

**FORMULÁRIOS PARA PROJETOS DE EXTENSÃO**  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS  
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA DOMÉSTICA E HOTELARIA  
CURSO DE BACHARELADO EM HOTELARIA

**ATIVIDADE DE EXTENSÃO - DO CAMPO À  
MESA: VIVENCIANDO O CONCEITO “FARM TO  
FORK”**

**IDENTIFICAÇÃO DA RESPONSÁVEL PELO PROJETO:**

Nome: Elga Batista da Silva  
Titulação: Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Curso: Bacharelado em Hotelaria  
Dept.: Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria – DEDH  
Carga horária do projeto: 20 horas  
E-mail: [elga.silva@hotmail.com](mailto:elga.silva@hotmail.com)  
Fone para contato: (0XX21) 96481-9861

**ANO:2ºSEM.2019**

**Título:** Atividade de extensão – Do campo à mesa: vivenciando o conceito “farm to fork”

**Resumo:** O conceito farm to fork (traduzido livremente para língua portuguesa através da expressão “do campo à mesa”) tem ganhado maior notoriedade nos anos recentes na área da alimentação humana, em função da ênfase às questões associadas à sustentabilidade e à segurança alimentar. Assim sendo, atividades que visam estudar uma matéria-prima desde seu manejo agrícola até a sua transformação em uma preparação culinária, pronta para o consumo, são relevantes. A motivação para a realização dessa atividade surgiu a partir de discentes do curso de Bacharelado em Engenharia Agrônoma da UFRRJ, que articularam o desenvolvimento de um projeto de pesquisa para criação de produtos gastronômicos com o arroz vermelho cultivar ENA AR1601, uma matéria-prima cultivada no Instituto de Agronomia (IA). Para tanto, foi fechada uma parceria com o Instituto de Ciências Sociais Aplicadas (ICSA), através da área de Alimentos e Bebidas, do Curso de Bacharelado em Hotelaria, com vistas a propiciar uma pesquisa experimental focada no desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Como etapa prévia a esse projeto, pensou-se em realizar um conjunto de atividades que visassem aproximar alunos de métodos de cultivo de matérias-primas agroecológicas e da inserção destas no processo de criação de fichas técnicas de preparação culinária. Assim sendo, serão realizados três encontros, com os seguintes objetivos: I) Ofertar uma imersão no Departamento de Fitotecnia (IA), onde os discentes poderão conhecer aspectos de interesse acerca do manejo agrícola de matérias-primas agroecológicas; II) Visitar um restaurante gastronômico em Campo Grande, Rio de Janeiro (Casa Tavares), para conhecer, junto a um chef de cozinha, como se desenvolve o processo criativo de uma ficha técnica gastronômica; III) Realizar um workshop abordando aspectos de interesse referentes ao desenvolvimento de produtos gastronômicos.

**Curso:** Bacharelado em Hotelaria

**Locais de Realização do Projeto:**

Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria (DEDH/ICSA)  
Departamento de Fitotecnia - Instituto de Agronomia (IA)  
Restaurante comercial “Casa Tavares”

**Período de Realização:**

Agosto a setembro de 2019

**Público Alvo:**

Discentes do curso de Bacharelado em Hotelaria e Engenharia Agrônoma

**Programa de Extensão:**

4 – Educação e Tecnologia / 9 – Capacitação Profissional / 10- Educação Ambiental / 11- Agronegócios.

1- Criança e Adolescente; 2- Maturidade; 3- Desporto 4- Educação e Tecnologia; 5- Família; 6- Comunicação e Cultura; 7- Tecnologia; 8- Promoção e Assistência à Saúde; 9- Capacitação Profissional; 10- Educação Ambiental; 11- Agronegócios; 12- Estudos da Linguagem; 13- Ensino Presencial Conectado.

**Parceria, Apoio ou Convênio:**

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ  
Restaurante comercial “Casa Tavares”

**Justificativa:** Essa atividade, além de configurar uma etapa prévia a um projeto de pesquisa que está em fase de elaboração, possui inter-relação com ações já desenvolvidas no Grupo de Pesquisa Processos de Gestão, Sustentabilidade e Turismo (PROGESTUR), na Linha de Pesquisa n.3, intitulada “Desenvolvimento de produtos alimentícios com foco em inovação e/ou sustentabilidade”. Essa Linha visa criar fichas técnicas de preparações culinária de produção artesanal, para cardápios de serviços de alimentação com diferentes perfis. Essa atividade enfatiza o conceito “do campo à mesa”, no qual são estudadas as aplicabilidades de matérias-primas como, por exemplo, os vegetais de cultivo agroecológico como ingredientes estrela em produtos gastronômicos, que é o caso do arroz vermelho do projeto supracitado.

