

# AUXÍLIO AO CURSO DE EXTENSÃO EM GASTRONOMIA.

**Angelica Tiemi Ito<sup>1</sup>; Pollianna Thomé<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Estudante do Curso de Turismo com Ênfase em Ambientes Naturais da UEMS, Unidade Universitária de Dourados; E-mail: [angelycayto@hotmail.com](mailto:angelycayto@hotmail.com)

<sup>2</sup> Professora Mestre do curso de Turismo com Ênfase em Ambientes Naturais da UEMS, Unidade Universitária de Dourados; E-mail: [pthome@uems.br](mailto:pthome@uems.br)

Área temática: Tecnologia e Produção

## **Resumo**

Este projeto tem o objetivo de auxiliar no planejamento, organização e execução do projeto de extensão Curso de Gastronomia e também na avaliação dos participantes e do próprio curso. Como resultado, espera-se oferecer aos interessados no tema uma oportunidade de conhecimento prático e teórico em gastronomia internacional e um momento de lazer de maneira apropriada. Será utilizado do correio eletrônico e panfletos para divulgar o evento ao público alvo composto por 30 (trinta) pessoas, os quais realizarão o pagamento das inscrições antecipadamente para garantir sua vaga. Ao final será avaliado o desempenho do curso promovido, assim como os participantes.

**Palavras-chave:** Planejamento. Evento. Organização.

## **Introdução**

O projeto de extensão Auxílio ao Curso de extensão em Gastronomia tem o objetivo de auxiliar no planejamento, organização e execução das aulas, assim como na avaliação dos participantes e do próprio curso.

De acordo com Meirelles (1999) o curso é um evento educativo, onde é apresentado um determinado tema, que tem como objetivo o treinamento, conhecimento ou a reciclagem dos participantes, capacitando-os para exercitar as atividades que tem relação com o tópico abordado. A atividade proposta pelo projeto tem como tema a gastronomia mais especificadamente a internacional, de início objetivando o conhecimento e o treinamento dos participantes que não têm ou não tiveram o contato com esta área gastronômica, dando a eles as ferramentas para exercitar o que foi estudado seja na meio familiar ou no mercado de trabalho.

O início das atividades foi marcado pelo planejamento do conteúdo, horários e local das aulas teóricas e práticas, definição dos dados que seriam coletados na ficha de inscrição e quais informações sobre o curso seriam disponibilizadas no panfleto.

Entre os objetivos específicos, destaca-se; o auxílio no planejamento do curso e das aulas; a escolha de um modelo de roteiro de projeto de eventos; a divulgação do curso ao público alvo escolhido; a realização das inscrições dos interessados em participar do curso oferecido pelo projeto de extensão; o suporte para a execução do projeto conforme esperado; e a avaliação da satisfação dos participantes, assim como do conhecimento e habilidades adquiridos ao longo do curso.

### **Material e Métodos**

Inicialmente, diferentes ações foram desenvolvidas no intuito de auxiliar no planejamento das aulas do curso através da definição de datas, horário, locais para as aulas teóricas e práticas, realização do orçamento dos materiais de consumo que serão utilizados no curso, além de determinar quais dados comporiam a ficha de inscrição e quais informações sobre o curso seriam disponíveis no panfleto.

No momento, trabalha-se na divulgação do curso ao público alvo escolhido, subdivido em três grupos: o primeiro são técnicos administrativos e professores da UEMS, unidade de Dourados; o segundo é composto por universitários; o terceiro é formado pela comunidade local. A ferramenta utilizada para os dois primeiros será o correio eletrônico e colagem de panfletos no interior da universidade. A comunidade local será atingida através de panfletos colados em locais de grande movimento na cidade, como pontos de ônibus, agências dos correios e lotéricas.

As inscrições serão realizadas através de uma ficha já formatada para coletar as informações pertinentes que ficarão disponíveis na secretaria do curso de Turismo ou com a bolsista responsável. No ato da inscrição, os participantes serão informados de um número de telefone para tirar as dúvidas a respeito do curso.

