



FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE ARCHIMEDES THEODORO

Projeto de Extensão:

Festival Gastronômico

Professora da disciplina Serviço de Alimentação I e técnica Dietética I e II:
Milla Martins Cavalliere

Além Paraíba,
2013

PROJETO: “FESTIVAL GASTRONÔMICO”. TRABALHANDO LIDERANÇA, COMUNICAÇÃO, TOMADA DE DECISÕES, ADMINISTRAÇÃO E GERENCIAMENTO. TRABALHANDO A CULINÁRIA E OS ASPECTOS CULTURAIS A ELA ASSOCIADOS.

Resumo: o presente texto visa apresentar o projeto de extensão universitária “FESTIVAL GASTRONÔMICO”, desenvolvido por docentes e discentes do Curso de Graduação em Nutrição da FEAP e envolvendo toda comunidade acadêmica. Tendo em vista atingir os objetivos do curso na formação de um profissional de espírito empreendedor, criativo, capacitado a interagir com a sociedade, nas suas diferentes demandas, focando especialmente o trabalho em equipe, o desenvolvimento do espírito de liderança e a criação de senso econômico é que se pensou nesse projeto. Além de estreitar relações com a comunidade, trazendo-a para dentro do ambiente da IEs, em um momento em que não se discute doença, este projeto teve como objetivos contribuir para a construção do conhecimento teórico-prático pelo graduando sobre assuntos trabalhados em diversas disciplinas, perpassando áreas de ciências sociais, humanas e econômicas até a ciência dos alimentos. O festival se realiza no mês de agosto em comemoração ao dia do Nutricionista.

INTRODUÇÃO

O presente trabalho descreve a proposta de projeto de extensão a ser desenvolvida anualmente, sempre no mês de agosto, em comemoração ao dia do Nutricionista. A atividade será realizado por toda comunidade acadêmica do Curso de Nutrição da FEAP, contando também com apoio direto e indireto da família dos discentes do curso, com a finalidade de atrair para a IES toda a comunidade que a cerca, estreitando relações em torno da “mesa”. O projeto visa também contribuir para construção, por parte dos envolvidos, do conhecimento teórico-prático sobre cultura, economia, serviços de alimentação, técnicas de preparo de alimento, aprendendo como lidar com o publico e com trabalho em equipe.

Sendo a alimentação uma necessidade vital, comum a todos os homens, não é de se estranhar que ela tenha sido tantas vezes interpretada como algo natural mas a comida também é cultura, em todo o seu percurso até a boca do homem: quando produzida, porque não comemos apenas o que encontramos na natureza, mas também criamos nosso próprio alimento; quando preparada, já que este processo criativo implica uma transformação dos produtos-base da alimentação, mediante técnicas elaboradas que expressam as práticas da cozinha; e quando consumida, uma vez que selecionamos o que comer, mesmo podendo comer de tudo, com base nos mais variados critérios (econômicos, religiosos, nutricionais, etc.) (MONTANARI, 2009).

Em decorrência de novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, ao comensal é imposta a necessidade de reequacionar sua vida segundo as condições das quais dispõe, como tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, local e periodicidade das compras, e outras. As soluções são capitalizadas pela indústria e comércio, apresentando alternativas adaptadas às condições urbanas e delineando novas modalidades no modo de comer, o que certamente contribui para mudanças no consumo alimentar (DIEZ GARCIA, 2003).

Ainda segundo Diez Garcia, o comportamento alimentar é complexo, incluindo determinantes externos e internos ao sujeito. O acesso aos alimentos, na sociedade moderna, predominantemente urbana, é determinado pela estrutura socioeconômica, a qual envolve principalmente as políticas econômica, social, agrícola e agrária. Assim sendo, as práticas alimentares, estabelecidas pela condição de classe social, engendram determinantes culturais e psicossociais.

Influenciadas pelos avanços tecnológicos na indústria de alimentos e na agricultura e pela globalização da economia, as práticas alimentares contemporâneas têm sido objeto de preocupação das ciências da saúde desde que os estudos epidemiológicos passaram a sinalizar estreita relação entre a dieta – afluente - e algumas doenças crônicas associadas à alimentação, motivo pelo qual o setor sanitário passou a intervir mudanças nos padrões alimentares (DIEZ GARCIA, 2003).

A utilização correta dos alimentos é uma ciência e uma arte. È na combinação de ambas que se encontra o equilíbrio capaz de oferecer uma alimentação sadia de forma agradável (ORNELLAS, 2001).

Diante disso se pretende nesse projeto, trabalhar a culinária e os aspectos sociais a ela associados. Entendendo que não basta conhecer a composição química dos alimentos, nosso instrumento de trabalho, nem tampouco seus aspectos de higiene, é preciso se preocupar também, com a qualidade sensorial daquilo que se prescreve (alimentos).

