

Relato de Experiência

A vivência da extensão em um curso de graduação em Gastronomia: um relato de experiência

The experience of university extension in an undergraduate Gastronomy program: a report of experience

La vivencia de la extensión en un curso de grado en Gastronomía: un relato de experiencia

Hugo Marcos Alves Vilhena Souza 

¹ Centro Universitário Arnaldo, Campus Funcionários, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

RESUMO

A extensão é uma atividade acadêmica que consiste em um processo educativo, cultural e científico que articula ensino e pesquisa de forma indissociável. Nos últimos anos, a extensão tornou-se componente obrigatório na formação acadêmica de diversos cursos de graduação. Neste contexto, o presente trabalho buscou refletir e avaliar a contribuição da extensão integrada ao currículo na formação em Gastronomia. Trata-se de um relato de experiência baseado na participação do autor, como discente, em quatro projetos extensionistas. Por meio de uma análise descritiva e reflexiva, verificou-se que os temas abordados foram relevantes para a formação, embora as ações tenham se concentrado no espaço institucional e com pouco contato com a comunidade externa. Apesar dessa limitação, a extensão integrada ao currículo possibilitou ampliação do olhar sobre a alimentação e a culinária para além das lentes gastronômicas. O artigo ainda propôs caminhos para o fortalecimento do vínculo entre a universidade e a comunidade por meio da extensão.

Palavras-chave: Extensão universitária; Graduação; Gastronomia

ABSTRACT

University extension is an academic activity that consists of an educational, cultural, and scientific process that articulates teaching and research in an inseparable manner. In recent years, extension has become a mandatory component in the academic training of various undergraduate programs. In this

context, the present study aimed to reflect on and evaluate the contribution of curriculum-integrated extension to education in Gastronomy. It is a report of experience based on the author's participation, as an undergraduate student, in four extension projects. Through a descriptive and reflective analysis, it was found that the topics addressed were relevant to professional training, although the actions were mostly limited to the institutional environment and had little contact with the external community. Despite this limitation, curriculum-integrated extension enabled a broader perspective on food and culinary practices beyond strictly gastronomic lenses. The article also proposes pathways to strengthen the connection between the university and the community through extension.

Keywords: University extension; Undergraduate education; Gastronomy

RESUMÉN

La extensión es una actividad académica que consiste en un proceso educativo, cultural y científico que articula la enseñanza y la investigación de forma indisoluble. En los últimos años, la extensión se ha convertido en un componente obligatorio en la formación académica de diversos cursos de grado. En este contexto, el presente trabajo buscó reflexionar y evaluar la contribución de la extensión integrada al currículo en la formación en Gastronomía. Se trata de un relato de experiencia basado en la participación del autor, como estudiante, en cuatro proyectos extensionistas. A través de un análisis descriptivo y reflexivo, se constató que los temas abordados fueron relevantes para la formación, aunque las acciones se centraron principalmente en el ámbito institucional y con escaso contacto con la comunidad externa. A pesar de esta limitación, la extensión integrada al currículo permitió ampliar la mirada sobre la alimentación y la cocina más allá de los enfoques puramente gastronómicos. El artículo también propuso caminos para fortalecer el vínculo entre la universidad y la comunidad a través de la extensión.

Palabra-clave: Extensión universitaria; Grado; Gastronomía

1 INTRODUÇÃO

A extensão se revela como uma atividade acadêmica, que consiste em um processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa de forma indissociável; e, ainda, viabiliza a relação transformadora entre a universidade e a sociedade (FORPROEX, 2001). Suas funções básicas incluem a produção e a socialização do conhecimento, visando a intervenção na realidade local. As ações de extensão podem ser realizadas por meio de diferentes formatos com destaque para programas, projetos, cursos, eventos e prestação de serviços (FORPROEX, 2007).

As ações de extensão possuem um componente pedagógico, pois contribuem fortemente para o aprendizado e a formação dos estudantes de cursos de graduação

(Coelho, 2014). Na extensão, o aluno participa ativamente e aprende com a prática, visto que a ação extensionista possibilita a aplicação dos conhecimentos construídos na graduação com a sociedade. Além disso, é importante destacar que a extensão também beneficia a universidade, que adquire mais credibilidade, como também para a sociedade que possui benefícios com as ações realizadas no seu contexto social (Rodrigues *et al.*, 2013).

Em 2014, por meio da publicação da Lei nº 13.005, em 25 de junho, determinou-se que no mínimo 10% do total de créditos curriculares exigidos para a graduação seja dedicado a programas e projetos de extensão universitária (Brasil, 2014a). A Resolução nº 7 de 2018 coloca que as atividades de extensão devem estar de acordo com o perfil do curso do graduando, devendo ser registradas, sistematizadas e analisadas (Brasil, 2018). Assim, a extensão passa a ser um componente obrigatório na formação acadêmica de diferentes cursos de graduação do país, como de Gastronomia, de forma a promover a interação entre universidade e sociedade. Ademais, essa medida visa estimular a formação de cidadãos críticos e engajados em diferentes processos de transformação social (Brasil, 2018).

