

## PETISCOS DE HISTÓRIA: UM PODCAST SOBRE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E TEMÁTICAS GASTRONÔMICAS

Educação

Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja (IFFar-SB)

NUNES, P.<sup>1</sup>; MACHADO, A.<sup>2</sup>; SANTOS, T.<sup>3</sup>; VINCENTI, G.<sup>4</sup>

### RESUMO

O projeto de ensino e extensão “Petiscos de História” foi criado a partir da disciplina de História da Alimentação, no curso de Tecnologia em Gastronomia do IFFar campus São Borja, tendo como objetivo produzir conhecimento científico de forma simples para a comunidade acadêmica e ouvintes de plataformas de *streaming*, incentivar a pesquisa pelos alunos participantes do projeto. Foi realizado em etapas que incluem pré estudos e pesquisas, gravações, pós gravações, criação de roteiros, entrevistas e debates. Obteve diversas reproduções no Spotify e YouTube, em quatro países (Brasil, EUA, Paraguai e Austrália). De uma forma leve e descomplicada, o projeto tem levado conhecimento científico para a comunidade acadêmica, local e ouvintes das plataformas digitais e contribui para a divulgação do curso de Gastronomia da IFFar, campus São Borja.

**Palavra-chave:** Projeto de ensino e extensão; Gastronomia; Alimentação.

### 1 INTRODUÇÃO

Com o cenário da Pandemia do COVID-19, as aulas presenciais passaram a ser de modo remoto, fazendo com que docentes se reinventassem na forma de dar aula, buscando ferramentas e outros métodos de ensino. O podcast permite a ampliação do trabalho com a oralidade, instigando a aprendizagem criativa, podendo potencializar o desenvolvimento de competências e

---

<sup>1</sup> Priscila Moraes Gomes Nunes, discente (aluna [Gastronomia]).

<sup>2</sup> Alexander da Silva Machado, docente (servidor docente [Coordenador]).

<sup>3</sup> Tais Righi dos Santos, discente (aluna[Gastronomia]).

<sup>4</sup> Giovanna Nascimento Vincenti, discente (aluna[Gastronomia]).

habilidades quando aplicado como recurso didático-pedagógico (DA SILVA JUNIOR et al.; 2020).

O Projeto de ensino e extensão “Petiscos de História” iniciou com o intuito de aproximar o aluno da pesquisa e estudos sobre temáticas da disciplina de História da Alimentação do curso de Tecnologia em Gastronomia e também de popularizar e disseminar o conhecimento científico, numa linguagem mais simples, para o acesso de todos.

Nesse viés, o podcast apresenta-se como uma forma de apresentar os estudos sobre a origem dos alimentos, suas histórias e suas influências na gastronomia brasileira, através de um produto comunicacional disponível em plataformas de *streamings* e de fácil acesso.

## **2 METODOLOGIA**

O projeto é realizado em três etapas: que antecede a gravação, a gravação e o depois da gravação. Para a pré gravação, é utilizado pesquisa bibliográfica qualitativa e artigos científicos nos bancos de dados Google Acadêmico e SciElo (*Scientific Electronic Library Online*). As gravações seguem um roteiro pré-estruturado e são feitas, geralmente, com aparelhos eletrônicos, de maneira simples e informal, embasadas nas pesquisas realizadas pelos alunos. Cada episódio conta como uma apresentação inicial, explica-se o tema do episódio e depois debate-se ele e faz-se a entrevista com o convidado.

## **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

O projeto iniciou em 2021, com a participação da equipe formada pelo coordenador e quatro alunos. Já na segunda temporada os alunos mudaram, ficando apenas uma e complementando com duas alunos diferentes.

O podcast teve duas temporadas, sendo a primeira sobre a influência dos povos originários no Brasil, os indígenas, onde foi possível, entender mais sobre a cultura, os preparos e insumos destes povos. Tratamos temas como o milho, a mandioca, a erva-mate, sendo esses muito consumidos e presentes na alimentação brasileira.