OBJETIVOS:

OBJETIVO GERAL:

- Trabalhar a culinária e os aspectos sociais a ela associados de forma a desenvolver perfil de um profissional com espírito empreendedor, criativo, capacitado a interagir com a sociedade, nas suas diferentes demandas, focando especialmente o trabalho em equipe, o desenvolvimento do espírito de liderança e a criação de senso econômico.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Tornar o aluno apto a desenvolver trabalhos em equipe;
- Ter contato direto com a comunidade que cerca a IES;
- Trazer a comunidade para o interior da IES se comunicando com ela através da “mesa”;

- Discutir economia, cultura, administração e técnicas de preparo de alimento através da criação e execução dos cardápios;

-Gerar pesquisa sobre o tema tratado em cada festival;

Metodologia:

O festival é uma oportunidade de oferecer ao público a degustação de pratos especiais, que serão preparados pelos alunos do curso de Nutrição, com supervisão dos professores e sempre em conjunto com as disciplinas de Higiene e Legislação de Alimentos, Educação Nutricional, Técnica Dietética I e II e Serviço de Alimentação I e II.

O Festival acontecerá sempre no final do mês de agosto (mês que comemora o dia do Nutricionista). A cada ano será definido através de votação pelos alunos os pratos que serão desenvolvidos para o Festival.

Os acadêmicos de nutrição serão divididos em 4(quatro) equipes (cada período representará uma equipe) que concorrerão entre si pelo melhor prato e melhor apresentação da culinária a qual representaram.

O Festival contará com uma mesa de 08(oito) jurados, representantes da comunidade e da FEAP, que julgarão alguns quesitos dos pratos de cada equipe. (Anexo I). A pontuação será baseada na opinião do júri e pontuação da urna. A urna será recolhida e contabilizada pelo coordenador do curso e 1 professore de cada equipe por ele indicado. O resultado será anunciado ao final do evento.

A equipe vencedora do concurso ganhará um troféu e o valor em dinheiro arrecadado com a venda dos pratos do festival.

As equipes terão como tutores, docentes do curso de nutrição (cada equipe contará com 2 professores nutricionistas e 3 professores de outra formação).Ao longo do evento os pratos ficarão expostos nas tendas (ou salas) de cada equipe e os acadêmicos de todos os cursos e comunidade em geral poderão degustar de pequenas porções dos pratos através da apresentação do tickt.

COMISSÃO ORGANIZADORA

A comissão organizadora será composta pelo coordenador de curso e pelos professores tutores.

DA DEFINIÇÃO DO TEMA

Haverá a cada início de semestre a definição do tema, com base em votação

entre as turmas. À partir dessa definição serão delimitados as linhas de trabalho de cada equipe / período. À partir da definição do tema, as equipes deverão realizar pesquisa intensa sobre história daquele tipo de alimentação, não somente receitas típicas do tema, mais ingredientes, condimentos, hábitos culturais, e dessa forma, adequar a apresentação dos pratos em recipientes, mesas e ambientes (decoreação) que remetam ao tema proposto.

SELEÇÃO DOS PRATOS

As equipes deverão selecionar de 4 a 5 pratos que devem ter diferentes grau de dificuldade na sua elaboração, ou seja, escolher de pratos simples a pratos mais elaborados e inovadores. Após seleção , cada equipe enviará para a comissão organizadora os pratos selecionados, para aprovação (**data prazo em cronograma**). Depois de selecionadas as receitas, sempre com orientação de seus professores tutores, as mesmas deverão ser calculadas.

Maiores detalhes constam em regulamento próprio do Festival.

RESULTADOS ESPERADOS

Colaborar de maneira prática para o alcance de quatro de seis das características dos egressos almejadas pelo PPC do curso de nutrição

- **Liderança** – no trabalho de equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos assumir posições de lideranças, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.
- **Administração e Gerenciamento** - os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a ser empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.
- **Tomada de decisões** – o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas baseadas em evidências científicas;
- **Comunicação** – os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos uma língua estrangeira e de tecnologia de comunicação e informação;

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001

MONTANARI, Massimo; LIMA, Maria de Fátima Farias de. Comida como cultura.

Revista de Ciências Sociais, Fortaleza, v. 40, n. 1, 2009, p. 107-111

Diez Garcia, Rosa Wanda. (2003). Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, 16(4), 483-492. <https://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732003000400011>

ORNELLAS, LIESELOTTE H.; *Técnica Dietética*, 7ª ed., São Paulo: Atheneu, 2001, 330 p.