No que se refere ao curso de Gastronomia, ele é oferecido no país nas modalidades bacharelado e tecnólogo por Instituições de ensino públicas e privadas (Brasil, 2024). A formação nessa área requer do estudante a construção de conhecimentos e técnicas, bem como a aquisição e a assimilação de novos padrões e formas de perceber, ser, pensar e agir em torno da alimentação humana (Anjos; Cabra; Hostins, 2017). O aluno formado em Gastronomia pode trabalhar em diferentes espaços e equipamentos públicos de alimentos e bebidas, assim como atuar direta e indiretamente no preparo de alimentos e produção de refeições para indivíduos e coletividades (Young, 2018).

A extensão integrada no currículo, ao possibilitar a interação entre universidade e sociedade de forma prática e dialógica, pode auxiliar o graduando no desenvolvimento das competências necessárias para a formação acadêmica em Gastronomia. Além

disso, a extensão cumpre uma função social e formativa, pois possibilita a assessoria à comunidade sobre questões relacionadas aos alimentos e a alimentação, contribuindo para a formação humanística dos estudantes (Coura; Coura, 2024). Nesse sentido, o presente estudo tem como objetivo refletir e avaliar a contribuição da extensão integrada ao currículo para a formação acadêmica em Gastronomia de um Centro Universitário do estado de Minas Gerais (MG).

2 MÉTODOS

2.1 Caracterização do estudo e da prática extensionista vigente

Trata-se de um estudo de relato de experiência vivenciada pelo discente, enquanto estudante do curso de graduação em Gastronomia do Centro Universitário Arnaldo Janssen de Belo Horizonte (MG), em atividades de extensão universitária. O curso da Instituição de ensino é oferecido na modalidade tecnólogo e possui duração de quatro semestres letivos. O relato descreve a experiência do aluno nas ações de extensão integradas ao currículo como requisito obrigatório para a conclusão do curso. As atividades de extensão integrada ao currículo da Instituição são oferecidas apenas no formato de projetos, sendo ofertado entre 8 e 10 projetos extensionistas por semestre letivo.

Em cada semestre, os estudantes se matriculam, de forma *on-line*, em um dos projetos ofertados pela Instituição de ensino. Para o Curso de Gastronomia, a extensão é uma atividade obrigatória em todos os semestres letivos. O discente recebe previamente a relação dos projetos disponíveis no semestre e deve se matricular em um de sua escolha dentro do período de inscrição. Os temas dos projetos são diversos podendo ou não ter relação direta com o curso de graduação. No projeto, o discente deve participar dos encontros nas datas informadas e realizar as atividades propostas pelo professor coordenador para que ele possa ser aprovado ao final do semestre. Cada aluno é avaliado pelo professor coordenador nas categorias “habilitado” ou “não

habilitado”, sendo a avaliação como “habilitado” aquela que confere a aprovação no Projeto Extensionista.

É importante destacar que a Instituição de ensino divulga um material explicativo a cada semestre com os projetos ofertados. Nesse material, é explicado o que é extensão, projeto extensionista, suas características, importância, como realizar a inscrição e um espaço para FAQ (*Frequently Asked Questions*) para auxiliar a compreensão dos alunos. No material, ainda são divulgadas as datas destinadas para os encontros dos Projetos Extensionistas, que consistem em três dias em que os discentes são liberados das aulas para participarem do Projeto inscrito. Os encontros possuem duração em torno de 1 hora e 40 minutos, sendo oferecidos nos turnos manhã e noite.

2.2 Experiência do discente e abordagem metodológica

No presente trabalho, foi relatada a experiência do estudante em diferentes projetos extensionistas matriculados ao longo do curso de graduação em Gastronomia no período de setembro de 2023 a julho de 2025. Trata-se de um olhar qualitativo, que analisou a vivência da extensão na Instituição de ensino a partir de métodos descritivos e observacionais. A experiência contemplou a participação em quatro Projetos de extensão distintos ao longo dos semestres letivos do Curso. No Quadro 1 foram apresentados os principais dados dos Projetos extensionistas cursados pelo autor e avaliados neste estudo.

A descrição da experiência do discente com a extensão integrada ao currículo buscou apresentar os processos de trabalho realizados em cada projeto extensionista. Além disso, procurou refletir sobre as contribuições dessas experiências para a formação acadêmica em Gastronomia. Na sequência, foi realizada uma avaliação qualitativa dos projetos extensionistas cursados, com base nas características estabelecidas pela Instituição de ensino para suas ações de extensão: aplicação prática dos conhecimentos, interdisciplinaridade, contribuição social e desenvolvimento de

competências. Para essa análise, buscou-se verificar o grau de atendimento de cada projeto às diretrizes institucionais vigentes.

