

## PROJETO INTEGRADOR E GASTRONOMIA: A PRÁTICA DE PLANEJAMENTO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS

**AUTOR: DAYNARA APARECIDA RODRIGUES GONÇALVES 1**

Email: [daynaraargoncalves@fac.pe.senac.br](mailto:daynaraargoncalves@fac.pe.senac.br)

**COAUTOR: BERNADETE DE LOURDES MARTINS DE SOUSA 2**

Email: [bernadete\\_delourdes@yahoo.com.br](mailto:bernadete_delourdes@yahoo.com.br)

**COAUTOR: Mariana da Rocha Amorim 3**

Email: [marianaramorim@fac.pe.senac.br](mailto:marianaramorim@fac.pe.senac.br)

**COAUTOR: Monica Rodrigues de Oliveira 4**

Email: [monicaroliveira@fac.pe.senac.br](mailto:monicaroliveira@fac.pe.senac.br)

**COAUTOR: Roneide Gonzaga de Oliveira 5**

Email: [roneideoliveira@pe.senac.br](mailto:roneideoliveira@pe.senac.br)

### Resumo

Há um constante crescimento no desenvolvimento da gastronomia no mercado de eventos, visto que para uma recepção bem sucedida a gastronomia é essencial. Aprender essa prática em sala de aula é de extrema importância. O objetivo desse artigo é expor a prática do projeto integrador dos alunos do 3º módulo de Gastronomia visando articular o conhecimento teórico e a prática no contexto da realização de eventos acerca da temática escolhida. Os alunos desenvolveram, planejaram e executaram todo o produto final (evento) do projeto integrador, sendo de fato protagonistas do seu aprendizado. O evento foi bem sucedido, tendo uma programação diversificada, desde palestras, música e sorteios de brindes, tudo sob os cuidados e mediação dos próprios alunos. Portanto, a temática de planejamento de evento no projeto integrador foi fundamental para que os discentes praticassem o aprendido em sala de aula, além de serem capazes de enxergar mais esse caminho a ser trilhado pelo profissional de gastronomia.

Palavras-chave: Evento. Gastronomia. Planejamento de eventos.

## 1. INTRODUÇÃO

O campo da gastronomia tem apresentado amplas possibilidades para o desenvolvimento de novos negócios, afinal o ato de comer fora de casa passou a ser visto além dos aspectos nutricionais (Oliveira, 2010). Para se tornar um profissional de gastronomia é necessária uma formação que avance as paredes da cozinha e adentre ao mundo das mais diversas temáticas ligadas à gestão no ramo alimentício. É totalmente possível que um profissional de gastronomia foque a sua formação e se especialize na gestão de eventos, no qual não apenas insira a gastronomia, mas também seja capaz de planejar e executar um evento, seja ele qual tema for.

Segundo Meneguel (2013), a presença da gastronomia no mercado de eventos é fundamental. Para uma recepção bem sucedida a gastronomia é essencial e esse é um dos motivos pelo crescimento acelerado”. Há um constante crescimento no desenvolvimento da gastronomia no mercado de eventos e isso se deve ao crescimento econômico considerável, acessibilidade deste mercado, e da diversificação de restaurantes conforme os paladares, que no Brasil com uma cultura tão variada que não se satisfaz com um único segmento de cardápios. A elaboração de um evento não se detém a opções triviais, a criatividade de combinações de sabores e a apresentação de pratos, são essenciais quando se trata de inovar, e sempre o original está em voga.

Diante da necessidade de estar em constante mudança, é fundamental que um profissional de gastronomia em formação seja inserido no mundo de eventos, no qual há tantas situações desafiadoras e que ensinam tanto, como cita Oliveira (2010):

Esta interação pode agregar valor aos cursos de capacitação para cozinheiros e funcionários de restaurantes, pois é baseada em relações humanas e troca de experiências. Isto sugere que, ao participar de um processo de criação diferente do de seu cotidiano, os funcionários podem absorver novos conceitos e incorporá-los à sua realidade profissional.

