

MASTER CLASS EM PEDRAS DE FOGO-PB

Júlio César Bezerra Vilar da Silva
José Anderson Rodrigues de Souza
Lucyana Xavier de Azevedo
Giulliana Karla Lacerda Pereira de Queiroz
Desireê Nicole Feitoza dos Santos
Jéssica Carla Jordão Basílio
Edlamar Costa

RESUMO

O objetivo principal deste trabalho foi apresentar o evento denominado de Master Class Pedras de Fogo, promoção dos estudantes concluintes do Curso FIC em Tecnologia para Elaboração de Alimentos Saudáveis ocorrido do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) – *Campus* Pedras de Fogo-PB. O Master Class Pedras de Fogo apresentou todo conteúdo ministrado no decorrer do curso incentivando a sua aplicação por parte dos discentes. teve como objetivo estimular o uso de produtos locais na elaboração de um prato que além de estética e sabor, carrega consigo um aporte de responsabilidade, inovação e comprometimento social. Fechar um ciclo com uma atividade interdisciplinar proporciona a todos estudantes concluintes dessas turmas uma visão ampla do seu papel dentro do tema profissional que se propôs imergir com a experiência do curso FIC em questão. Sobre os trabalhos de conclusão de curso, foram selecionados alguns, a fim de serem submetidos a votação popular, destes foram escolhidos três que apresentaram as melhores propostas.

Palavras-chave: Gastronomia. Curso FIC em Tecnologia para Elaboração de Alimentos Saudáveis. Master Class Pedras de Fogo. Evento.

MASTER CLASS IN FIRE STONES-PB

ABSTRACT

The main objective of this work was to present the event called the Master Class Pedras de Fogo, promoted by the graduating students of the FIC Course in Technology for the Preparation of Healthy Foods that took place at the Federal Institute of Education Science and Technology of Paraíba (IFPB) - *Campus* Pedras de Fogo -PB. The Master Class Pedras de Fogo presented all the content taught during the course, encouraging its application by the students. aimed to stimulate the use of local products in the elaboration of a dish that in addition to aesthetics and flavor, carries with it a contribution of responsibility, innovation and social commitment. Closing a cycle with an interdisciplinary activity provides all graduating students in these classes with a broad view of their role within the professional theme that they proposed to immerse themselves with the experience of the FIC course in question. About the course completion works, some were selected, in order to be submitted to popular vote, of these three were chosen that presented the best proposals.

Keywords: Gastronomy. FIC Course in Technology for the Preparation of Healthy Foods. Master Class Stones of Fire. Event

Data de submissão: 28/11/2020

Data de avaliação: 28/01/2021

1 INTRODUÇÃO

A escolha de uma alimentação é uma atividade extremamente complexa, e uma dieta saudável pode variar de acordo com a genética, meio ambiente e saúde de um indivíduo. Uma alimentação saudável baseia-se na prática de fazer escolhas sobre o que se deve comer, com a intenção de melhorar ou manter uma boa saúde, isso deve ocorrer a partir de conhecimentos científicos comprovados sobre benefícios de alguns alimentos.

Se sabe, portanto, que atualmente a agroindústria da região da Mata Sul do Estado da Paraíba, ainda não movimenta parte do setor econômico, se observa que há a necessidade de profissionais qualificados capazes de impulsionar o desenvolvimento desse setor agropecuário, e isso tem nos levados a buscar alternativas para fortalecer e profissionalizar mão de obra para esse mercado.

A modalidade de curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) mostra-se como um caminho concreto para tornar o trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas, a partir da qualificação profissional de quem já atua na área ou não, além de auxiliar no desenvolvimento de habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, que seja pela experiência já adquirida ou por meio da tentativa e erro.

A realização deste evento de conclusão de curso foi ao encontro das necessidades da comunidade em geral que busca por conhecimentos na elaboração de alimentos mais saudáveis e pela importância econômica da cadeia que manipula, produz e comercializa alimentos na região de Pedras de Fogo-PB.

Além de atender a necessidade de capacitar as pessoas em relação a elaboração destes alimentos, através de tecnologia adequadas é primordial proporcionar melhores condições de acesso ao trabalho, geração de emprego e renda, especialmente no contexto que envolve a agricultura familiar, visto que aproveitamento de matérias primas produzidas na região, pode melhorar a produção local e valorizar o agricultor da região.