Quadro 1 – Projetos Extensionistas vivenciados durante a graduação em Gastronomia

Projeto	Título	Objetivos	Período	Métodos
I	“CineLunga: cinema, gênero e masculinidades”	Promover a reflexão crítica sobre as masculinidades, utilizando obras cinematográficas e vídeo-performances como ferramentas de transformação social e conscientização	2º semestre de 2023 (setembro a novembro)	- Análises fílmicas - Fichamentos - Resenhas críticas - Discussões coletivas - Fóruns de discussão
II	“Do pote ao prato: resgatando raízes e desvendando os segredos dos alimentos fermentados caseiros”	Comparar fermentados caseiros e seus similares industrializados a fim de conhecer o processo fermentativo e técnicas específicas de fermentação tradicional	1º semestre de 2024 (março a junho)	- Revisão bibliográfica - Seleção de produtos - Produção de fermentados - Painel sensorial comparativo
III	“Meio ambiente: o que eu tenho a ver com isso? diálogos sustentáveis para uma vida e um currículo melhores”	Promover diálogos entre a comunidade acadêmica visando ao levantamento de conteúdos sobre a relação entre temáticas do meio ambiente com os cursos de graduação	2º semestre de 2024 (setembro a novembro)	- Debates coletivos - Pesquisa bibliográfica - Produção de materiais informativos - Mural de ideias
IV	“Memórias à mesa: o resgate das receitas dos nossos avós que povoaram nossa infância”	Resgatar, preservar e compartilhar receitas familiares, conectando as pessoas às suas origens e construindo memórias afetivas por meio da culinária	1º semestre de 2025 (março a junho)	- Pesquisa e revisão bibliográfica - Elaboração de pratos - Construção de caderno de receitas

Fonte: Elaborado pelo autor (2025).

3 REFLEXÃO E ANÁLISE

A presente seção foi organizada de acordo com os projetos extensionistas cursados pelo discente autor deste relato de experiência. Em cada projeto, discutiu-se inicialmente o objetivo proposto, os métodos de trabalho e as atividades desenvolvidas durante o período de execução. Na sequência, buscou-se refletir sobre as contribuições dos Projetos extensionistas para a formação acadêmica e profissional no contexto da Gastronomia, por meio da análise dos temas abordados em cada projeto vivenciado. E, por fim, os projetos extensionistas foram analisados de acordo com os parâmetros

da Instituição de ensino.

Os projetos extensionistas cursados tiveram de três a quatro encontros presenciais realizados nos espaços da Instituição de ensino, sendo que todos tiveram suas atividades concentradas em sala de aula. O número de alunos inscritos nos Projetos variou de 56 a 91 estudantes de diferentes cursos de graduação. No que se refere à área temática, dois projetos foram ofertados no âmbito do curso de Gastronomia e os outros por docentes dos cursos de Direito e Psicologia (Quadro 2).

Quadro 2 – Características dos Projetos Extensionistas: área, encontros, número de inscritos, espaços e recursos usados

Projeto	Área temática	Número de encontros realizados	Alunos inscritos	Espaços usados	Recursos usados
I	Psicologia	04	56	- Sala de aula - Auditório	- Filmes - Textos - Vídeos curtos
II	Gastronomia	04	91	- Sala de aula - Cozinha Didática	- Vídeos - Alimentos
III	Direito	03	73	- Sala de aula	- Vídeos - Notícias - Livro
IV	Gastronomia	03	74	- Sala de aula - Pátio	- Alimentos - Receitas

Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

3.1 Projeto I “CineLunga: cinema, gênero e masculinidades”

O Projeto foi ofertado no âmbito do Curso de Psicologia da Instituição de ensino e teve como objetivo promover a reflexão crítica sobre as masculinidades, utilizando obras cinematográficas e vídeo-performances como ferramentas de transformação social e conscientização. Ao longo do Projeto, os alunos foram convidados a verem diferentes filmes e vídeos curtos, bem como a lerem diferentes artigos e capítulos que abordassem questões de gênero e masculinidade. As atividades incluíram trabalhos em grupo e individuais sobre as referências indicadas para leitura e visualização. Os

trabalhos realizados individualmente se revelaram como fichamentos das referências, além da elaboração de um memorial, no qual o estudante refletiu sobre como se sentiu em relação às questões de gênero e masculinidades trabalhadas. As atividades em grupo consistiram em relatórios construídos a partir dos fichamentos individuais e das discussões entre os integrantes dos grupos. Além disso, foram realizados dois eventos presenciais abertos ao público, nos quais diferentes convidados foram à Instituição de ensino para debater temáticas de masculinidade. Os alunos participaram dos eventos, podendo fazer perguntas aos convidados e ainda levar pessoas da comunidade externa.

