



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO 3 - GASTRONOMIA: MOMENTO ATUAL E RUMOS FUTUROS

BANQUETE DA SOCIOBIODIVERSIDADE DO PAMPA: INTER-RELAÇÃO ENTRE GASTRONOMIA, SOCIOBIODIVERSIDADE E CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

**COELHO-DE-SOUZA, Gabriela^{1,2,3,4}; PASQUALI DE OLIVEIRA, Ana Luiza^{1,2,3}; PENZ DA
ROSA, Luísa^{1,2,3}; GEWER, Bruna^{2,3,5}; ROQUE MONTEIRO CARVALHO, Jaime⁴**

1 Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural - PGDR, Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, gabrielacoelho.ufrgs@gmail.com

2 Curso de Especialização em Gastronomia Cultural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

3 Círculo de Referência em Agroecologia, Sociobiodiversidade Soberania e Segurança alimentar e Nutricional -AsSsAN Círculo, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

4 Programa Nacional de Formação em ATER para Assentamentos de Reforma Agrária e Contribuições para a Agenda 2030 - ProforEXT

5 Universidade Federal de Ciências da Saúde - UFCSPA

Resumo

Este trabalho analisa as inter-relações entre extensão universitária, gastronomia e sociobiodiversidade a partir da experiência do “Banquete da Sociobiodiversidade do Pampa”. O projeto articulou alunos da UFRGS e da Escola Família Agrícola (EFA-Sul) na identificação de alimentos e execução de um banquete, revelando a gastronomia como potente ferramenta de educação formal e informal, com resultados positivos em diferentes níveis de formação, transcendendo os currículos dos cursos de gastronomia.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

Palavras-chave: 1. Butiá; 2. Escola Família Agrícola; 3. Educação; 4. Atuação do gastrônomo; 5. Erva-mate

1. Introdução

O campo científico da gastronomia vem se expandindo, confluindo para que os alimentos da sociobiodiversidade estejam cada vez mais sendo valorizados pelas políticas públicas e pela educação. A vivência do Banquete da Sociobiodiversidade do Pampa envolveu alunos do Curso Técnico em Agroecologia da Escola Família Agrícola de Canguçu (EFA-Sul), alunos do Curso de Especialização em Gastronomia Cultural e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, promovendo a inclusão e a sensibilização à produção e consumo da sociobiodiversidade do Pampa, a partir de uma vivência de preparações gastronômicas com alimentos da sociobiodiversidade oriundos das propriedades dos jovens rurais. Neste contexto, este trabalho teve como objetivo analisar as inter-relações entre a experiência de curricularização da extensão e o campo da gastronomia, a partir da sistematização da vivência do Banquete da Sociobiodiversidade do Pampa.

2. Desenvolvimento:

Os procedimentos metodológicos constaram da sistematização e descrição das etapas de construção do banquete da sociobiodiversidade (figura 1) e da análise das inter-relações entre a experiência de curricularização da extensão e o campo da gastronomia, a partir das manifestações dos alunos dos diferentes níveis de formação envolvidos.

Figura 1 - Etapas da atividade Banquete da Sociobiodiversidade realizada na Escola Família Agrícola Sul, em Canguçu, e no Instituto Federal Campus Vicente da Graça, em Pelotas



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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



Fonte: Imagens Profor-EXT, 2025.

O Banquete da Sociobiodiversidade do Pampa foi uma ação desenvolvida a partir da articulação entre o Programa Nacional de Formação em Assistência Técnica e Extensão Rural em Assentamentos - ProforEXT, o Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, a Especialização em Gastronomia Cultural, a Escola Família Agrícola Sul (EFA-Sul) e o Instituto Federal - Campus Visconde da Graça. A ação foi planejada em cinco etapas integradas: a primeira etapa teve como objetivo a identificação de alimentos presentes nos territórios dos alunos da EFA-Sul e a construção conjunta do conceito de sociobiodiversidade, sendo a atividade formulada e executada pelos alunos da disciplina DER 345 - Sociobiodiversidade, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional do PGDR.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

A segunda etapa teve como objetivo a elaboração de um cardápio completo pelos alunos do pólo de São Lourenço do Sul da especialização em Gastronomia Cultural que ficaram responsáveis pelo bioma Pampa, na disciplina Cozinhas Brasileiras, com entrada, prato principal e sobremesa harmonizado com uma bebida. A tarefa consistiu em elaborar os menus utilizando os alimentos produzidos pelas famílias dos alunos da EFA-Sul, que citaram 55 alimentos na primeira etapa, produzindo um vídeo e fichas técnicas. Os cardápios utilizaram um total de 46 alimentos. Destes, 24 (52%) alimentos têm procedência as propriedades rurais do Pampa.