Entende-se que em eventos, o profissional pode ampliar os seus conhecimentos acerca de temas, muitas vezes, desconhecido por ele e também expandir a sua rede de relacionamento, pois segundo Oliveira (2010), um dos principais ganhos gerados por uma rede de relacionamentos aos seus integrantes diz respeito à circulação de conhecimentos.

Os eventos, de modo bastante amplo, aliam o prazer/motivação gastronômico em quase todas as suas realizações, dos mais simples eventos [...] como também em grandes feiras com culinária específica (Lanzarini, 2009).

Se tratando de alimento, o ato de se alimentar pode significar, além da mera ingestão de nutrientes, o despertar de sentimentos, vivências e memórias. O cheiro de um café saindo quentinho poderá remeter a lembranças, significa um cheiro marcante na vida humana. A memória pode ser entendida como “resultado da ação direta das impressões externas das



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

peças e é tão direta quanto à percepção imediata” (Vygotsky, 1930; 1999 citado por Tavares, 2018).

A cada nova sensação gustativa que se passa, são criadas, no cérebro humano, novas conexões neuronais, ampliando assim sua experiência sensorial. Assim renovam-se as capacidades de aprendizagem e de memória (Neves, 2018). Selwin (2004) e Amon e Menashe (2008) confirmam quando citam que a comida desperta sentimentos de forma que se possa, também, ser utilizada para fazer parte da hospitalidade, já que esta tem o poder de tornar o “desconhecido” “misterioso” em algo familiar. Não há nada mais prazeroso do que alimentar-se ao lado de boas companhias, pessoas próximas.

A comida é um importante veículo de memórias afetivas, já que estimula todos os sentidos de diferentes maneiras. Os aromas, sabores, cores, sons e texturas dos alimentos podem remeter a diversos momentos cercados de afeto do passado. Mintz (2001) cita que os hábitos alimentares podem mudar de acordo com o nosso crescimento, mas que a memória do aprendizado alimentar permanece em nossa consciência por toda a vida. Considerando isso, e o destaque voltado à cozinha afetiva atualmente reforça a importância da abordagem e da expansão da discussão acerca do tema, pensando, tanto em sua aplicação nas práticas gastronômicas, como em seu entendimento e reconhecimento.

O Projeto Integrador é uma estratégia importante para a articulação das competências, capazes de contribuir para evidenciar as Marcas Formativas Senac e, principalmente, para o desenvolvimento do perfil profissional. A prática de projetos educacionais encontra sua sustentação nas concepções educacionais expressas nas Diretrizes de Educação Profissional do Senac, em especial na compreensão do trabalho como princípio educativo e da pesquisa como princípio pedagógico (CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 2012).

Com isso, o objetivo desse artigo é expor a prática do projeto integrador dos alunos do 3º módulo de Gastronomia visando articular o conhecimento teórico e a prática no contexto da realização de eventos acerca da temática escolhida.

## 2. METODOLOGIA

A disciplina de Projeto Integrador: Planejamento de Eventos Gastronômicos foi ministrada para a turma do 3º módulo do curso de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco - Unidade Vinculada Petrolina, no semestre de 2020.2.

Durante toda a construção e desenvolvimento do projeto, reforçou-se a importância do protagonismo dos alunos frente à idealização, planejamento e execução do produto final: um evento. Por isso, durante as aulas, os alunos levaram ideias e planejaram toda a ação, cabendo à professora da disciplina o acompanhamento, ajuda e orientação, como forma



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

também de alcançar as competências propostas na unidade curricular. Além disso, ao decorrer de toda a disciplina, foram vistos assuntos pertinentes sobre planejamento de eventos gastronômicos que

pudessem embasar o processo de aprendizagem dos alunos.

A proposta central foi baseada na realização de um evento gastronômico, e, devido às recomendações e medidas de distanciamento, optou-se por fazer um evento online, no formato de webinar. Para uma melhor articulação e organização de todos os passos a serem planejados e executados para o evento, dividiu-se a turma em pequenos grupos de trabalho: divulgação, que ficaria responsável pela organização da rede social oficial do evento e por sua divulgação; patrocínio, que se encarregaria de organizar as contribuições para um possível sorteio, parte da programação; inscrições, que estaria incumbido a organizar os dados dos participantes e contatá- los, quando necessário.