Quanto às contribuições do Projeto extensionista para a formação acadêmica em Gastronomia, pode-se destacar o fato de o Projeto ter apresentado conceitos de gênero e masculinidade aos alunos a partir das contribuições dos trabalhos de Scott (1986) e de Connell e Messerschmidt (2013). As referências trabalhadas possibilitaram compreender o conceito de gênero, sua importância e aplicação prática, bem como a entender a masculinidade e os seus subtipos (hegemônica, cúmplice, subordinada e marginalizada). Um ponto de destaque do Projeto foi a possibilidade de o discente trabalhar com graduandos de outros cursos de graduação, como Psicologia, Administração, Marketing e Direito. Nas discussões coletivas, foi possível observar como a pluralidade acadêmica enriqueceu os debates e como o gênero e a masculinidade puderam ser analisados a partir de diferentes visões.

Para a formação em Gastronomia, a participação no Projeto favoreceu a conscientização do aluno para lidar com as questões de gênero de maneira adequada e respeitosa. Os conceitos trabalhados foram importantes para auxiliar o discente no tratamento de colegas e colaboradores dentro de uma cozinha e no atendimento de clientes nos estabelecimentos de alimentação e nutrição. Nesse sentido, a compreensão das diferentes masculinidades e dos seus impactos, por meio do Projeto, favoreceu o reconhecimento de sua importância para o estabelecimento de relações mais saudáveis e de ambientes de trabalho mais inclusivos e éticos.

A vivência no Projeto foi especialmente marcante por introduzir conceitos

inéditos para o discente, como as diferentes compreensões de gênero e masculinidade, permitindo uma reflexão crítica sobre os padrões culturais que moldam o comportamento masculino na sociedade. O Projeto provocou deslocamentos importantes e contribuiu para ampliar a visão de mundo do aluno.

3.2 Projeto II “Do pote ao prato: resgatando raízes e desvendando os segredos dos alimentos fermentados caseiros”

O Projeto foi ofertado no âmbito do curso de Gastronomia da Instituição de ensino e teve como objetivo comparar fermentados caseiros e seus similares industrializados a fim de conhecer o processo fermentativo e técnicas específicas de fermentação tradicional. Ao longo do Projeto, foi abordado o processo de fermentação e as características dos alimentos fermentados com base na publicação do livro “A arte da Fermentação” de Katz (2023). No que se refere aos alimentos fermentados, foram apresentadas a sua importância, aplicações, benefícios e alguns exemplos. As atividades incluíram trabalhos em grupo e os alunos tiveram que desenvolver dois capítulos para um *e-book*. Para cada capítulo, os discentes tiveram que executar uma receita de um alimento fermentado e apresentar os aspectos históricos, culturais, nutricionais benefícios, equivalentes industrializados do alimento fermentado produzido. No trabalho, o aluno e os demais integrantes do seu grupo produziram uma conserva de laranjas kinkan e um leite fermentado caseiro.

No que tange às contribuições do Projeto extensionista para a formação acadêmica em Gastronomia, pode-se destacar a exploração do processo fermentativo e o incentivo para a criação de alimentos fermentados caseiros de forma prática e segura entre os discentes. Ao longo dos encontros, foram explorados temas relevantes para o profissional de Gastronomia, como a Classificação NOVA de alimentos, proposta por Monteiro (2009) e incorporada na segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014b). Além disso, foram discutidos os dados de tendência de consumo de alimentos da pesquisa do Brasil Food Trends de 2020 (ITAL,

2010).

O trabalho desses aspectos e a abordagem da fermentação foram pontos bem interessantes da participação no Projeto. Além disso, destaca-se também a apresentação dos produtos fermentados desenvolvidos por meio de um painel sensorial comparativo, no qual os alunos puderam experimentar os alimentos fermentados produzidos por cada grupo (pizzas, pães, pickles, conservas etc.). Vale mencionar ainda que a organização de um *e-book* com as receitas e informações sobre os alimentos fermentados desenvolvidos foi uma estratégia interessante para incentivar práticas fermentativas no contexto doméstico e ainda estimular o consumo de alimentos fermentados de melhor qualidade. O material se revelou como um importante recurso para trabalhar o resgate de práticas alimentares fermentativas e estimular o desenvolvimento de produtos fermentados no ambiente doméstico.

A participação no Projeto foi significativa para aprofundar o conhecimento sobre práticas fermentativas e compreender que a fermentação pode ser aplicada de maneira acessível e segura no contexto doméstico. Além dos benefícios nutricionais, o Projeto despertou a curiosidade sobre os processos tradicionais de preparo de alimentos e sua valorização frente à indústria de alimentos ultraprocessados.

