



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO

COFFEE BREAK TEMÁTICO: PRÁTICAS CULINÁRIAS COM OVOS COLONIAIS COMO INSTRUMENTO DE VALORIZAÇÃO E EDUCAÇÃO NA GASTRONOMIA

CARDOZO, Gianne¹; LEMOS, Lidiane¹; PRIEBE, Luciane¹; VIEIRA, Karem¹; SILVA, DOTTO, Cristiano¹; Gustavo Pinto¹; MONEGO, Magda Aita¹

¹ Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), giannepc177@gmail.com

Introdução: O evento *Ideias em Debate: Começando na Avicultura Colonial para Produção de Ovos*, ocorrido em maio de 2025, no Colégio Politécnico da UFSM, resultou de uma ação integrada dos cursos técnicos em Alimentos e Zootecnia, em parceria com o Projeto de Extensão Ovos Coloniais na Região Centro. A programação incluiu palestras, orientações técnicas e espaços de diálogo com especialistas e produtores locais, abordando aspectos fundamentais da avicultura colonial voltada à produção de ovos. Destacou-se o *aproveitamento dos ovos coloniais na panificação*, como forma de valorizar esse ingrediente em preparações culinárias. Nesse contexto, o presente trabalho aborda o planejamento e a execução de um *coffee break* temático, no qual os ovos coloniais foram utilizados como insumo principal. **Desenvolvimento:** Para a escolha dos produtos considerou-se as diversas funções culinárias do ovo (emulsificante, espumante, coagulante, espessante, ligante, agente de cor e sabor, bem como brilho e acabamento), e sua versatilidade como ingrediente, destacando-se características sensoriais e funcionais. Após a escolha dos produtos, elaborou-se a lista de ingredientes, que foram adquiridos no mercado local, via Cooperativa Escola - CESPOL. Os ovos de galinhas livres de gaiolas foram fornecidos por criadores locais. Os produtos servidos no *coffee break* temático foram elaborados pelas bolsistas vinculadas ao laboratório, com a participação de estudantes do curso técnico em Alimentos e supervisão da coordenação do laboratório. A produção foi realizada na semana que antecedeu o evento, no Laboratório de Panificação, Frutas e Hortaliças, do Colégio Politécnico da UFSM. **Resultados:** O evento teve mais de 100 participantes e envolveu momentos de diálogo sobre o manejo das galinhas livres, os impactos ambientais e sociais da produção convencional de ovos, e os benefícios da elaboração de produtos nutritivos à base de ovos. Foram servidos: quindim, pavlova, suspiros, queijadinha, crostini, patê de ovos, fios de ovos, pão-de-ló recheado, creme de ovos, brigadeiro de gemas, pastelzinho de belém, bolo de chocolate sem glúten, ovos em conserva, pizza de ovos, pão de linguiça. Todas as preparações estavam devidamente identificadas e com QR code contendo a formulação. **Considerações finais:** A atividade ajudou na formação dos estudantes, unindo prática e reflexão sobre o uso consciente dos ingredientes. Além de ensinar receitas com ovos, o evento mostrou como a gastronomia pode contribuir para escolhas alimentares mais responsáveis e ligadas ao cuidado com os animais e com o meio ambiente. Dentro do eixo “Gastronomia local, etnoecologia alimentar e desenvolvimento comunitário”, essa experiência mostrou que é possível valorizar produtos feitos de forma mais natural, como os ovos coloniais, e usar isso para falar sobre sustentabilidade, respeito aos produtores e à natureza.