Ao decorrer das aulas, cada ponto importante para um evento foi abordado e decidido pelos alunos, alinhado com o estudado na disciplina de Planejamento e Gestão de Eventos:

- Tema: escolheu-se trabalhar o tema “Cozinha Afetiva”, focando nos sabores encontrados na região do Vale do São Francisco, com o objetivo de valorizar os sabores e temperos nordestinos e comidas regionais como uma gastronomia afetiva.
- Nome do evento: após uma “tempestade de ideias” que resultou em algumas opções de nomes para o evento, mediante votação, optou-se por “Sabores e Temperos do Vale do São Francisco”.
- Palestrante: diante das diversas opções mencionadas em aula, escolheu-se a Juliana Andrade, chef e sócia-proprietária do “Quintal de Mainha”, restaurante situado na cidade de Petrolina, PE, que é conhecido por seu acolhimento e cardápio focado na gastronomia afetiva.
- Inscrições: foram realizadas através de plataforma online, na qual foi disponibilizada a ficha de inscrição, elaborada também pelos alunos, contendo perguntas como “o que os inscritos esperavam do evento?”, “por qual meio os inscritos ficaram sabendo do evento” além dos dados pessoais.
- Comunicação e divulgação: foi construído um perfil do evento em rede social, com o intuito de melhor divulgar todo o preparo do evento, administrado pelos alunos. As postagens foram desde informações do evento à vídeos-convite.
- Programação: além da palestra da chef Juliana Andrade, foi adicionada à programação, por sugestão e organização dos próprios alunos: música, momento de perguntas, vídeo com receita afetiva e sorteio de brindes aos participantes.
- Sorteio: foi proposto aos alunos a realização de um sorteio no final do evento com o intuito de chamar mais a atenção das pessoas, além de gerar um momento de descontração dentro do evento. Atrelado à proposta, sugeriu-se que os brindes fossem produtos elaborados pelos próprios discentes (muitos já possuem uma prática de vendas ou uma



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

microempresa), pois assim daria para unir, aos objetivos do sorteio, também a divulgação do nome/empresa



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

# Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

dos alunos, valorizando e incentivando a mentalidade e a prática empreendedora dos mesmos. Para ganhar os brindes, os participantes deveriam seguir algumas regras, mencionadas à frente.

- Divisão de funções: diante de todas as decisões tomadas, fez-se necessária a nomeação de alunos para funções específicas durante e pós-evento: 2 (dois) discentes tiveram a função de apresentar o evento; 2 (dois) discentes ficaram responsáveis por mediar o chat, organizando as perguntas para proferir à palestrante em momento oportuno; 2 (dois) discentes para assessorar os inscritos que encontrassem alguma dificuldade para acessar a plataforma; 3 (três) discentes para organizar e realizar o sorteio assim como articular o encontro entre ganhador e empresa para entrega nos dias seguintes ao evento. O restante da turma foram responsáveis por apoio.

Sendo assim, foram colocadas em prática no dia do evento todo o planejamento realizado previamente de acordo com as decisões e atribuições definidas.

### 3. ANÁLISE DE DADOS

O evento foi divulgado através das redes sociais do evento e dos docentes e discentes, através de banners informativos (figuras 1 e 2) e conforme planejado ocorreu no dia 27 de novembro de 2020, das 19h às 21h, na plataforma Google Meet (figura 3), tendo, em sua programação, momentos de conhecimento, partilha, música e descontração.