No decorrer da competição os estudantes tiveram a oportunidade de produzir fichas técnicas a partir do uso de produtos de pequenos agricultores locais, tendo como foco principal a produção de base agroecológica e produtos orgânicos. O Master Class ocorreu de forma virtual, desde o processo seletivo até a apresentação dos pratos finalistas, a partir da ferramenta digital, (instagram) do *Campus* Pedras de Fogo.

2 ESTUDO DE CASO

Nas últimas décadas, o enfoque dos estudos sobre alimentos foi sobre a eliminação de componentes prejudiciais à saúde (cerveja sem álcool, café descafeinado), assim como a produção de alimentos com baixos teores de energia, açúcares e gorduras (produtos *light* e *diet*).

A partir da metade da década de 80, os alimentos passaram a ser associados à saúde, como sinônimo de bem-estar, redução de riscos de doenças e como veículos para uma melhor qualidade de vida. É neste contexto que se enquadram os chamados “alimentos funcionais” (VIEIRA et. al, 2006).

A partir disto, percebe-se que os consumidores têm demonstrado maior interesse por produtos mais saudáveis e isso faz com que as indústrias alimentícias busquem o desenvolvimento destes produtos, os quais vão além do fornecimento de nutrientes básicos até a satisfação do paladar do consumidor para assim atender esta demanda.

No entanto, é conveniente focar na aptidão produtiva de alimentos da região entorno e pensar em formas de produzir receitas gastronômicas de apelo interessante, valorizando as espécies da flora local. Esse tem sido uma causa defendida por nós que tem impactado positivamente nossas capacitações nessa área.

O principal objetivo do evento foi proporcionar uma troca de conhecimentos entre a comunidade externa e a instituição de ensino. Outros eventos já foram realizados nesse sentido, através de ações de extensão do IFPB, como podemos citar o relato de experiência de Silva (2019), no qual constata a importância da extensão em estimular e incentivar o desenvolvimento de ações que proporcionam e valorizam trabalhos com é em pró a comunidade como pôr e exemplo a descobertas de novos talentos.

Segundo Andrade et. al. (2020) a realização de eventos de extensão oportuniza espaços públicos com infraestrutura de qualidade, fomentando ações no Estado da Paraíba, tão carente de ações culturais.

Desta forma este artigo traz mais um relato de experiências vivenciados a partir de práticas das atividades educacionais, durante a pandemia do coronavírus. Por isso, o evento ocorreu de modo remoto, através de plataforma digitais.

3 METODOLOGIA

O presente evento foi uma oportunidade para apresentação dos trabalhos de conclusão dos estudantes do Curso FIC em Tecnologia para Elaboração de Alimentos Saudáveis, bem como a divulgação das ações práticas do curso para a comunidade. Conforme programação apresentada na a Figura 1.

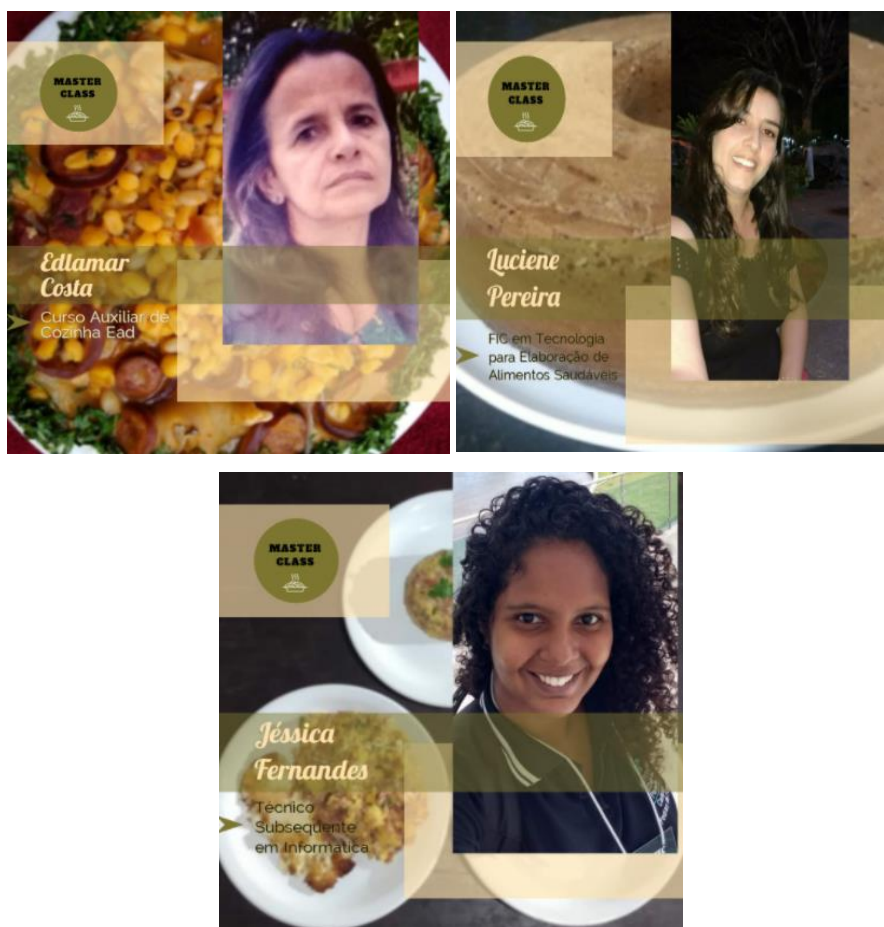
Após avaliados, alguns trabalhos foram selecionados para votação aberta nas redes sociais, que neste caso foi utilizado o instagram do *Campus* em formato de concurso, os selecionados estão dispostos na Figura 2, os pratos selecionados foram divulgados com a descrição dos ingredientes e modo de preparo, possibilitando uma melhor escolha por parte dos votantes.

