



AROMATECA: EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA COMO MEIO DE DEMOCRATIZAÇÃO DO CONHECIMENTO E VALORIZAÇÃO DAS ESPECIARIAS

Autores/as: Leonardo Oliveira da Silva (Faculdade Senac Curitiba; leonardo.39905@aluno.pr.senac.br); Jéssica Cristine Teles (Faculdade Senac Curitiba; jessica.teles@docente.pr.senac.br).

RESUMO EXPANDIDO: Relato de experiência

Apresentação

O projeto de extensão Aromateca, desenvolvido no âmbito do curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac Curitiba Centro, tem como objetivo central a pesquisa, valorização, disseminação e democratização do conhecimento sobre o uso de especiarias na gastronomia. Por meio de ações educativas e da elaboração de materiais técnico-didáticos, o projeto busca fortalecer a articulação entre ensino, pesquisa e extensão, promovendo o acesso qualificado à informação e estimulando o diálogo entre a comunidade acadêmica e a sociedade.

Objetivos

Este trabalho tem como objetivo relatar e refletir sobre a experiência extensionista desenvolvida no projeto Aromateca, vinculada ao curso de Tecnologia em Gastronomia, enfatizando sua relevância pedagógica, social e cultural. A partir da organização de um acervo físico e digital de especiarias, e da produção de materiais educativos, como fichas técnicas e ebooks, o projeto busca associar a teoria e prática. O presente relato pretende, portanto, discutir os processos de mediação do conhecimento, os impactos formativos nos estudantes envolvidos, os desafios operacionais da ação extensionista e as contribuições da Aromateca para a democratização do acesso à informação gastronômica.

Descrição da experiência

As atividades vinculadas ao projeto têm sido desenvolvidas nas dependências da Faculdade Senac Curitiba Centro desde 2016, ampliando-se progressivamente para ambientes digitais e para eventos culturais. Atualmente o projeto está sob a coordenação da Professora Dra. Jéssica Teles e da Bibliotecária Maria Rosa Davin, contando com a participação de discentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.



Dentre as ações realizadas destaca-se a produção de quatro ebooks, sendo dois deles já lançados em 2024, e outros dois em fase de finalização, sendo estes organizados em formato de coletânea. Esses materiais reúnem informações sobre as especiarias selecionadas, contemplando aspectos desde a sua origem, formas de uso na gastronomia, até o cultivo e colheita, além de incluir receitas utilizando essas especiarias, algumas delas de autoria dos participantes do projeto. A metodologia adotada baseou-se na pesquisa bibliográfica, com o propósito de coletar, sistematizar e validar informações pertinentes às especiarias. A seleção do referencial teórico priorizou publicações técnico-científicas, artigos acadêmicos e obras da literatura gastronômica.

Discussão

A extensão universitária, ao articular ensino, pesquisa e ação comunitária, assume papel estratégico na democratização do conhecimento e no enfrentamento das desigualdades sociais. No caso da gastronomia, esse movimento se insere no campo da gastronomia social, que compreende a alimentação não apenas como prática cultural e identitária, mas também como instrumento de transformação social (Pinheiro; Silva, 2018).

O projeto Aromateca, ao organizar um acervo físico e digital de especiarias e ao produzir materiais técnico-didáticos acessíveis, fortalece esse vínculo entre universidade e sociedade. A disponibilização de ebooks amplia o acesso a informações qualificadas sobre insumos gastronômicos, promovendo saberes compartilhados que dialogam tanto com a tradição popular quanto com o conhecimento científico. Essa abordagem está em consonância com o que defende Sandra de Deus (2020), ao destacar que a extensão deve ser compreendida como “lugar da alteridade”, onde a universidade reconhece a diversidade sociocultural e constrói compromissos necessários à leitura crítica do mundo.

Nessa perspectiva, a Aromateca não se limita ao acúmulo de informações técnicas, mas possibilita mediações culturais que favorecem práticas alimentares mais conscientes. Isso se expressa, por exemplo, na valorização de especiarias regionais e no incentivo ao consumo de alimentos produzidos em âmbito doméstico, contribuindo para a construção de hábitos mais conscientes e sustentáveis.