Fecomércio PE  
Senac

**SABORES E TEMPEROS**  
Vale do São Francisco

27 NOV 2020 • 19h  
Inscrição: [www.sympla.com.br](http://www.sympla.com.br)  
Evento on-line pelo Google Meet

**Palestrante**  
Juliana Andrade - sócia proprietária do Quintal de Maria

VAGAS LIMITADAS

f t i /senac-pe ☎ 0800 081.1688

Fecomércio PE  
Senac

**SABORES E TEMPEROS**  
Vale do São Francisco

27 NOV 2020 • 19h  
Inscrição: [www.sympla.com.br](http://www.sympla.com.br)  
Evento on-line pelo Google Meet

**PALESTRANTE**  
Juliana Andrade - sócia proprietária do Quintal de Maria

**NOSSA PROGRAMAÇÃO**

19h	Início com apresentação formal da coordenação, docente e turma
19h15	Palestra: Presença e aplicação da Gastronomia Atética na região do Vale do São Francisco - chef Juliana Andrade, proprietária do Quintal de Maria
20h	Momento de música - Voz e Violão com Marina Cordeiro
20h10	Momento de interação e perguntas
20h30	Compartilhamento de receita
20h40	Sorteio de produtos elaborados pelos próprios alunos
21h	Encerramento

VAGAS LIMITADAS

f t i /senac-pe ☎ 0800 081.1688



Figura 1: arte oficial de divulgação

Figura 2: arte oficial com programação

Participaram do evento em média 80 pessoas, dentre docentes e discentes da FacSenac e outras instituições, gestores e profissionais de unidades de alimentação, cozinheiros, chefs de cozinha, nutricionistas, interessados no curso de gastronomia e demais interessados no tema, inclusive de outros estados (figura 3).

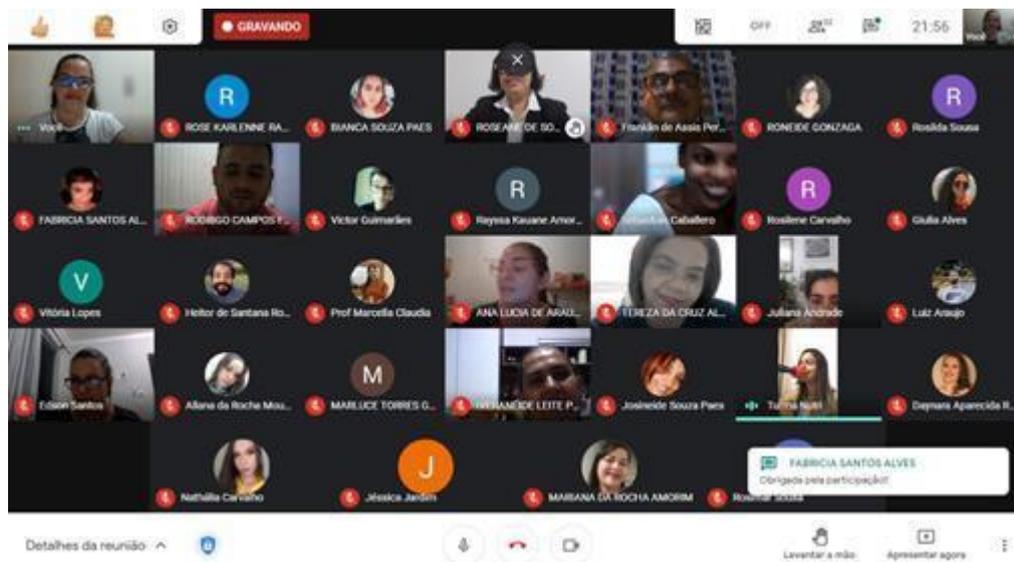


Figura 3: print da tela do Google Meet com parte dos participantes do evento.

A programação aconteceu de forma muito organizada. Os alunos responsáveis pela apresentação do evento e mediação do chat conduziram os momentos de forma clara e objetiva. A música, na voz de uma cantora petrolinense, abrilhantou os momentos de pausa do evento.

A palestra da chef Juliana Andrade ocorreu de forma leve, espontânea e muito produtiva, e instigou a realização de perguntas dos participantes e comentário bem pertinentes: “Minha cozinha é afetiva... E muitas vezes achamos que nem sempre somos grandes chefes pq nossa comida é simples... Minha comida não é contemporânea e é dentro do confort que eu me encontro” disse uma participante. O momento de interação com a palestrante é de fundamental importância pois é nesse momento que há a troca de experiências, a exposição de demais falas, e a aproximação entre convidado e participantes.