Figura 1 – Cronograma do Evento



Fonte: arquivo do projeto

Figura 2 - Fichas técnicas selecionadas para participar do *Master Class*



Fonte: arquivo do projeto

Além de toda população, o setor alimentício da cidade de Pedras de Fogo-PB esteve diretamente influenciado com a realização do evento, incentivando funcionários e proprietários de estabelecimentos a conhecerem mais sobre gastronomia com foco na valorização local.

Inicialmente alguns pontos gerenciais foram delimitados no evento: data de realização, plataforma, programação, convidados e divulgação, assim como a composição do corpo de jurados, Figura 3. Em paralelo a isto, o professor do curso delimitou o processo avaliativo, compreendido na elaboração de um prato com teor de valorização dos insumos locais, aspectos inovadores e responsabilidade social.

Figura 3 – Jurados do Master Class



Fonte: arquivo do projeto

Por fim, os preparativos pós-produção disseram respeito a emissão dos certificados e divulgação de material fotográfico de todas as ações propostas nos objetivos do evento. Esta última com a finalidade de documentar a realização da primeira edição, servindo de exemplo para futuras edições.

4 RESULTADOS

Os impactos quantificáveis da atividade executada foram, objetivamente, atingir um amplo público de ouvintes no evento, tendo em vista que o evento se deu de maneira remota e com participação de cerca de 40 alunos, que expuseram seus trabalhos, no caso os pratos executados. O público alvo foram discentes do *Campus* Pedras de Fogo do Curso FIC em Tecnologia para Elaboração de Alimentos Saudáveis.

Em adição, outros impactos positivos devem ser levados em conta: (i) a disseminação de conhecimento dos alunos, a partir do desenvolvimento dos trabalhos de conclusão de curso, seja presencial ou ensino a distância (EaD); (ii) a estimulação da aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o curso de maneira prática; (iii) a difusão de informação sobre a responsabilidade, sustentabilidade e comprometimento com o pequeno produtor; (iv) estimular

a produção de pesquisa com foco na extensão; (v) promoção de discussão sobre empreendedorismo (Figura 4).

