

EXTENSÃO NA EDUCAÇÃO SUPERIOR E GASTRONOMIA: PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS E FORMAÇÃO CIDADÃ

Rosicleia Almeida Bastos

Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato
(IFPI-CASRN)

E-mail: rosyalmeidabastos@gmail.com

Sinara Araujo da Costa

IFPI-CASRN

E-mail: sinara2021.com@gmail.com

Gerlane Dantas da Silva

Orientadora, IFPI-CASRN

E-mail: gerlanedantas@ifpi.edu.br

RESUMO

A extensão na educação superior, ao articular ensino, pesquisa e comunidade, é um instrumento fundamental para o desenvolvimento humano e sustentável. No campo da Gastronomia, ela integra saberes científicos e populares, promovendo o reconhecimento de práticas alimentares locais, a valorização cultural e o fortalecimento de vínculos sociais. Este trabalho reflete sobre o papel da extensão no ensino superior e sua contribuição para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030, especialmente no combate à fome (ODS 2), promoção da saúde e bem-estar (ODS 3), consumo e produção responsáveis (ODS 12) e ação contra as mudanças climáticas (ODS 13). A partir de experiências extensionistas no curso de Gastronomia do IFPI – Campus São Raimundo Nonato, observou-se que o alimento ultrapassa sua dimensão biológica e econômica, assumindo significados políticos, culturais e ambientais. Assim, a gastronomia, quando inserida em práticas extensionistas, torna-se um campo de transformação social e ecológica, contribuindo para uma formação crítica, ética e sustentável.

Palavras-chave: ensino; extensão; gastronomia; sustentabilidade; ODS.

1 INTRODUÇÃO

A extensão na educação superior constitui um espaço de diálogo entre as Instituição de Ensino e a sociedade, onde o saber acadêmico encontra o saber popular em uma relação horizontal e transformadora. Essa concepção dialoga diretamente com o pensamento de Paulo Freire (2022), que defende a educação como prática da liberdade e a comunicação como via de aprendizado mútuo. Na Gastronomia, a extensão representa uma oportunidade de reconectar o ensino técnico e científico com as práticas alimentares locais, estimulando o protagonismo dos sujeitos e o reconhecimento de identidades culturais.

A Agenda 2030 das Nações Unidas propõe 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) (Deus, 2018), e muitos deles se articulam com o campo gastronômico. A erradicação da fome, o acesso à alimentação saudável, o combate ao desperdício e o incentivo à agroecologia são metas que ganham materialidade nas ações extensionistas. Projetos realizados no IFPI – Campus São Raimundo Nonato, como o desenvolvimento de receitas com ingredientes regionais (a exemplo do gergelim) e o resgate de preparações tradicionais demonstram como a gastronomia pode ser um agente de transformação social e cultural. Essas ações não apenas fortalecem o consumo consciente e a valorização da agricultura familiar, mas também promovem autonomia econômica e sustentabilidade ambiental.

A extensão gastronômica é também um campo de experimentação ética. Ao envolver estudantes em atividades junto a feiras, hortas, cozinhas comunitárias e comunidades tradicionais, promove-se uma aprendizagem situada, enraizada nas realidades locais. Essa vivência reforça que cozinhar é um ato político — um gesto que pode afirmar identidades, reduzir desigualdades e fomentar a sustentabilidade. A partir da perspectiva da Agroecologia, o uso de ingredientes locais e sazonais representa não apenas uma escolha técnica, mas uma atitude de resistência e respeito à natureza. Como destacam Tomaz e Tomasi (2021), formar profissionais conscientes dos impactos socioambientais da alimentação é essencial para o desenvolvimento local e para a construção de uma sociedade mais justa.

A integração entre ensino e comunidade também evidencia que a extensão não é via de mão única. É, sobretudo, uma troca. Quando o estudante leva o conhecimento científico ao território e, ao mesmo tempo, aprende com os saberes tradicionais, concretiza-se a pedagogia freireana da escuta, do respeito e da construção conjunta do conhecimento. Essa prática transforma tanto o acadêmico quanto a comunidade, e reforça o papel social da Instituição de Ensino como promotora de cidadania, inclusão e sustentabilidade.