Seguindo a programação, uma discente elaborou um incrível vídeo-explicativo elaborando uma receita de família e ensinando passo-a-passo. A inserção desse momento na programação foi bastante produtiva, visto que surgiram muitas perguntas destinadas a esse momento (figura 4).



Figura 4: discente e seu prato afetivo na gravação de vídeo

Após, seguiu ao sorteio. Ao todo foram sorteados 12 produtos elaborados pelos próprios alunos. São esses:

- Bandeja de resina com pães artesanais;
- 1 caixa com biscoitos artesanais
- 3 potinhos de creme de amendoim (um pra cada sorteado)
- Caixinha com 20 Brownies
- Box P. (tábua de frios e outros)
- 1 bolo de cenoura
- 1 bolo de Tapioca com calda de doce de leite;
- 1 bolo Red Velvet com frutas;
- 1 Cesta de pães de queijo mineiro, com pote de calda de goiabada
- 1 Naked Cake

Os sorteados receberam o brinde mediante o cumprimento das regras divulgadas no perfil oficial e email individual. Segue abaixo:

- Os sorteios serão parte da programação do evento supracitado;
- Será sorteado 1 (um) produto por pessoa, totalizando 12 sorteados;
- O participante sorteado deverá estar inscrito no evento através do link:
- O sorteio será realizado através do site:
- O participante sorteado deverá estar online no momento do sorteio para ter direito ao prêmio. Caso isso não ocorra, será sorteado outro participante;
- O patrocinador tem do dia 28 a 30 de novembro para entregar o prêmio;
- O dia, horário e local de entrega deverão ser articulados diretamente com os patrocinadores;



- A entrega será feita em mãos na cidade de Petrolina ou Juazeiro (a combinar com o patrocinador), já que se trata de produtos perecíveis;
- Caso o sorteado não esteja presente na cidade, poderá enviar um representante.

Percebeu-se que a inserção do sorteio incentivou muitos alunos a divulgarem mais ou até mesmo iniciarem o seu empreendimento, visto que, diante da divulgação por conta do evento, houve procura posterior.

Após, o evento foi finalizado com os agradecimentos dos discentes e docentes, com a sensação de dever cumprido e felicidade de terem feito um belíssimo evento.

#### 4. CONCLUSÃO

Frente ao protagonismo dos alunos no planejamento e execução do produto final, além de todo o processo de aprendizagem, o evento realizado foi de extrema importância para os alunos praticarem o aprendizado em sala, assim como na divulgação das ações realizadas pela faculdade para a comunidade externa. Pode-se perceber o aumento do interesse e o fortalecimento da atitude empreendedora dos alunos visto a possibilidade de visibilidade de seus produtos no evento. Os relatos de aumento da procura por seus produtos e serviços reforça a importância dessa valorização e incentivo ao empreendedorismo, inclusive na área de planejamentos e execução de eventos.

## 5. REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e cultura, v. 11, n. 1, pp.13-21, 2008.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (Brasil). Câmara de Educação Básica. Resolução CNE/CEB nº 06/2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 set. 2012. Seção 1, p. 22

DE OLIVEIRA, Inês Luiza Brasil; DE LIRA ALMEIDA, Simone; DE FRANÇA, Íris Ferreira. **Festival Gastronômico de Pernambuco: um Estudo de Caso sobre o Desenvolvimento da Rede Social de um Chef de Cozinha**. In: VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2010.

LANZARINI, R. **Gastronomia e eventos turísticos: O caso da culinária pernambucana usada como atrativo cultural na Festa da Farinha de Anastácio/MS e suas relações com o local**. In: VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2009.

MENEGUEL, Cinthia Rolim Albuquerque; SILVA, AMS. Tendências gastronômicas no mercado de eventos. **Revista RETC**, v. 12, p. 56-60, 2013.

NEVES, R. F. de F. **Comida e afeto: os doces que povoam as memórias cearenses**. 2018.

SELWYN, Tom. **Uma antropologia da hospitalidade**. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri-SP: Manole, 2004.

VIGOTSKI L. S. **O desenvolvimento psicológico na infância**. São Paulo: Martins Fontes. 1999.