3.3 Projeto III “Meio ambiente: o que eu tenho a ver com isso?” diálogos sustentáveis para uma vida e um currículo melhores”

O Projeto foi ofertado no âmbito do Curso de Direito da Instituição de ensino e teve como objetivo promover diálogos entre a comunidade acadêmica visando ao levantamento de conteúdos sobre a relação entre temáticas do meio ambiente com os cursos de graduação. A proposta do Projeto surgiu a partir do livro “Meio Ambiente: E eu com isso?” de Bensusan (2017), que traz uma forma leve de entender a questão ambiental. Nos encontros, foram debatidas questões ambientais atuais no país e no mundo (ex.: falta de água em bairros da cidade, queimadas, emissão de gases, alta temperatura e episódios de chuvas intensas). Os encontros buscaram provocar nos

alunos a reflexão sobre as alterações climáticas e ambientais vivenciadas no momento. Como recurso pedagógico, foram reproduzidos vídeos do ilustrador e animador Steve Cutts, em especial os vídeos “MAN” (Cutts, 2012) e “The Turning Point” (Cutts, 2020). No primeiro, o autor abordou a relação do homem com o mundo natural; e, no segundo vídeo, ele explorou a destruição do meio ambiente, as mudanças climáticas e a extinção de espécies sob diferentes perspectivas.

Quanto às contribuições do Projeto extensionista para a formação acadêmica, pode-se destacar os debates ricos estabelecidos no início dos encontros. Nesses momentos, o professor buscou problematizar as questões ambientais atuais e promover a reflexão nos discentes sobre os impactos no meio ambiente. Além disso, o aluno conseguiu pesquisar e identificar a relação entre a Gastronomia e meio ambiente, quanto às conexões existentes e as possíveis contribuições do curso de graduação para a sustentabilidade. Nesse trabalho, o graduando se debruçou sobre os conceitos de “Gastronomia sustentável” e “Ecogastronomia” e conheceu ainda abordagens da Gastronomia que se voltam para as questões ambientais. Essa pesquisa, aliada aos debates em sala de aula, possibilitou refletir sobre práticas gastronômicas mais sustentáveis, incentivando a valorização de ações que minimizem o desperdício de alimentos, o uso excessivo de recursos naturais e a geração de resíduos.

Nesse sentido, a participação no Projeto Extensionista suscitou reflexões importantes sobre a relação entre a Gastronomia e o meio ambiente, bem como sobre o papel do estudante de Gastronomia diante das questões ambientais atuais. Durante os encontros, foram debatidos temas como a produção e o desperdício de alimentos, a geração e o descarte inadequado de embalagens, as emissões decorrentes do transporte de alimentos e o consumo de água. Ressalta-se que, apesar de o Projeto Extensionista ter sido ofertado no âmbito do curso de Direito, houve uma intersecção entre o tema central (meio ambiente) e os cursos de graduação dos alunos participantes, promovendo um diálogo interdisciplinar enriquecedor para os estudantes participantes.

O Projeto proporcionou um espaço potente de reflexão sobre as crises ambientais e os desafios do consumo contemporâneo, estimulando uma análise crítica sobre o papel da Gastronomia diante dessas questões. A articulação entre alimentação e sustentabilidade ampliou a percepção do aluno sobre sua responsabilidade enquanto futuro profissional da área.

3.4 Projeto IV “Memórias à mesa: o resgate das receitas dos nossos avós que povoaram nossa infância”

O Projeto foi ofertado no âmbito do Curso de Gastronomia da Instituição de ensino e teve como objetivo resgatar, preservar e compartilhar receitas familiares, conectando as pessoas às suas origens e construindo memórias afetivas por meio da culinária. Ao longo do Projeto, os discentes foram convidados a buscar receitas presentes na história de sua família. As atividades incluíram trabalhos em grupos, nas quais os graduandos, em um primeiro momento, deveriam identificar cadernos de receitas da família e perguntar aos seus familiares sobre a presença de receitas realizadas por parentes. Na sequência, os alunos formaram diferentes grupos de trabalho, nos quais cada grupo selecionou uma receita para explorar na tarefa.

Na atividade solicitada, os integrantes do grupo elaboraram um capítulo de livro apresentando a receita selecionada. No texto, foram destacados os ingredientes, modo de preparo e os utensílios necessários. Além disso, os estudantes apresentaram uma breve história da receita, contando sobre os modos de comer e contexto de preparo e consumo. Os capítulos desenvolvidos por cada grupo foram compilados na forma de um caderno de receitas digital para posterior publicação. As receitas exploradas na atividade foram apresentadas e degustadas no último encontro de forma compartilhada entre o professor e participantes do Projeto no pátio da Instituição de Ensino. As receitas apresentadas pelos grupos incluíram biscoitos, bolos, tortas, bolinhos, doces etc. Para o trabalho, o aluno escolheu um biscoito frito com açúcar e canela, uma receita da sua bisavó materna, que foi transmitida ao longo das gerações.