O suporte para que o que foi planejado saia de acordo será com a presença da bolsista responsável.

Para avaliar o grau de satisfação dos participantes e o grau de conhecimento adquirido nas aulas do curso serão entregues questionários elaborados previamente.

## **Público-alvo**

O público alvo do Curso de extensão em Gastronomia é composto por um total 30 pessoas, subdividas em cinco vagas para os docentes da UEMS, unidade de Dourados, 10 vagas para os discentes da instituição e 15 vagas para a comunidade.

## **Resultados e Discussão**

Até o presente momento os resultados encontrados foram os das pesquisas de preços dos panfletos de divulgação e do material de consumo do curso. O primeiro dependeu da quantidade de impressões necessárias para atingir o público desejado. O segundo foi levantado a partir da relação dos produtos que serão utilizados nas aulas práticas. O custo calculado é favorável para a realização do curso com a quantidade de pratos que serão preparados.

Tabela de preço de alguns dos produtos referenciada em Anexos.

## **Agradecimentos**

Agradeço a UEMS por oferecer o apoio principalmente através da infra-estrutura e a PROEC por incentivar os alunos a participarem dos projetos de extensão.

## **Referências**

MEIRELLES, Gilda Fleury. **Tudo sobre eventos:** tudo o que você precisa saber para criar, organizar, e gerenciar eventos que promovem a sua empresa e seus produtos. São Paulo: STS, 1999.

## **Anexos**

Tabela1: Preços de alguns dos materiais que serão utilizados no curso em Junho de 2010

Preços (R\$)			
	Atacadão		
	Preço/Marca 1	Preço/Marca 2	Preço/Marca 3
Osso de boi (kg)	----	----	----
Leite integral - caixinha	R\$ 1,90	R\$ 1,95	R\$ 1,95
Presunto (kg)	----	----	----

Fonte: Atacadão da cidade de Dourados.

Nota: ---- produto ou preço não encontrado.

Continua

Tabela1: Preços de alguns dos materiais que serão utilizados no curso em Junho de 2010 (continuação)

Sal	R\$ 0,90	R\$ 1,10	----
Farinha de rosca	R\$ 1,45	R\$ 1,59	R\$ 1,89
Arroz arbóreo	R\$ 6,40 (1 kg)	----	----

Fonte: Atacadão da cidade de Dourados.

Nota: ---- produto ou preço não encontrado.

Tabela 2: Preços de alguns dos materiais que serão utilizados no curso em Junho de 2010

Preços (R\$)			
	Supermercado São Francisco		
	Preço/Marca 1	Preço/Marca 2	Preço/Marca 3
Osso de boi (kg)	R\$ 0,06	----	----
Leite integral - caixinha	R\$ 1,79	R\$ 1,85	R\$ 1,89
Presunto (kg)	R\$ 11,88	R\$ 14,99	----
Sal	R\$ 0,85	R\$ 1,25	----
Farinha de rosca	R\$ 1,65	R\$ 1,99	R\$ 2,29
Arroz arbóreo	----	----	----

Fonte: Supermercado São Francisco da cidade de Dourados

Nota: ---- produto ou preço não encontrado.

Tabela 3: Preços de alguns dos materiais que serão utilizados no curso em Junho de 2010

Preços (R\$)			
	Supermercado ABEVE		
	Preço/Marca 1	Preço/Marca 2	Preço/Marca 3
Osso de boi (kg)	R\$ 0,05	----	----
Leite integral - caixinha	R\$ 1,95	R\$ 1,99	R\$ 2,15
Presunto (kg)	R\$ 8,69	R\$ 16,86	----
Sal	R\$ 1,29	R\$ 2,49	----
Farinha de rosca	R\$ 1,69	R\$1,89	R\$ 3,99 (kg)
Arroz arbóreo	----	----	----

Fonte: Supermercado ABEVE da cidade de Dourados.

Nota: ---- produto ou preço não encontrado.