

PROJETO COMIDA TÍPICA COMO FORMA DE INTEGRAÇÃO NO MEIO ACADÊMICO

Michele Kruger Vaz Moreira ¹

Keli Avila dos Santos ²

Fernanda de Castro Silveira ³

Gisele Ferreira Dutra ⁴

Joice Rejane Pardo Muriell ⁵

Clarice Lages de La Rocha ⁶

Adriana Dias Silveira ⁷

Resumo:

Introdução: O presente resumo trata a respeito de uma das atividades desenvolvidas durante a Acolhida Cidadã, promovida pela Universidade Federal do Rio Grande (FURG), denominada Comida Típica, no ano de 2017. **Objetivo:** Informar, acolher e integrar a comunidade acadêmica, em um momento de lazer, por meio da oferta de pratos típicos das cinco regiões brasileiras. **Metodologia:** A ação foi realizada em um dos Restaurantes Universitários da FURG, durante os almoços de domingo, nos meses de março e abril. Foram homenageadas cinco regiões brasileiras (Norte, Sudeste, Sul, Centro-Oeste e Nordeste), através da oferta de comidas típicas desses locais. As atividades foram registradas através de fotos, relatórios de observação da equipe e dados do sistema biométrico da Universidade. **Resultados:** 1270 pratos foram servidos proporcionando uma integração entre os estudantes, através da degustação de preparações de cada região. Os cinco pratos oferecidos obtiveram aprovação da comunidade acadêmica pela sua apresentação e sabor, os quais evidenciaram as peculiaridades locais. O projeto teve um número crescente de participantes na maioria de suas atividades. A homenagem à região Nordeste obteve baixa adesão em razão da atividade ter ocorrido durante o feriado de Páscoa, onde muitos estudantes viajam ao encontro de suas famílias. **Conclusão:** Na sua primeira edição, o projeto Comida Típica proporcionou momentos de integração e ampliação dos conhecimentos culturais das diferentes regiões do Brasil. Faz-se importante dar continuidade ao mesmo, aprimorando e ampliando as atividades desenvolvidas.

Palavras-chave: mobilidade, alimentação, Universidade

Modalidade de Participação: Pesquisador

PROJETO COMIDA TÍPICA COMO FORMA DE INTEGRAÇÃO NO MEIO ACADÊMICO

¹ Técnico Administrativo em Educação. michelekrugernutricao@gmail.com. Autor principal

² Técnico Administrativo em Educação. keli.avila@hotmail.com. Apresentador

³ Técnico Administrativo em Educação. fernandasilveira@furg.br. Co-autor

⁴ Técnico Administrativo em Educação. gfdutra@furg.br. Co-autor

⁵ Técnico Administrativo em Educação. joicerejane@furg.br. Co-autor

⁶ Técnico Administrativo em Educação. claricerocha@furg.br. Co-autor

⁷ Técnico Administrativo em Educação. adrianasilveira@furg.br. Co-autor



PROJETO COMIDA TÍPICA COMO FORMA DE INTEGRAÇÃO NO MEIO ACADÊMICO

1. INTRODUÇÃO

O Sistema de Seleção Unificada (SiSU) foi criado em 2010, pelo Ministério da Educação (MEC), como proposta de seleção unificada nos processos seletivos das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) (ANDRIOLA, 2011). Esse processo proporcionou maior mobilidade geográfica aos estudantes, os quais puderam ingressar em universidades das mais diversas regiões do país, culminando na formação de comunidades acadêmicas com perfis diversificados (SILVEIRA et al., 2015). Assim, faz-se importante que as Universidades adotem ações com objetivo de integrar esse público.

O presente resumo trata a respeito de uma das atividades desenvolvidas durante a Acolhida Cidadã, promovida pela Universidade Federal do Rio Grande (FURG), com o intuito de receber e integrar os novos acadêmicos.

A atividade denominada Comida Típica, pela primeira vez, integrou o Programa Acolhida Cidadã, no ano de 2017. Teve como objetivo informar, acolher e integrar a comunidade acadêmica, em um momento de lazer, por meio da oferta de pratos típicos das cinco regiões brasileiras.