No que se refere às contribuições do Projeto extensionista para a formação

acadêmica em Gastronomia, pode-se mencionar a abordagem da comida para além da sua dimensão biológica, reconhecendo seus aspectos afetivos e simbólicos. Outro ponto de destaque do Projeto foi a exploração do conceito de memória afetiva no contexto da Gastronomia, que surge por meio das emoções e lembranças, de quando se lembra de algo especial por meio do cheiro, sons, aparência ou sabor da comida (Neto *et al.*, 2023). Vale destacar que o Projeto promoveu uma aproximação do aluno com a sua história familiar e permitiu identificar tradições culinárias presentes na sua família. Trata-se de um ponto essencial para o fortalecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações e consequentemente auxiliar na adoção de uma alimentação adequada e saudável (Brasil, 2014b). Além disso, a valorização das receitas familiares, promovida pelo Projeto, possibilitou o resgate de técnicas culinárias tradicionais, que podem compor um importante repertório para a atuação do Gastrólogo.

A experiência proporcionada pelo Projeto favoreceu a reconexão com a própria história alimentar, ao resgatar receitas de família e mergulhar em lembranças afetivas mediadas pela comida. A vivência revelou ainda como a culinária carrega significados culturais profundos e despertou no aluno um novo olhar sobre o valor simbólico da comida para além dos contornos do prato.

No Quadro 3, é apresentada uma síntese das contribuições de cada Projeto extensionista cursado para a formação acadêmica em Gastronomia, bem como as atividades e os produtos desenvolvidos. Conforme apresentado, a vivência da extensão integrada ao currículo promoveu reflexões sobre diferentes temáticas, como gênero, fermentação, meio ambiente e culinária afetiva. A experiência resultou ainda na produção de materiais diversos, como eventos, cadernos de receitas, *e-books* e perfil em rede social. Ressalta-se que essa diversidade de temáticas exploradas foi possibilitada devido à escolha pessoal do graduando em cursar diferentes projetos ao longo dos semestres letivos. A participação em projetos extensionistas de áreas

diversas durante o Curso de graduação se revelou como um aspecto importante para a extensão integrada ao currículo enriquecer a formação acadêmica do aluno

Quadro 3 – Contribuições dos Projetos extensionistas para a formação acadêmica e produtos realizados

Projeto	Contribuições para formação	Atividades e produtos
I	- Compreensão dos conceitos de gênero e masculinidade - Identificação dos tipos de masculinidade e suas implicações socioculturais	- Realização de eventos de discussão sobre gênero e masculinidade - Desenvolvimento de memorial sobre experiência pessoal com gênero e masculinidade
II	- Identificação dos benefícios dos alimentos fermentados - Abordagem dos grupos de alimentos da Classificação NOVA	- Elaboração de duas receitas de produtos fermentados originais - Desenvolvimento de dois capítulos originais para publicação em <i>e-book</i>
III	- Reflexão sobre a relação entre curso de graduação e meio ambiente - Discussão das problemáticas ambientais atuais e o papel do aluno enquanto cidadão	- Realização de debates coletivos sobre as questões ambientais atuais - Elaboração de perfil em rede social para divulgação de conteúdos ambientais desenvolvidos
IV	- Reflexão sobre a comida para além da sua dimensão biológica - Valorização das heranças e tradições culinárias	- Levantamento de receitas familiares e preparações culinárias presentes na história familiar - Produção de um caderno de receitas digital com as receitas familiares

Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

3.5 Avaliação dos Projetos extensionistas

No material explicativo disponibilizado pela Instituição de ensino nos semestres letivos, foi mencionado o caráter obrigatório dos projetos extensionistas e as suas principais características:

Os Projetos Extensionistas são atividades obrigatórias que permitem que você: Coloque o conhecimento em prática: Aplique o que você aprende na sala de aula para resolver problemas reais da comunidade; Vivencie a interdisciplinaridade: Trabalhe em equipe com alunos de outros cursos e áreas de conhecimento; Contribua para a sociedade: Faça a diferença na vida das pessoas e construa um futuro melhor para todos; Desenvolva habilidades essenciais: Aprimore sua comunicação, trabalho em equipe, liderança e responsabilidade social (Centro Universitário Arnaldo, 2025).

Ao considerar as características apresentadas no material da Instituição,

realizou-se uma análise dos projetos extensionistas cursados, de forma a verificar o seu grau de atendimento. As características foram organizadas em quatro categorias considerando a sua principal mensagem. O atendimento do projeto às categorias foi analisado de acordo com os métodos adotados e as atividades realizadas ao longo dos encontros (Quadro 4). Para classificar o atendimento, foi utilizada uma escala dividida em três opções: “não atendeu”; “atendeu parcialmente”; “atendeu plenamente”.

