os participantes a refletirem e identificarem se aquelas plantas faziam ou não parte do grupo das PANC, promovendo uma abordagem interativa de reconhecimento. Cada discente ficou responsável por pesquisar aproximadamente 5 tipos distintos de PANC, sendo orientados a embasar suas escolhas a partir de referências bibliográficas, audiovisuais e demais materiais disponibilizados ao longo das aulas. Para aprofundar o tema, a professora responsável enviou por meio eletrônico materiais como artigos, imagens e e-books sobre PANC, a fim de qualificar a mediação dos estudantes durante as oficinas.

Por motivos não especificados, a oficina inicialmente prevista para ocorrer em uma cozinha foi realocada para um laboratório de música. Embora inadequado ao tema, o espaço mostrou-se suficiente para a execução da atividade. Assim, sob orientação da professora responsável, os discentes organizaram suas respectivas escolhas de PANC sobre as mesas do local a espera dos alunos do ensino médio.

A oficina começou com a apresentação da professora e dos discentes voluntários, seguido por uma breve apresentação do curso e, posteriormente, uma introdução sobre alimentação não convencional,



# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

finalizando com ênfase nas PANC como estratégia de alimentação sustentável. Após a conclusão da parte teórica, os acadêmicos voluntários se dirigiram até as mesas onde estavam dispostos seus respectivos insumos, junto aos alunos do SESI, já acomodados no espaço. A partir de uma abordagem acadêmica, porém, adaptada a uma linguagem acessível e coloquial aos mais jovens, os discentes passaram a apresentar as plantas, explicando suas características, benefícios, formas de utilização e locais de cultivo, além de indagar se os participantes já tinham conhecimento prévio sobre elas. A interação foi marcada por uma troca significativa: em vez de um monólogo desinteressado, observou-se o engajamento genuíno dos alunos, que demonstraram curiosidade e entusiasmo em tentar identificar os insumos, ainda que muitas vezes apresentassem palpites equivocados. Essa postura ativa contribuiu diretamente para o dinamismo e a efetividade da atividade.

Ao todo, a ação envolveu aproximadamente 60 alunos da Escola SESI, com faixa etária entre 14 e 16 anos. As atividades foram organizadas em duas turmas, divididas por intervalos entre uma oficina e outra, de modo a favorecer o aproveitamento e a dinâmica da proposta.

Figura 1 - Dinâmica prática da oficina “Gastronomia Além da Cozinha: Alimentos Não Convencionais e Sustentabilidade” com os alunos do ensino médio



Fonte: Fotografia de Tatiane Kuka Valente Gandra

### 3. Considerações finais

A parceria entre a Escola SESI e o Curso de Gastronomia da UFPel revelou-se uma ação de elevado impacto formativo, com resultados significativos tanto para os acadêmicos quanto para os estudantes do ensino médio envolvidos. O interesse e a curiosidade despertados por alimentos não convencionais foram fundamentais para o alcance dos objetivos propostos, promovendo uma troca de saberes rica e bidirecional



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

entre universidade e comunidade. A experiência reforça a relevância de ações extensionistas que envolvem temáticas fora do cotidiano alimentar, especialmente quando associadas à sustentabilidade, à sociobiodiversidade e à valorização dos saberes locais. Tais práticas contribuem para formação crítica de jovens estudantes, mesmo diante de desafios estruturais, e fortalecem o papel social da gastronomia como agente de transformação.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 13 jul. 2025.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2014.

MONTEIRO, Carlos Augusto et al. A nova classificação dos alimentos baseada na extensão e propósito do processamento (NOVA): atualização de evidências sobre os impactos na saúde e na sustentabilidade. Cadernos de Saúde Pública, v. 36, n. 11, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00186319>. Acesso em: 13 jul. 2025.