

A IMPORTÂNCIA DA MOBILIDADE ACADÊMICA PARA A VIDA ESTUDANTIL E PROFISSIONAL NA GASTRONOMIA

HELENA FARIAS MATTOS¹;

TATIANE KUKA VALENTE GANDRA²

¹Universidade Federal de Pelotas – helena.mattos@ufpel.edu.br

²Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A Gastronomia é um Curso Superior Tecnológico, criado pela Faculdade de Nutrição na UFPel. Contém um currículo integrado, com aulas ministradas por professores de áreas como gastronomia, nutrição, química de alimentos, administração, entre outros. Sendo assim, o seu objetivo é formar profissionais aptos para o exercício ético de toda cadeia alimentar, respeitando características histórico-culturais e promoção da saúde humana (UFPEL, 2024a).

Mobilidade acadêmica é um programa do ensino de graduação a nível superior que tem a finalidade de proporcionar, ao aluno ou discente, a possibilidade de cursar atividades em outras Instituições de Ensino, Federal ou Internacional (UFPEL, 2024b).

Além de ser importante no desenvolvimento acadêmico, a mobilidade agrega na bagagem cultural do aluno. De acordo com Oliveira e Freitas (2016), ela é capaz de aperfeiçoar idioma, melhorar currículo, os estudantes brasileiros estão buscando conhecer novas culturas, ampliar visão de mundo, se desafiar, ter lazer e diversão.

No contexto de um mundo globalizado, que intensifica as relações econômicas, culturais e sociais dos povos, a educação entra como um novo ponto denominada Economia do Conhecimento, denominada por Drucker (1969). Ela é baseada em ideias, informações, geração de informações e difusão do conhecimento para melhoria dos empregos.

Esses conceitos estão entrelaçados, formando um ciclo de informações que fortalece o desenvolvimento. Nesse contexto, a gastronomia atua como um símbolo dessa integração cultural e econômica. Ela se expande globalmente à medida que chefs e cozinheiros de diferentes partes do mundo absorvem influências de outras culturas, promovendo uma troca de técnicas e ingredientes. A popularização de pratos e tradições culinárias globais reflete tanto a diversidade cultural quanto as oportunidades econômicas criadas pelo setor alimentício, que se beneficia da circulação de conhecimento sobre novas tendências.

Assim, a partir da integralização do currículo na Gastronomia UFPel, foi possível realizar mobilidade acadêmica na área de Ciência da Nutrição, na Universidade da Calábria, na Itália. Com aproveitamento de cadeiras de Química Bromatológica e Qualidade e Segurança dos Produtos Alimentares e este trabalho tem como objetivo relatar a experiência vivida aos longos dos meses da mobilidade.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

A mobilidade ocorreu no último ano da graduação, de março a julho de 2024. O processo foi realizado através do edital publicado pela Coordenação de Relações Internacionais da UFPel (CRINTER), onde dada as Universidades parceiras, foi escolhida a Università della Calabria (Universidade da Calabria), no Sul da Itália.

A Universidade foi escolhida por ser sediada na Itália, país amplamente estudado por sua enorme influência no desenvolvimento da gastronomia ocidental, além das técnicas que são consideradas base na gastronomia mundial. É um país que valoriza os seus ingredientes, sendo o que mais possui selos DOP (Denominação de Origem Protegida), IGP (Indicação Geográfica Protegida) e STG (Especialidade Tradicional Garantida) na Europa (Globo Rural, 2020).

Durante o período da mobilidade foi cursado Química Bromatológica, uma cadeira do mestrado, o que se tornou possível pela forma do ensino superior ser em ciclos. Eles são divididos em três ciclos, Laurea, Laurea Magistrale e Doutorado. Os cursos de Laurea, como é o caso da Ciência da Nutrição, é curso de primeiro ciclo com duração de três anos. Para completarem seus estudos, os alunos precisam cursar o Mestrado. Se o curso é Laurea Magistrale, ele terá duração de cinco anos e só precisará passar pelo doutorado, caso o aluno desejar. As aulas eram ministradas em inglês pois fazia parte da turma para alunos internacionais. O que permitiu a interação não apenas com italianos, mas com pessoas de diferentes lugares do mundo como México e Nigéria.

A outra cadeira cursada foi Qualidade e Segurança de Produtos Alimentares com Exercitação em Laboratório, ministrada em italiano. Foi interessante observar conteúdos que geralmente tinham exercitação no laboratório de cozinha na UFPel, em um laboratório de química. Por exemplo, a contaminação cruzada foi possível de ser observado com pigmentos em uma câmara de luz, algo que é estudado na gastronomia sobre quais formas a mesma se evita em uma cozinha.

Os exames são a parte mais diferente comparando as Universidades. Enquanto aqui fazemos duas avaliações por semestre e exame no final para quem precisa, lá são feitos um exame algumas semanas após o final das aulas, a depender do professor. E caso não seja superado, aprovado, o aluno tem mais duas chances para superar o exame. Eles são orais, com duas questões para cada aluno, ou mais alguma dependendo do formato que o professor realizar. Além disso, difere do Brasil a forma de resposta, onde quanto mais o aluno fala, melhor será sua chance de obter uma nota alta.

Na turma internacional, o professor optou por realizar dois exames escritos, um no meio do semestre e o outro seguindo o calendário da Universidade após o final das aulas, com quatro questões cada. Na turma ministrada em italiano, foi possível realizar o exame escrito por não haver fluência em italiano e dominar mais o conteúdo com a escrita. Ambos os exames foram superados.