Quadro 4 – Avaliação dos Projetos extensionistas quanto às características destacadas pela Instituição de ensino

Categorias	Projeto I	Projeto II	Projeto III	Projeto IV
(1) “Emprego do conhecimento na prática: aplicação do que você aprende na sala de aula para resolver problemas reais da comunidade”	Não atendeu	Atendeu parcialmente	Não atendeu	Atendeu parcialmente
(2) “Vivência da interdisciplinaridade: trabalho em equipe com alunos de outros cursos e áreas de conhecimento”	Atendeu plenamente	Atendeu plenamente	Atendeu plenamente	Atendeu plenamente
(3) “Contribuição para a sociedade: fazer a diferença na vida das pessoas e construir um futuro melhor para todos”	Não atendeu	Não atendeu	Não atendeu	Não atendeu
(4) “Desenvolvimento de habilidades essenciais: aprimoramento da comunicação, trabalho em equipe, liderança e responsabilidade social”	Atendeu plenamente	Atendeu plenamente	Atendeu plenamente	Atendeu plenamente

Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Com base na avaliação realizada, foi possível perceber que todos os projetos cursados atenderam plenamente a segunda e a quarta categorias relacionadas à vivência da interdisciplinaridade e ao desenvolvimento de habilidades essenciais respectivamente. Devido à forma de inscrição e oferta dos projetos extensionistas, todos eles possibilitaram o trabalho em equipe com alunos de diferentes cursos de graduação. A participação nos projetos possibilitou ainda o aprimoramento de habilidades de comunicação, tanto oral quanto escrita, e de trabalho em equipe, pois muitas atividades foram realizadas de forma coletiva. Os projetos também instigaram a responsabilidade social dos estudantes de graduação, enquanto potenciais atores no compartilhamento dos conhecimentos adquiridos para a sociedade.

Contudo, nenhum dos projetos cursados atendeu à terceira categoria, que se refere à contribuição para a sociedade. Em todos os projetos, os trabalhos se

concentraram nos espaços da Instituição de ensino, envolvendo apenas alunos e o professor coordenador. Alguns projetos realizaram atividades abertas para a participação da comunidade externa, porém as ações foram pontuais e com pouca transformação na vida das pessoas, conforme é colocado na categoria. Quanto à primeira categoria, os projetos II e IV, por serem da mesma área do curso de graduação do discente, possibilitaram a aplicação dos conhecimentos aprendidos na sala de aula, o que levou a classificação “atende parcialmente”. No entanto, assim como nos outros projetos, as atividades não favoreceram oportunidades para a resolução de problemas reais da comunidade.

É importante destacar que a ausência de um contato mais frequente com a comunidade externa foi um fator que dificultou o pleno atendimento das categorias analisadas nos projetos avaliados no presente estudo. Essa limitação, associada ao perfil dos trabalhos desenvolvidos, aproximou os projetos cursados mais do contexto de ensino do que da extensão propriamente dita. Assim, a avaliação dos quatro projetos evidenciou a necessidade de revisão do formato das ações extensionistas ofertadas pela Instituição de ensino, de modo a ampliar sua efetividade social e assegurar o cumprimento das funções básicas da extensão. Nesse sentido, torna-se necessário que a Instituição estabeleça parcerias com diferentes espaços sociais, equipamentos públicos e instituições privadas, possibilitando que os estudantes atuem em contextos externos e contribuam para a identificação e a resolução de problemas reais da comunidade.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo buscou refletir e avaliar a contribuição da extensão integrada ao currículo para a formação acadêmica em Gastronomia. Para isso, foi analisada a experiência do autor em diferentes projetos extensionistas ao longo do curso de graduação tecnológica em Gastronomia de uma Instituição de ensino superior. O relato descreveu a participação discente em quatro projetos de extensão que abordaram

temas relacionados a gênero e masculinidade; alimentos fermentados; meio ambiente e sustentabilidade; e memórias culinárias. Por meio da análise, observou-se que todos os projetos contribuíram para a formação do aluno, favorecendo a reflexão da alimentação e da culinária para além das lentes gastronômicas. A participação em diferentes projetos contribuiu para enriquecer a formação acadêmica do aluno, ao proporcionar o contato com múltiplas temáticas que se relacionam direta e indiretamente com a graduação em Gastronomia. Essa potencialidade da extensão integrada ao currículo favorece a construção de um perfil profissional diferenciado.

O trabalho em grupos foi o recurso mais frequente e presente em todos os projetos avaliados, permitindo a troca de conhecimentos entre discentes de diferentes cursos. Entretanto, as atividades se concentraram nos espaços da Instituição de ensino com pouco contato com a realidade da comunidade externa. Essa limitação dificultou que os projetos de extensão possibilitassem a contribuição efetiva para a sociedade e a atuação dos estudantes na resolução de problemas reais da comunidade. Além disso, a presença de muitos alunos matriculados nos projetos e o número baixo de encontros com pouco tempo de duração limitaram a possibilidade de levar as ações para além dos muros da Instituição e de estabelecer um contato efetivo com a comunidade externa.