**Objetivos:**

**Objetivo Geral:**

- Ofertar atividades que enfatizem o conceito “do campo à mesa”, destacando a criação de produtos gastronômicos.

**Objetivos Específicos:**

- Realizar uma imersão no Departamento de Fitotecnia (IA), para conhecer aspectos de interesse acerca do manejo agrícola de matérias-primas agroecológicas;
- Visitar um restaurante gastronômico para conhecer, junto a um chef de cozinha, como se desenvolve o processo criativo de uma ficha técnica gastronômica;
- Realizar um workshop abordando aspectos de interesse referentes ao desenvolvimento de produtos gastronômicos.

**Referências:**

EDWARDS, J. S.A. The foodservice industry: Eating out is more than just a meal. **Food Quality and Preference**, 2013, v.27, p. 223–229.  
FREUND, F. T. **Alimentos e bebidas – uma visão gerencial**. SENAC Nacional, 2014. 205 p.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). Statistical year book. **World food and agriculture** Roma. 2013, 307 p. Acesso em: 19/01/2017. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i5555s.pdf>

FREITAS, A. L. P.; BARROS, M. D. Percepção dos clientes quanto à qualidade em um restaurante à la carte: análise exploratória. **Sistemas & Gestão**, v.11, 2016, p.8-16.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. 2014. Instituto Platarium de Estudos da Flora (São Paulo), 1, 1-768.

MACEDO, C. C. **Sustentabilidade em alimentação fora do lar: desafios e vantagens**. Brasília: Sebrae, p.44, 2015.

RICCETTO, L. N. **A&B – Entendendo o setor de Alimentos & Bebidas**. São Paulo: SENAC Nacional, 2013. 164 p.

STRASBURG, V. J.; JAHNO, V. D. Application of eco-efficiency in the assessment of raw materials consumed by university restaurants in Brazil: A case study. **Journal of Cleaner Production** 161 (2017) 178-187.

SAKAGUCHI, L.; PAK, N.; POTTS, M. D. Tackling the issue of food waste in restaurants: Options for measurement method, reduction and behavioral change. **Journal of Cleaner Production**, v.180, p.430-436, 2018.

#### **Metodologia/Procedimentos:**

A atividade será desenvolvida por meio da metodologia expositiva dialogal, dinâmicas em grupo e utilização de recursos audiovisuais.

#### **Disseminação dos Resultados:**

Os resultados serão apresentados à comunidade acadêmica através de postagens na página do Curso de Hotelaria e no perfil do Instagram®.

#### **Cronograma:**

##### **I) Planejamento das atividades “Do campo à mesa”**

**05 a 20 de agosto de 2019** – Contatos com parceiros para marcação de visitas técnicas / Seleção de materiais para workshop / Elaboração da apostila para workshop / Estruturação do workshop / Criação de roteiros para as visitas técnicas.

##### **II) Imersão para conhecer aspectos de interesse acerca do manejo agrícola de matérias-primas agroecológicas**

**23 de agosto de 2019** – Visita ao Departamento de Fitotecnia (IA) / Palestra sobre aspectos gerais do arroz vermelho (com Prof. Luiz Beja - IA) / Palestra sobre aspectos gerais de tomates (Prof. Antônio Carlos Aboud - IA) / Beneficiamento do arroz vermelho / Visita à câmara de armazenamento de

cereais do IA / Almoço da roça – degustação de uma sopa de vegetais orgânicos cultivados no IA.

### **III) Visita a um restaurante gastronômico**

**12 de setembro de 2019** – Visita ao bistrô Casa Tavares, guiada pelo chef executivo Vinícius Moura / Fundamentos sobre o desenvolvimento do processo criativo de uma ficha técnica gastronômica / Cuidados na elaboração de novos produtos / Acompanhamento da produção de um banquete para um casamento / Degustação de *finger food* produzida no restaurante.

### **IV) Workshop sobre o desenvolvimento de produtos gastronômicos**

**13 de setembro de 2019** – Boas Práticas de Manipulação (BPM) de alimentos / Fundamentos sobre o desenvolvimento de produtos alimentícios / Aspectos de interesse sobre a Gastronomia Contemporânea / Conceito de ingrediente estrela e seu papel no desenvolvimento de produto / Análise sensorial de produtos alimentícios.

### **Contribuições Esperadas/Metas:**

Propiciar aos discentes participantes dessas atividades oportunidades de compreender operações específicas da cadeia produtiva de alimentos, desde a concepção da matéria-prima até a sua transformação em uma refeição.

### **Procedimentos para inscrição:**

As inscrições serão efetuadas na *online*, através do acesso à plataforma Google Doc Forms®.

Elga Batista da Silva  
Dr.<sup>a</sup> Elga Batista da Silva  
Docente  
SIAPE 2256765 - UFRRJ

Profa. Dra. Elga Batista da Silva