2 METODOLOGIA

A pesquisa foi desenvolvida durante o primeiro semestre de 2025, no âmbito do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal do Piauí – Campus São Raimundo Nonato. Trata-se de uma investigação de natureza qualitativa, com abordagem reflexiva e dialógica, fundamentada nos princípios da educação libertadora e na prática extensionista como meio de transformação social.

O estudo baseou-se em revisão bibliográfica das obras de Freire (2022), Pitanga (2016), Tomaz e Tomasi (2021) e Bourdieu (1999), além da observação e participação em atividades e eventos acadêmicos e extensionistas realizados entre março e julho de 2025. Dentre esses, destacam-se o V Seminário Piauiense de Agroecologia e a I Negreser – Semana de Negritude e Educação do Território Serra da Capivara, ambos promovidos pelo IFPI – Campus São Raimundo Nonato.

Essas vivências permitiram compreender a extensão como um processo educativo dialógico, no qual a teoria se encontra com a prática e o conhecimento acadêmico se transforma ao se relacionar com as realidades locais. As experiências observadas também contribuíram para refletir sobre o papel da gastronomia no cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030, especialmente aqueles voltados à erradicação da fome, sustentabilidade ambiental e valorização das culturas alimentares regionais.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A experiência extensionista revelou o potencial da gastronomia como prática de educação, cultura e cidadania. Ao interagir com diferentes comunidades, os estudantes ampliaram sua compreensão sobre o papel social da alimentação e desenvolveram uma postura crítica diante dos desafios ambientais e culturais. A leitura de *Extensão ou Comunicação?* foi decisiva para compreender que ensinar e aprender são atos indissociáveis. Como afirma Freire (2022), não há técnica neutra, pois, todo conhecimento está condicionado histórica e socialmente; dessa forma, a prática extensionista precisa reconhecer os saberes do outro como igualmente válidos, rompendo com a lógica da imposição e fortalecendo o diálogo entre Instituição de Ensino e comunidade.

É através da Extensão que o estudante sai da sala de aula e vai até onde o conhecimento realmente pode acontecer, como nas feiras, nas hortas, nas cozinhas comunitárias, nos encontros com pessoas que vivem realidades muitas das vezes bem diferentes das nossas. A Extensão na Gastronomia pode ajudar o público externo em diversas formas: a construir e aprimorar novas formas de preparo com os alimentos, a descobrir possíveis receitas, a resgatar preparações que eram feitas no tempo de nossos avós e que ficaram apenas na memória, como por exemplo o *Capitão*, normalmente feito com farinha e feijão amassados formando um bolinho. Essa receita é um resgate da memória de várias

pessoas e a representação da comida piauiense. Valorizar e aplicar as práticas alimentares locais, o que leva os discentes a pesquisas para o benefício do meio social, pessoal e cultural, com o objetivo de promover oportunidades para novos espaços, ou seja, para novos sabores e combinações, a ser mais sustentável, a termos uma educação ambiental responsável e o que podemos fazer com os restos de alimentos que consumimos, como afetar menos o meio ambiente.

Os resultados apontam que as ações de gastronomia extensionista contribuem diretamente para a concretização dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030. Tais práticas favorecem a segurança alimentar e nutricional, promovem o uso integral dos alimentos, estimulam o empreendedorismo local e reduzem o desperdício. Além disso, fortalecem a educação ambiental e a identidade cultural, promovendo a valorização dos ingredientes regionais e das práticas agroecológicas. De acordo com Tomaz e Tomasi (2021, p. 15), formar profissionais conscientes das desigualdades sociais, dos impactos ambientais e da diversidade cultural é essencial para o desenvolvimento local sustentável — perspectiva que dialoga diretamente com o papel da Gastronomia na extensão na educação superior.

A Agroecologia também caminha junto com a Gastronomia. Quando a gente escolhe usar ingredientes locais, respeitar o tempo da natureza e valorizar o agricultor local, estamos dizendo sim a um modo de vida mais justo e saudável. Participar de projetos que envolvem esse tipo de prática transformam a forma como enxergamos o alimento, ele deixa de ser só um item da receita e passa a carregar história, cuidado, território e luta e tradição. Um exemplo real disso foi a oficina que participamos com um pai de santo no I Negreser, onde aprendemos sobre o uso de ervas, raízes e alimentos sagrados da cultura afro-brasileira. Essa vivência mostrou como a alimentação pode carregar espiritualidade, respeito à natureza e conexão com saberes ancestrais, dependendo de como usamos o alimento.