Nesse sentido, é importante rever o formato dos projetos extensionistas ofertados pela Instituição de ensino e incentivar atividades práticas que promovam maior aproximação dos graduandos com a sociedade. As futuras edições dos projetos precisam incluir ações diretas com a comunidade externa. Entre elas, destacam-se oficinas abertas, visitas técnicas, eventos comunitários e parcerias institucionais. Essas iniciativas podem ampliar o potencial transformador da extensão. Para isso, é fundamental que os projetos favoreçam o protagonismo discente e gerem contribuições concretas para a sociedade. Cabe destacar, ainda, a necessidade de ampliar a oferta de projetos por semestre letivo e de orientar os alunos quanto à diversificação das temáticas cursadas. Essas sugestões podem representar estratégias

relevantes para que a extensão cumpra o seu papel de estabelecer uma relação dialógica e transformadora entre universidade e sociedade.

REFERÊNCIAS

ANJOS, F. A.; CABRAL, S. R.; HOSTINS, R. C. L. O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**, v. 14, n. 01, p. 1-21, 2017.

BENSUSAN, N. **Meio Ambiente**: E eu com isso?. Vila Madalena: Editora Peirópolis. 2017.

BRASIL. Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 jun. 2014a. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm. Acesso em: 02 jan. 2025.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 dez. 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 02 jan. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. **Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior – e-MEC**. Brasília: MEC, 2024. Disponível em: <https://emec.mec.gov.br/emec/nova>. Acesso em: 11 abr. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Dispõe sobre as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, do Plano Nacional de Educação – PNE. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 19 dez. 2018. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 25 fev. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014b. 156 p.

CENTRO UNIVERSITÁRIO ARNALDO. **Projetos Extensionistas Presenciais**. Disponível em: <https://www.uniarnaldo.com.br/institucional/projetos=-extensionistas-presenciais#:~:text=O%20Projeto%20Extensionista%20é%20um,sob%20a%20orientação%20de%20professores>. Acesso em: 04 abr. 2025.

COELHO, G. C. O papel pedagógico da extensão universitária. **EM EXTENSÃO**, v. 13, n. 2, p. 11-24, 2014.

CONNELL, R. W.; MESSERSCHMIDT, J. W. Masculinidade hegemônica: repensando o conceito. **Revista Estudos Feministas**, v. 21, n. 1, p. 241-282, 2013.

COURA, H. L. O.; COURA, M. O. A curricularização da extensão nos cursos de tecnologia em gastronomia. **Revista Caderno Pedagógico – Studies Publicações e Editora Ltda.**, v. 21, n. 7, p. 01-20, 2024.

CUTTS, S. **MAN**. [S.l.]: Steve Cutts, 2012. 1 vídeo (3 min 36 s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=WfGMYdalCIU>. Acesso em: 16 abr. 2025.

- CUTTS, S. **The Turning Point**. [S.l.]: Steve Cutts, 2020. 1 vídeo (3 min 37 s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=p7LDk4D3Q3U>. Acesso em: 16 abr. 2025.
- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Plano Nacional de Extensão Universitária**. Ilhéus: Editus, 2001.
- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Extensão Universitária**: organização e sistematização. Coordenação Nacional do FORPROEX. 1 ed. Belo Horizonte: Coopmed, 2007. 112 p.
- INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ITAL. **Brasil Food Trends 2020**. São Paulo: ITAL/FIESP, 2010. 173 p. Disponível em: <http://www.brazilfoodtrends.com.br>. Acesso em: 04 abr. 2025.
- KATZ, S. E. **A arte da fermentação**: explore os conceitos e processos essenciais da fermentação praticados ao redor do mundo. Editora Alaúde, 2023. 600 p.
- MONTEIRO, C. A. Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing. **Public Health Nutrition**, v. 12, n. 5, p. 729-731, 2009.
- NETO, J. L. *et al.* **Cozinha afetiva**. 2023. 29 folhas. Trabalho de Conclusão de Módulo – Técnico em Gastronomia – ETEC João Gomes de Araújo, 2023.
- RODRIGUES, A. L. L. *et al.* Contribuições da extensão universitária na sociedade. **Cadernos de Graduação - Ciências Humanas e Sociais**, v. 1, n. 16, p. 141-148, 2013.
- SCOTT, J. W. Gender: A Useful Category of Historical Analysis. **The American Historical Review**, v. 91, n. 5, p. 1053-1075, 1986.
- YOUNG, G. **Sou cozinheiro**: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. São Paulo: Editora SENAC, 2018. 143 p.

Contribuição de autoria

1 - Hugo Marcos Alves Vilhena Souza

Graduando em Gastronomia. Graduado em Nutrição. Pós-graduado em Comportamento Alimentar.

<https://orcid.org/0000-0001-7117-1761> - hugo_mv Souza@hotmail.com

Contribuição: Conceituação | Análise Formal | Escrita – primeira redação | Escrita – revisão e edição

COMO CITAR ESTE ARTIGO

SOUZA, H. A vivência da extensão em um curso de graduação em Gastronomia: um relato de experiência. **Experiência. Revista Científica de Extensão**. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/experiencia/article/view/92199>. Acesso em: xx/xx/xxxx

Editora chefe

Claudia Bomfá