Apesar dos avanços alcançados pelo projeto, é necessário reconhecer os desafios operacionais que atravessam a prática extensionista. Sandra de Deus (2020) destaca que a extensão universitária ainda enfrenta obstáculos estruturais, como a insuficiência de recursos financeiros, a sobrecarga das equipes envolvidas e a dificuldade de consolidar uma política institucional contínua de apoio. Tais limitações impactam diretamente a sustentabilidade das



ações, exigindo criatividade e resiliência dos extensionistas para manter a continuidade e qualidade dos projetos. No caso do projeto Aromateca, tais desafios se manifestam na gestão do acervo físico e digital, que demanda atualização constante e no esforço de mobilização de discentes em meio às exigências curriculares.

Ademais, segundo Fina e Aoki (2021), as ações extensionistas proporcionam integração efetiva entre saberes acadêmicos e comunitários, estimulando práticas pedagógicas participativas e coletivas. A partir da troca de experiências, os participantes assumem papel de protagonistas no processo de aprendizagem, fortalecendo valores como cooperação, autonomia e criticidade. Essa lógica pode ser observada na Aromateca quando discentes e docente trabalham na construção colaborativa de materiais educativos, que extrapolam o espaço acadêmico e chegam à comunidade em formato acessível, fomentando aprendizagens significativas e socialmente engajadas.

Portanto, os benefícios sociais do projeto Aromateca estão em sua capacidade de formar estudantes críticos e socialmente comprometidos, ao mesmo tempo em que amplia o acesso democrático ao conhecimento gastronômico, contribuindo para a transformação social por meio da alimentação. Dessa forma, reafirma-se o caráter da extensão como prática que rompe barreiras institucionais e promove cidadania, inclusão e justiça social.

Considerações Finais

A experiência do projeto Aromateca evidencia o potencial da extensão universitária como prática formativa e socialmente transformadora. Mais do que reunir informações sobre especiarias, a iniciativa promove circulação de saberes em formatos acessíveis, possibilitando que o conhecimento gastronômico dialogue com diferentes públicos e realidades.

Os resultados alcançados demonstram que a extensão, quando articulada de forma crítica ao ensino à pesquisa, contribui para a formação integral dos estudantes, estimulando autonomia intelectual, senso de responsabilidade social e capacidade de atuação em contextos diversos. Paralelamente, reforça-se o compromisso da universidade com a valorização de práticas alimentares responsáveis e da diversidade cultural.

Dessa forma, o projeto consolida-se como exemplo de ação extensionista que alia rigor acadêmico e relevância social, reafirmando a extensão não apenas como instrumento complementar, mas como dimensão essencial do ensino superior e como caminho para o exercício da cidadania e a promoção de justiça social por meio da gastronomia.

Referências:



PINHEIRO, Richarlisson; SILVA, Maiara. 2018. A gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social: estudo de caso sobre o projeto social Gastromotiva. Revista Desafios, Palmas, v. 5, n. 3, p. 85-102, 2018. Disponível em:

<https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/download/6133/14412/>.

Acesso em: 14 ago. 2025.

FINA, Bruna Gardenal; AOKI, Camila (org.). Extensão universitária: um caminho de integração e aprendizagem. Campina Grande: Editora Amplla, 2021. 66 p. ISBN 978-65-88332-57-3. Disponível em:

<https://ampllaeditora.com.br/books/2021/08/ExtensaoUniversitaria.pdf>. Acesso em: 14 ago. 2025.

DEUS, Sandra de. Extensão universitária: trajetórias e desafios. Santa Maria: Ed. PRE-UFSM, 2020. 96 p. ISBN 978-65-87668-00-0. Disponível em:

<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/216079>. Acesso em: 14 ago. 2025.

Palavras-chave: aprendizagem colaborativa, temperos, gastronomia

Fonte(s) de financiamento/apoio: Faculdade Senac Curitiba Centro.

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.