A etapa posterior consistiu na escolha de dois menus pelos alunos da EFA-Sul, os quais assistiram aos vídeos produzidos pelos alunos na disciplina. A quarta etapa teve como objetivo a adaptação de todos os menus elaborados. As sugestões iniciais, elaboradas pelos estudantes da especialização em Gastronomia Cultural, demandaram uma readequação para se alinharem à logística do evento e à disponibilidade sazonal dos ingredientes. Em colaboração com as professoras e alunas do PGDR, as receitas foram reestruturadas com o desafio de preservar a essência das escolhas originais de todos os grupos. Os alimentos foram adquiridos dos assentamentos que integram o

1ª ETAPA - Exercício para alunos da EFA-Sul no tempo comunidade:

Turma, querida!

Para começarmos o trabalho do Banquete da Sociobiodiversidade, vamos nos organizar da seguinte forma: no tempo comunidade, pedimos que vocês conversem com as suas famílias, com os seus vizinhos para conhecer quais os alimentos mais importantes que eram produzidos nos tempos antigos para a alimentação das famílias, quais alimentos não se encontram mais. Quais alimentos, temperos, frutas eram plantados nas roças, nos quintais, quais alimentos nasciam espontaneamente e quais alimentos vinham dos capões, dos matos, dos campos da região. Como esses alimentos eram preparados e em quais receitas. E quando esses alimentos eram preparados, era no dia-a-dia, em momentos de festas, em momentos onde as plantações não iam bem. Por fim, conversem para saber se esses pratos e alimentos ainda são preparados.

Pedimos que vocês organizem essas conversas e materiais da seguinte forma:

1) faça uma lista de todos os alimentos que foram falados e sublinhe os alimentos que você encontra na sua propriedade;

2) escreva a história do alimento que você achou mais significativo nos relatos que você ouviu, anotando também quem contou esta história, em que tempo ela aconteceu;

3) escolha 1 alimento mais diferentes e anote:

a) nome

b) onde se conseguia: roça, quintal, campo, capão, mato, em locais onde a terra era mexida, outro



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

Profor-EXT contando com o suporte do residente do Profor-EXT, egresso do Pronera, na UFPel.

A quinta etapa constou da execução do banquete, contando com a participação dos alunos envolvidos em todos os níveis de formação. O evento contou com 50 participantes, organizados em seis grupos de estudantes da EFASul, os quais foram mentorados por duplas de discentes do curso de Gastronomia Cultural, coordenados pela gastrônoma do PGDR. A organização das bancadas ocorreu da seguinte forma: Bancada 1 - Entrada - Salada verde da nossa horta; Bancada 2 - Galinhada do Pampa com Butiá; Bancada 3 - Matambre recheado com cenoura, cebola e Ora-pro-nóbis; Bancada 4 - Purê da terra e Milho crioulo chapeado; Bancada 5 - Pudim de erva-mate com calda de caramelo e aroeira-vermelha; Bancada 6 - Pudim de Butiá;

Os alunos da EFA-Sul se mostraram motivados e envolvidos com a atividade proposta, alguns deles manifestando ultrapassar barreiras ao experimentar formas diferenciadas e requintadas de apresentação da comida, as quais a gastronomia permite apresentar. Os alunos da Gastronomia Cultural manifestaram grande satisfação em estar propiciando a experiência formativa para os jovens. Os alunos do PGDR refletiram sobre o processo de curricularização da extensão, onde puderam atuar

- c) qual parte era usada
- d) quais receitas se fazia com esse alimento
- e) em quais momentos elas eram feitas
- 4) tire fotos das plantas, dos alimentos e/ou das preparações que você conseguir registrar;
- 5) traga para a atividade no tempo escola uma parte de uma das plantas mais diferentes, se você conseguir, ou um utensílio de cozinha usado para fazer uma das receitas que você achou mais significativa;

1ª ETAPA - Construção dos conceitos de Sociobiodiversidade



A tradição cultural familiar tem contribuição para a saúde do meio ambiente.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

integrando a sociobiodiversidade aos contexto da juventude rural do Pampa, promovendo um processo de sensibilização dos jovens, conectando sua realidade à gastronomia sociobiodiversa.

3. Considerações finais

A atividade do Banquete do Pampa tomou a gastronomia como ferramenta para a sensibilização dos jovens rurais às dimensões da sociobiodiversidade de resgate da memória e tradição, da conservação da biodiversidade e da mitigação das mudanças climáticas. Essa ação, com resultados positivos em diferentes níveis de formação, evidenciou o potencial educativo da gastronomia como instrumento de educação formal e informal, transcendendo os currículos dos cursos de gastronomia.



Sociedade Agricultura familiar Sustentabilidade
Manutenção da troca de saberes para manter as tradições
das comunidades



Sociobiodiversidade é o estudo da vida, da diversidade
cultural, tradicional e das nossas plantas nativas



**CONGRESSO DE
GASTRONOMIA &
SOCIOBIODIVERSIDADE**

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