2. METODOLOGIA

A ação foi realizada no Restaurante Universitário (RU) II do campus Carreiros da FURG, em Rio Grande - RS, nos almoços de domingo, durante os meses de março e abril de 2017. A divulgação foi feita através de convites aos estudantes e pelo site da Universidade.

A seleção do cardápio, alusivo a cada região do país, foi feita pelas nutricionistas da Universidade, de acordo com o perfil dos acadêmicos que vieram estudar e morar nas dependências da instituição e que participam do Subprograma de Assistência Básica da Universidade. A produção do prato típico foi realizada pelas cozinheiras terceirizadas do RU, que seguiram criteriosamente a receita. Ainda assim, os estudantes tiveram à disposição o cardápio convencional ofertado diariamente no restaurante. Além disso, os universitários tiveram a oportunidade de homenagear a sua região, por meio de exposição oral, vídeo, divulgação artística ou cartazes.

As refeições foram oferecidas, na sua maioria, para os moradores das Casas do Estudante Universitário (CEU). As atividades foram registradas através de fotos, relatórios de observação da equipe de nutricionistas e dados do sistema biométrico da Universidade.

3. RESULTADOS e DISCUSSÃO

De acordo com os resultados, durante esse período, aproximadamente, 1270 pratos foram servidos (Tabela 1), proporcionando uma integração entre os estudantes, através da degustação dos pratos de cada região. Com isso, atingiu-se um número significativo de comensais, os quais relataram a importância de sentirem-se acolhidos no seu ambiente acadêmico, por realizarem refeições que

recordem a sua região de origem. Além disso, os cinco pratos oferecidos obtiveram aprovação da comunidade acadêmica pela sua apresentação e sabor, os quais evidenciaram as peculiaridades locais.

Os pratos das regiões escolhidas foram Mojica de Peixe (Figura 1), Feijoada (Figura 2), Carreteiro (Figura 3), Empadão Goiano (Figura 4) e Baião de Dois (Figura 5).

O projeto teve um número crescente de participantes na maioria de suas atividades. Entretanto, durante a homenagem da região Nordeste, houve baixa adesão em razão de ter coincidido com o feriado de Páscoa, onde muitos estudantes viajam ao encontro de suas famílias.

A aceitação de uma refeição pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pela Universidade em relação ao fornecimento das refeições. Atividades como esta, auxiliam na integração e convívio e, ao mesmo tempo, proporcionam conhecimento no que diz respeito à culinária brasileira.

Tabela 1: Cardápios oferecidos e número de refeições

Dia	Região	Cardápio	Almoços
19/03/2017	Norte	Mojica de Peixe	288
26/03/2017	Sudeste	Feijoada	270
02/04/2017	Sul	Carreteiro/ Feijão Mexido	295
09/04/2017	Centro-Oeste	Empadão Goiano	249
16/04/2017	Nordeste	Baião de Dois	168
Total			1270



Figura 1. Mojica de Peixe



Figura 2. Feijoada



Figura 3. Carreteiro



Figura 4. Empadão Goiano



Figura 5. Baião de Dois

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As novas formas de ingresso no ensino superior, culminaram na ampliação da mobilidade estudantil no país. Dessa maneira, torna-se essencial o desenvolvimento de atividades voltadas para o bem estar e socialização deste público.

Na sua primeira edição, o projeto Comida Típica proporcionou momentos de integração e ampliação dos conhecimentos culturais das diferentes regiões do

Brasil. Faz-se importante dar continuidade ao mesmo, aprimorando e ampliando as atividades desenvolvidas.

5. REFERÊNCIAS

ANDRIOLA, W. B. Doze motivos favoráveis à adoção do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) pelas instituições Federais de Ensino Superior (IFES). Ensaio: Avaliação e Políticas Públicas de Educação, Rio de Janeiro, v. 19, n. 70, p. 107-126, 2011.

BRASIL. Universidade Federal do Rio Grande. Deliberação nº 164/2010 - Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração, em 17 de dezembro de 2010. Dispõe sobre a implementação do Programa de Acolhida Cidadã/Solidária, observando o disposto na Resolução nº 008/2004 do CONSUN.

SILVEIRA, F. L.; BARBOSA, M. C. B.; SILVA, R. Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM): Uma análise crítica. Revista Brasileira de Ensino de Física, São Paulo, v. 37, n 1, p. 1101, 2015.