

## **MOSTRA SENAC Gastronomia: praticando a saudabilidade no Projeto Integrador**

### **Autor**

**DAYNARA APARECIDA RODRIGUES  
GONÇALVES**

### **Coautor**

**RONEIDE GONZAGA DE OLIVEIRA  
BERNADETE DE LOURDES  
MARTINS DE SOUSA FABRÍCIA  
SANTOS ALVES**

Diante de diferentes formas de aprendizado, a sociedade tem buscado o aprendizado que saia de metodologias tradicionais e avance para metodologias que incentivem o saber prático e integrador, como o trabalho nas unidades Senac diante do Modelo Pedagógico Senac (MPS) que, segundo Barreto e Costa (2022)

“apresenta em suas práticas pedagógicas um olhar voltado para o desenvolvimento de competências que devem ser realizadas de forma a substituir a lógica tradicional das “grades curriculares” pela lógica da “integração curricular”, garantindo que o estudante alcance o perfil profissional de conclusão de curso”.

Diante disso, a unidade curricular de Projeto Integrador vem de encontro com essas diretrizes por promover a transversalidade de temas, a junção das disciplinas e um trabalho colaborativo, tendo uma participação interdisciplinar dos docentes e discentes. Por sua natureza diferenciada, entende-se que o Projeto Integrador não tenha por finalidade desenvolver uma competência específica, seu objetivo é ser o espaço privilegiado para a articulação de todas as competências do Perfil Profissional destes cursos, alinhado às concepções do Modelo Pedagógico e à definição de competência assumida pelo Senac (SENAC, 2015).

Dentro da grade curricular do Curso Superior de Gastronomia da Faculdade Senac, a unidade curricular de Projeto Integrador trabalha com temáticas diferentes em cada módulo do curso, tendo: saudabilidade em Gastronomia (1º módulo), sustentabilidade em Gastronomia (2º módulo), planejamento e gestão de eventos gastronômicos (3º módulo) e Sabor e Tradição

Gastronômica Afetiva (4º módulo), realizando assim projetos com ações extensivas ao final de cada semestre através da integração das unidades curriculares vigentes. A unidade curricular do 1º módulo do curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac Petrolina em específico visa a percepção, por parte dos discentes, à área de saúde e todas as suas derivações como algo a ser tratado e reforçado dentro do campo da Gastronomia. Além disso, a disciplina, como supracitado, convida à realização de um produto final e uma ação extensiva como finalização do semestre.

A proposta do Projeto Integrador do semestre de 2023.1 foi, como ação extensiva, realizar um evento em formato de coquetel denominado “MOSTRA SENAC GASTRONOMIA”, no qual os alunos teriam a oportunidade de apresentar o que foi produzido durante o primeiro módulo para o público convidado, amigos e familiares. A realização do evento partiu de uma iniciativa da Faculdade Senac Petrolina e teve o intuito, além de apresentar os trabalhos finais da turma do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, contribuir para construção do conhecimento teórico-prático sobre saudabilidade em Gastronomia, aprendendo na prática o que é visto em sala de aula e proporcionar um ambiente que incentivasse os alunos a lidarem com o público e com trabalho em equipe.

### **PRODUTO DO PROJETO INTEGRADOR NA PRÁTICA**

A unidade curricular de Projeto Integrador: Saudabilidade em Gastronomia foi ministrada para a turma do 1º módulo do curso de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco - Unidade Vinculada Petrolina, no semestre de 2023.1.

Durante toda a construção e desenvolvimento da disciplina, reforçou-se a importância do protagonismo dos alunos frente à idealização, planejamento e execução da prática de extensão. Por isso, durante as aulas, os alunos levaram ideias e planejaram toda a ação, cabendo à docente da disciplina o acompanhamento, ajuda e orientação, como forma também de alcançar as competências propostas para a unidade curricular.

A proposta central foi trabalhar de forma integradora a temática “Frutas regionais”, no qual deveria ser inserida em preparações gastronômicas saudáveis além, claro, de todo o estudo de forma teórica. Cada grupo ficou responsável por duas frutas, que foram sorteadas em momento anterior. Foram essas:

1. Abacaxi e licuri
2. Manga e caju
3. Maracujá do mato e acerola
4. Uva e pitaya

Os discentes, com o auxílio das professoras e unidades curriculares vigentes, estudaram desde a história até os aspectos nutricionais das suas frutas e passaram por um trabalho de processo criativo para pensarem e elaborarem as preparações gastronômicas

saudáveis. Além disso, foi pedido para que cada grupo nomeasse a sua preparação de forma original e criativa.