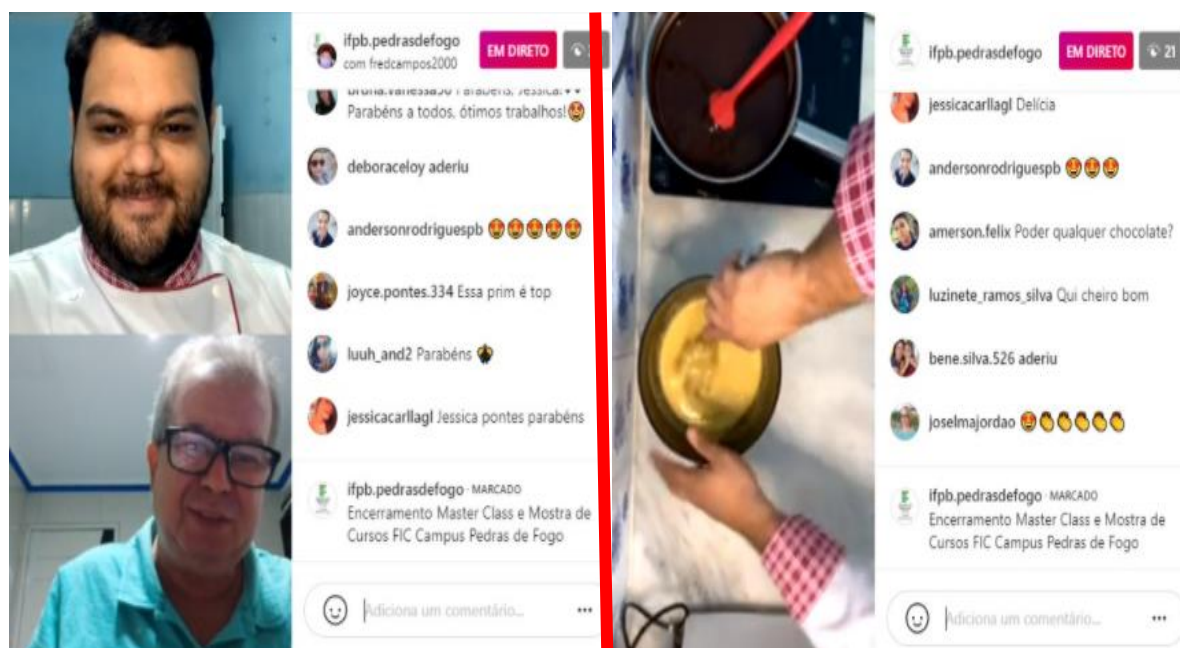
Figura 4 – Bate papo em uma *live* no *Instagram* do Campus sobre Empreendedorismo Local



Fonte: arquivo do projeto

A disseminação dos resultados obteve abrangência local, na região de Pedras de Fogo, no entanto poderá ter atingido todas as regiões, visto que foi realizado de maneira online por meio de plataformas digitais. Os registros do encerramento do evento e divulgação dos premiados estão dispostos nas Figuras 5 e 6. Ainda, em paralelo foram utilizadas diversas fontes de divulgação acerca do evento, pré e pós realização.

Figura 5 – Encerramento do evento com a participação do diretor do campus (Frederico Campos) e receita para confecção de *Brownie*



Fonte: Arquivo do projeto

Figura 6 – Vencedora do *Master Class*



Fonte: arquivo do projeto

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As atividades promovidas e aqui expostas, foram destinadas à interação entre a instituição de ensino e a comunidade na qual está inserida, constituindo uma ponte permanente entre a universidade e a sociedade. Cumprindo assim o objetivo principal das atividades de extensão, a partir da troca de conhecimentos entre estudantes, docentes e comunidade.

Após essa exposição de fatos, em formato de relato de experiências, foi possível concluir que o evento é de fundamental importância para a comunidade local, e ainda mais aos alunos dos cursos FIC, pois foi possível enfatizar a valorização do produto local e disseminar o apoio a futuros e empreendimento culinários já existentes. Neste evento teve exposição de seus trabalhos, evidenciando os conteúdos aprendidos em sala de aula, assim como contextualizá-los com a realidade da comunidade, a partir da utilização de matéria prima local, e dando maior foco na disseminação de informações sobre gastronomia com foco na valorização local.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Daniel Everson da Silva; DANTAS, Diego Nogueira; BRAGA, Elinaldo Menezes. Mostra musical caminhos do sol: extensão e música em Cajazeiras-PB. **Revista Práxis: saberes da extensão**, [S.l.], v. 8, n. 17, p. 56-63, mai. 2020. ISSN 2525-5355.

SILVA, Draylton Siqueira. I Festival de Artes do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB). **Revista Práxis: saberes da extensão**, [S.l.], v. 7, n. 14, p. 126-132, abr. 2019. ISSN 2525-5355.

VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto; CORNÉLIO, Adriana Regia *et al.* Alimentos funcionais: aspectos relevantes para o consumidor. **Revista Jus Navigandi**, Teresina, n. 11, p.23-29 jul., 2006. Disponível em: <https://jus.com.br/artigos/8702>. Acesso em: 24 nov. 2020.