O primeiro episódio foi lançado em agosto de 2021 com o nome “Mandioca a rainha do Brasil”, o segundo “Mandioca e a sua importância no Brasil” com a participação da paraense e aluna do curso de gastronomia Patrícia Cavalcanti,

que falou sobre o consumo deste alimento naquela região. O terceiro “Erva mate herança Guarani”, alimento este de referência alimentar do Paraguai, Argentina e Uruguai, consumido diariamente no Rio Grande do Sul. O quarto episódio “Tradicionalismo Gaúcho” relatou a experiência sobre este tema a partir da entrevista com dois convidados, a gaúcha Juliana Sloma e o gaúcho Lucélio Fortes. O quinto foi “Erva mate: Sua importância gastronômica”, que contou com a participação da professora do curso de gastronomia, Aline Prestes Roque. Já o sexto foi o “Verde milho, doce milho”, um produto originário da América. O “Milho e sua importância gastronômica pelo país”, foi o sétimo episódio e contou com a participação da professora Camila Nemitz que ponderou a utilização deste alimento em vários preparos na gastronomia. E o último foi “A importância indígena na cultura gastronômica do Brasil”, com a entrevistada indígena Janete Moraes, da etnia Guarani, que relatou a importância do legado indígena para a alimentação e na formação da nossa cultura.

Na segunda temporada tratamos da influência do continente Africano, a escravização de africanos trazidos ao país como mão de obra barata e os insumos e preparos vindos com eles. Após as pesquisas, nos deparamos com alimentos como o coco, o azeite de dendê e a aguardente.

Nesta temporada, até o momento, entrevistamos uma professora que foi a trabalho voluntário para a cidade de Moçambique, a qual trouxe junto com sua mala, objetos e muitos relatos do que vivenciou naquele local, além de comparar a realidade entre o Brasil e a África. E o outro entrevistado é um senegales, que mora na cidade de São Borja, um comerciante que veio da África para o Brasil atrás de uma vida economicamente melhor e que nos contou sobre as diferenças, dificuldades encontradas aqui. Essa escolha foi decidida a partir das reuniões feitas entre a equipe do projeto, que chegaram na conclusão de como seria interessante entrevistar uma brasileira que foi ao continente africano e um africano que, atualmente, mora no Brasil.

O podcast Petiscos de História está com seus episódios disponíveis nas plataformas Spotify e YouTube, e já contam com 183 reproduções na primeira plataforma e com 280 visualizações na segunda. Contabilizam mais de dez horas de trabalho editado em áudio, e já foram ouvidos em 4 países diferentes (EUA, Brasil, Paraguai e Austrália).

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O projeto “Petiscos de História” tem possibilitado um aprofundamento maior na área da história da alimentação devido aos estudos necessários para as gravações, aprendendo mais com os debates e instigando de certa forma o senso de crítica e conhecimento não só para os alunos pertinentes ao projeto, mas também para quem ouve o podcast, como a comunidade acadêmica e demais ouvintes das plataformas de *streaming*, com isso, levando conhecimento científico de uma forma mais leve. O projeto também é uma forma de divulgação do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha do Campus São Borja com a participação da comunidade local através dos convidados, evidenciando a importância da divulgação do conhecimento científico.

#### **REFERÊNCIAS**

DA SILVA JÚNIOR, Edvargue Amaro; DA SILVA, Cristiane Freitas Pereira; BERTOLDO, Sandra Regina Franciscatto. Educação em tempos de pandemia: o uso da ferramenta podcast como estratégia de ensino. *Tecnia*, v. 5, n. 2, p. 31-51, 2020. Disponível em: <https://revistas.ifg.edu.br/tecnica/article/view/815>. Acesso em: 08 Ago 2022.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PODCASTERS (ABPod). PodPesquisa: 2020-2021: produtores. ABPod: [s.l.], 2021. Disponível em: <[https://abpod.org/wp-content/uploads/2021/10/Podpesquisa-Produtor-2020-2021\\_Abpod-Resultado-ATUALIZADO.pdf](https://abpod.org/wp-content/uploads/2021/10/Podpesquisa-Produtor-2020-2021_Abpod-Resultado-ATUALIZADO.pdf)> Acesso em: 08 agosto de 2022

QUADROS, Mirian Redin. O podcast como ferramenta de comunicação Organizacional: tendências e possibilidades. *Tendências em comunicação organizacional. Temas emergentes no contexto das organizações*. Santa Maria, RS. FACOS-UFSM, 2019.