

A EXTENSÃO COMO PROMOTORA DO DESENVOLVIMENTO E DA VALORIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL REGIONAL: O CASO DO FESTIVAL INTERNACIONAL DA COZINHA MISSIONEIRA

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva

Aline Prestes Roque

Airton Adelar Mueller

GT2: EXTENSÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

RESUMO

A presente pesquisa objetiva apresentar o Projeto de Extensão Festival Internacional da Cozinha Missioneira e identificar suas contribuições para os cursos de Gastronomia do IFFar, para discentes, docentes, a comunidade externa e o desenvolvimento regional. Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa de natureza qualitativa, utilizando metodologias exploratórias e descritivas. Para tanto, como método foram utilizadas a pesquisa bibliográfica, a análise documental, a pesquisa participante e entrevista, pontuando-se como um estudo de caso. Entre esses atores sociais envolvidos incluem-se as próprias pesquisadoras e autoras deste capítulo, que participaram, experienciaram cotidianamente as atividades deste projeto de extensão e a entrevista semiestruturada foi aplicada a criadora e curadora do evento. Os resultados apontam que o evento foi de grande importância para as pessoas que o vivenciaram e para a comunidade em geral que participou de uma gama de atividades variadas, focadas na cultura local. Ressaltou a importância de se salvaguardar e se orgulhar das próprias origens para se fortalecer o patrimônio cultural presente no território que se está inserido. Conclui-se que iniciativas como o Festival reforçam a importância de um olhar diferenciado sobre a gastronomia e o turismo da região e contribuem de maneira significativa para a promoção do desenvolvimento regional.

Palavras-chave: Extensão. Eventos. Gastronomia. Patrimônio cultural. Desenvolvimento regional.

1. INTRODUÇÃO

A gastronomia, enquanto campo de pesquisa, tem experimentado um crescimento expressivo nas últimas décadas, consolidando-se como uma área de estudo que integra saberes culturais, técnicos e científicos. No Brasil, a abertura dos primeiros cursos superiores de gastronomia celebra três décadas de existência, evidenciando a relevância e o reconhecimento dessa área de estudo no contexto educacional e profissional.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (CSTG), do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja (IFFar - SB), foi inaugurado em 2016 e desde então vem

desempenhando um papel crucial na oferta de educação pública de qualidade no interior do estado do Rio Grande do Sul (RS). A criação deste curso alinha-se à missão dos Institutos Federais de promover a interiorização da educação, proporcionando oportunidades de formação e desenvolvimento profissional em regiões menos atendidas pelo ensino superior e demais modalidades ofertadas pela instituição, bem como, desenvolver e alinhar políticas de ensino, pesquisa e extensão (IFFar, 2022).

Estudar gastronomia e documentar as práticas desenvolvidas nesse campo é de grande importância. Assim, este estudo tem como objetivo apresentar o Projeto de Extensão Festival Internacional da Cozinha Missionária e identificar suas contribuições para os cursos de Gastronomia do IFFar, para discentes, docentes, a comunidade externa e o desenvolvimento regional.

Este trabalho está organizado em seções específicas. Inicialmente, apresenta-se o percurso metodológico adotado para a realização da pesquisa. Em seguida, são abordados os projetos de pesquisa, ensino e extensão desenvolvidos no âmbito do CSTG. Posteriormente, discute-se o papel das atividades de extensão como impulsionadoras da interação e do desenvolvimento da comunidade regional. A seção subsequente foca no Festival Internacional da Cozinha Missionária, analisando as três edições do evento, com o relato das pesquisadoras envolvidas em sua organização e execução, além dos resultados da entrevista com a curadora do evento. O estudo é concluído com as considerações finais.

2. PERCURSO METODOLOGICO

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa de natureza qualitativa, utilizando metodologias exploratórias e descritivas. Diante disso, foi adotada uma variedade de materiais e métodos, incluindo pesquisa bibliográfica, análise documental, pesquisa participante e entrevista. O caráter qualitativo da pesquisa reflete-se na busca por fontes primárias cotidianas, com o objetivo de desvendar os significados históricos, sociológicos e vivenciais, bem como explorar a interação entre o grupo de pesquisadores e os atores sociais envolvidos (Minayo, 2014). Entre esses atores sociais, incluem-se as próprias pesquisadoras e autoras deste capítulo, que, como participantes diretas, experienciaram cotidianamente as atividades de extensão, desempenhando um papel central no planejamento, organização e execução das três edições do Projeto de Extensão Festival Internacional da Cozinha Missionária.