Também cabe destacar que na Itália está sediada a única Universidade inteiramente voltada à gastronomia. A Universidade de Ciências Gastronômicas de Pollenzo realizou um evento de 30 anos de fundação durante o período de mobilidade. Assim, foi uma oportunidade para conhecer e aproveitar *workshop* para expandir a compreensão sobre determinados assuntos. Foi interessante ouvir rodas de conversar e ver mais de perto a experiência produzida nessa área do conhecimento, além da realização de uma *MasterClass* de panificação.

Todas essas experiências vividas se alinharam ao cotidiano imerso na cultura local. Para um estudante de Gastronomia, compreender os hábitos alimentares é um aprendizado que vai além da Universidade. Trata-se de aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos e observá-los em prática no dia a dia. Essa

vivência proporciona a oportunidade de experimentar, explorar e desenvolver um repertório culinário rico e diversificado.

Entretanto, a mobilidade acadêmica foi realizada sem nenhum incentivo financeiro pela Instituição de origem ou receptora. Por este motivo, também é relevante a falta de incentivo por parte das Instituições Federais para que essa possibilidade possa abranger mais alunos.

De acordo com o artigo 2 da convenção de 2005 da Unesco é aprontado que "Tendo em conta que a cultura é um dos principais motores do desenvolvimento, os aspectos culturais deste, são tão importantes como seus aspectos econômicos, sobre os quais os indivíduos e povos tem o direito fundamental de participação e desfrute".

Mesmo que nos últimos dois editais os primeiros colocados para cada Universidade obtivessem uma ajuda financeira e, alguns poucos, ajuda com passagem de avião, não é o suficiente para abranger a diversidade dos alunos de Universidades Federais, que de acordo com dados do Brasil, a renda média de 70% dos estudantes é de um salário-mínimo.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A mobilidade acadêmica vai além do simples ato de estudar; ela é uma experiência rica e multifacetada. Permite que o estudante expanda seus horizontes, conheça pessoas de diferentes partes do mundo, vivencie novas culturas e veja sua área de estudo sendo aplicada de maneiras distintas. Além disso, contribui para a projeção internacional da Universidade, o que é especialmente relevante para o Brasil, um país que ainda enfrenta muitos preconceitos. Esses desafios podem ser sentidos pelos estudantes durante o intercâmbio, mas também oferecem a oportunidade de quebrar estereótipos e promover uma visão mais positiva e diversa do país.

Além disso, estudar em uma Universidade no Rio Grande do Sul proporcionou a primeira autora a oportunidade de vivenciar, em outro país, costumes que já são familiares devido à forte imigração italiana no estado, que trouxe cerca de 80 mil imigrantes a partir de 1875, de acordo com estudos realizados na UFPEL. Através da disciplina de Cozinha Brasileira, ficou evidente a profunda influência italiana em nossos hábitos e tradições. Estar imerso em uma cultura que tanto contribuiu com o Brasil é uma experiência enriquecedora, permitindo observar como nossas culturas, mesmo geograficamente distantes, se entrelaçam.

Os autores agradecem à Universidade Federal de Pelotas pela oportunidade de realizar a mobilidade acadêmica. Também aos professores do Curso de Gastronomia que, não apenas divulgam estas oportunidades, mas incentivam os seus alunos, estão dispostos sempre a tirar dúvidas e ajudarem no que for necessário, este apoio é imprescindível. Por fim, os autores destacam que foi de extrema importância para a trajetória acadêmica da primeira autora, que também espera ter contribuído para levar o nome UFPEL adiante.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COSTA, P. A. **Selos de indicação geográfica impulsionam mercado bilionário para o agro na Itália.** Globo Rural, 28 nov. 2020. Disponível em:

<https://globo.com/Noticias/Economia/noticia/2020/11/selos-de-indicacao-geografica-impulsionam-mercado-bilionario-para-o-agro-na-italia.html>. Acesso em: [10/09/2024].

Drucker, Peter F. **Uma era de descontinuidade**. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1969.

LEONIDAS DE OLIVEIRA, A; FREITAS, M. E. Motivações para mobilidade acadêmica internacional: A visão de alunos e professores universitários. **Scielo Brasil**. Educ. Rev., v. 32, n. 3, 2016.

MALINOWSKI, S. A.; SOBOTA, S.; RODRIGUES, A. A. B. **Economia do conhecimento: uma reflexão sobre a teoria e sua relação com um princípio fundamental da economia**. Faculdade CNEC Campo Largo, 2015.

UNESCO. **Convenção sobre a proteção e a promoção da diversidade das expressões culturais**. Artigo 2. 2005. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000150224>. Acesso em: [10/09/2024].

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/colégiadogastronomia/apresentacao-do-curso/>. Acesso em: [09/09/2024].

Universidade Federal de Pelotas. **Imigração Italiana no Rio Grande do Sul**. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/museumacieli/imigracao-italiana-no-rio-grande-do-sul/#:~:text=Instaram%2Dse%20no%20Rio%20Grande,da%20lombardia%2C%20V%C3%AAneto%20e%20Tirol>. Acesso em: [11/09/2024].

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **Mobilidade Acadêmica**. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/cec/mobilidade-academica/>. Acesso em: [09/09/2024].