Os saberes gastronômicos apesar de suas técnicas e habilidades, quando se encontram com os saberes populares muitas coisas podem ser contrariadas e ditas como errado. Mas ao lidar com o público externo, que é a forma que a Extensão é aplicada, devemos procurar a melhor forma de transmitir os conhecimentos científicos adquiridos, sem excluir ou impor àqueles a quem não tem formação na área.

Outro aspecto relevante é a valorização dos saberes populares e sua relação com o conhecimento científico. Conforme Bourdieu (1999), o saber se constrói a partir da experiência e da vivência cultural, constituindo um “capital simbólico” que deve ser

reconhecido e respeitado no processo educativo. Essa compreensão amplia o papel da extensão, tornando-a um espaço de encontro entre diferentes formas de saber e de ser. Nesse sentido, as experiências extensionistas no IFPI demonstraram que, quando o conhecimento técnico se abre ao diálogo com os modos tradicionais de preparo e cultivo, a aprendizagem se torna mais significativa, crítica e transformadora.

Os achados corroboram o que Pitanga (2016) defende ao afirmar que a extensão na educação superior deve ser entendida como prática inovadora e sustentável, pois ao unir ensino e comunidade, ela consolida uma formação integral, pautada na ética, na cidadania e na responsabilidade social. Essa perspectiva reforça a visão freireana de que a extensão não é uma via de mão única, mas um processo de construção conjunta, em que todos os sujeitos aprendem e ensinam simultaneamente.

Por fim, nas atividades observadas e que houve participação em oficinas culinárias e projetos de valorização de alimentos locais, mostraram-se capazes de transformar o olhar dos estudantes sobre a Gastronomia. O alimento deixa de ser apenas um elemento técnico da receita e passa a representar cultura, memória e resistência. Assim, a extensão na educação superior, ao se aproximar dos ODS e dos princípios da sustentabilidade, confirma-se como espaço de emancipação e transformação social — um caminho para formar profissionais sensíveis, críticos e comprometidos com o bem comum (Santos; Rocha; Passaglio, 2016).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A extensão na educação superior no campo da Gastronomia confirma-se como prática transformadora e estratégica para o desenvolvimento sustentável. Mais do que aprimorar habilidades técnicas, ela forma cidadãos críticos, conscientes e comprometidos com o bem comum. A troca entre Instituição de Ensino e comunidade é um exercício de humanidade que transforma o ato de cozinhar em uma experiência de educação e cidadania.

Em consonância com a Agenda 2030, a extensão possibilita que o ensino de Gastronomia atue em prol da erradicação da fome, da valorização da agricultura familiar e da redução dos impactos ambientais. Ao reconhecer o alimento como expressão de cultura e vida, promove-se uma formação integral, que une técnica, ética e sensibilidade. Assim, a gastronomia deixa de ser apenas um campo profissional e se torna um instrumento de justiça social, memória e sustentabilidade — um verdadeiro espaço de resistência e transformação.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

TOMAZ, H. S. C.; TOMASI, A. R. G. Formação em Gastronomia: sustentabilidade e extensão como pressupostos para o desenvolvimento local. **Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales**, v. 1, n.3, p. 13-32, mar. 2021.

DEUS, S. F. B. A extensão universitária e o futuro da universidade. **Espaço Pedagógico**, v. 25, n. 3, Passo Fundo, p. 624-633, set.-dez. 2018.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação?** 25. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2022.

PITANGA, J. E. A. **Extensão universitária: inovação e sustentabilidade**. Brasília: MEC, 2016.

SANTOS, J. H. S.; ROCHA, B. F.; PASSAGLIO, K. T. Extensão universitária e formação no ensino superior. **Revista Brasileira de Extensão Universitária**, v. 7, n. 1, p. 23–28, 2016.