### **RESULTADO DAS PREPARAÇÕES GASTRONÔMICAS**

Através da disciplina de metodologia da pesquisa, foi pedido aos alunos que elaborassem uma espécie de resumo expandido contendo o estudo teórico e a descrição das preparações gastronômicas, no qual cada grupo fez com maestria:

#### **ABACURI:** Junção das frutas abacaxi com licuri



Imagem 1: Preparação gastronômica saudável contendo abacaxi e licuri

“Na avaliação geral, o licuri recebeu altas pontuações em relação ao seu sabor doce e textura crocante. O abacaxi, por sua vez, foi elogiado pelo seu aroma fresco e sabor ácido equilibrado. Ambas as frutas foram consideradas visualmente atraentes, mas o licuri foi destacado pela sua forma crocante e saborosa em forma de biscoito”, comentou o grupo formado pelos discentes Isadora Ferreira, Larissa Milenna, Paulo Henrique, Viviany Correia e Robério Lima.

#### **MANJU DOS DEUSES:** Junção das frutas manga e caju



Imagem 2: Preparação gastronômica saudável contendo manga e caju

“(…) Por fim, após quase 4 meses de estudo e teste na preparação do Manjú dos Deuses, aplicando técnicas Francesas e Indianas, na nossa preparação, atrelar sabores e aromas, com um balanceamento correto dos frutos e suas particularidades, conseguindo então um preparo com um sabor intenso da manga e a suavidade do caju, com uma leve refrescância, devido a utilização de cachaça e uma acidez extraído da pimenta biquinho utilizada. Assim conseguimos com nossa preparação uma receita que pode ser tanto utilizada com Tartalotes (como foi apresentada), bem como em preparo mais requintados como em acompanhamento de carnes suínas, aves e peixes”, descreveram os discentes David Gomes, Denilson Silva, Gilberto Leite, Reubem Anderson e Victor Sobreira.

**PEIXE À MAROLA:** Junção das frutas maracujá do mato e acerola



Imagem 3: Preparação gastronômica saudável contendo maracujá do mato e acerola

Segundo o grupo formado pelas discentes Ana Luiza, Jocilene Ferreira, Meire Rejane e Maria Aparecida: “O prato elaborado traz com graça, leveza e saúde uma apresentação diferente para o consumo do peixe. Tido como uma proteína animal das mais importantes para incluir em uma rotina saudável, aqui é apresentada de uma forma fora do trivial. Para apreciar um bom filé de tilápia grelhado, acompanhado de um molho de maracujá do mato, cítrico e levemente doce, com croutons pincelados na geléia de acerola. Além de muito bonito e saboroso, o prato apresentado traz uma diversidade nutricional que pode ser agregada ao cardápio de qualquer dieta. A proposta é evidenciar as frutas que compõem o “Peixe a Marola”, com toda riqueza de sabor e potência das vitaminas do maracujá do mato e da acerola, trazendo a brincadeira com o nome do prato e com as sensações que esta união pode apresentar no paladar.”

**CEVICHE DO SÃO FRANCISCO:** Junção das frutas uva e pitaya



Imagem 4: Preparação gastronômica saudável contendo uva e pitaya

“Foi no meio de toda essa diversidade de sabores e após várias pesquisas e tentativas de chegar a um sabor que envolvesse uva e pitaya que foi chegado à conclusão dessa preparação maravilhosa chamada de ceviche são Francisco. Nesta receita, com ingredientes tais como: cebola roxa cortada em julienne, peixe tilápia fresco cortado em cubos, pimenta em corte haché, suco de limão, suco de laranja, tomate cereja cortado em 4 partes, coentro em corte haché, uvas verdes e roxas sem semente também cortadas em 4 partes.” descreveu o grupo formado pelos alunos Bárbara Galdino, Edykleyde Santos, Érica Santos, Maria Auxiliadora e Shoraya Carla.

### **AÇÃO EXTENSIVA DO PROJETO INTEGRADOR**

O evento MOSTRA SENAC GASTRONOMIA, no qual foi planejado com o intuito de ser a culminância do Projeto Integrador do semestre 2023.1, foi realizado dentro do Senac UV Petrolina em um espaço amplo onde permitiu que o público interagisse com os discentes e conhecessem a estrutura e espaço da unidade. O público convidado, amigos e familiares dos discentes tiveram a oportunidade de assistirem as apresentações dos pratos supracitados realizados pelos alunos, além de saborearem cada um.

É fundamental levar conhecimento ao público externo acerca do que é aprendido em sala de aula, então o projeto Mostra Senac Gastronomia serviu também para explicar a temática de gastronomia saudável, levando inclusive à mudança de hábitos e valorização dos alimentos locais. Os alunos utilizaram a culminância do PI para externalizar o que fora aprendido em sala, incentivando assim o desenvolvimento de competências profissionais.



Imagens 5a,5b,5c: Ação extensiva do PI

## **REFERÊNCIAS**

BARRETO, M. P. P; COSTA, L. H. M. Concepções e interfaces do Modelo Pedagógico Senac – MPS como práticas inovadoras para o ensino superior. Mói de Sabedoria. Recife: Senac Pernambuco, 2022, p. 59 a 61.

SENAC. DN. Projeto Integrador. Rio de Janeiro, 2015. 36 p. (Coleção de Documentos Técnicos do Modelo Pedagógico Senac, 4).