A pesquisa participante possui o potencial de proporcionar um envolvimento mais profundo das pesquisadoras com o grupo e a cultura investigada, permitindo uma interação direta com os participantes (Felcher, *et al.*, 2017). As autoras participaram ativamente de todas as edições do projeto, o que resultou em uma interação significativa, promovendo a integração

e o compartilhamento de saberes e experiências, com o propósito de relatar de maneira fidedigna a realidade das atividades realizadas durante o Festival.

Foi realizada uma entrevista semiestruturada com a criadora e curadora do evento, a qual permitiu uma análise aprofundada dos aspectos organizacionais e executivos do festival. A análise e exposição desses dados coletados por entrevistas foram feitas a partir da análise do conteúdo de Bardin (2011). A aplicação dessa diversidade de métodos de pesquisa viabilizou a obtenção dos resultados e considerações apresentados nas seções seguintes.

3. O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DO IFFAR - SB E O DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS DE ENSINO, EXTENSÃO E PESQUISA

O CSTG do IFFar foi implantado no Campus São Borja em 2016, com aprovação da Resolução nº 049, de 12 de maio de 2015, pelo Conselho Superior. O curso integra o Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, que desde 2011 oferecia o Curso Técnico em Cozinha, rebatizado de Técnico em Gastronomia pelo MEC em 2022. O CSTG visa suprir a carência de ensino público, gratuito e de qualidade na formação de profissionais em uma região em expansão na área de Gastronomia, além de contribuir para o desenvolvimento socioeconômico e cultural das regiões das Missões, Fronteira Oeste e Pampa gaúcho.

O curso obteve a nota máxima nas avaliações do Inep/MEC em 2018 e 2023, resultado de esforços conjuntos de docentes, discentes e equipe administrativa ao longo de oito anos. Os avaliadores ressaltaram a importância da participação em projetos de ensino, pesquisa e extensão na formação acadêmica dos alunos. As políticas institucionais de Ensino, Extensão e Pesquisa estão alinhadas com o Plano de Desenvolvimento Institucional da instituição (IFFar, 2019). Acredita-se que esses vértices são indissociáveis e que suas execuções contemplam e convergem para uma formação mais ampla, mais profissional, interdisciplinar e cidadã dos alunos.

Além disso, essas políticas visam também abranger a função social a que a instituição se propõe que é a de “democratizar o saber e contribuir para a construção de uma sociedade ética e solidária” (IFFar, 2022, p. 11). O principal propósito é contribuir no processo de ensinoaprendizagem dos alunos, para a formação integral do indivíduo e para o desenvolvimento sustentável da sociedade em que estão inseridos (IFFar, 2019).

No âmbito do CSTG, são realizados anualmente diversos projetos, cursos e ações que atendem às políticas institucionais. Em oito anos de funcionamento, o curso promoveu 8 atividades de ensino, 23 de pesquisa e 35 projetos de extensão na área de Gastronomia, envolvendo professores, técnicos, alunos, empresas, instituições públicas e a comunidade local. A maioria dessas atividades concentra-se em temas que se conectam à Gastronomia,

sendo essenciais para complementar a formação acadêmica e profissional dos futuros gastrônomos.

3.1 Atividades de extensão como propulsoras da interação e do desenvolvimento da comunidade regional

A extensão no IFFar é um processo educativo, cultural, social, científico e tecnológico que visa contribuir para o desenvolvimento socioeconômico, ambiental e cultural. Realizada em articulação com o ensino e a pesquisa, promove interação transformadora entre a instituição, segmentos sociais e o mundo do trabalho, tanto local quanto regional, enfatizando a produção e disseminação de conhecimentos científicos e tecnológicos (IFFar, 2022).

É um processo que envolve a troca de conhecimentos, ciências e a conexão entre pesquisa e ensino com as comunidades fora dos ambientes institucionais. Dessa forma, ele prevê uma abordagem interdisciplinar, educativa, cultural, científica e política, promovendo uma interação que transforma não só as instituições de ensino envolvidas, mas também todos os setores sociais com os quais elas se relacionam (FORPROEX, 2012).

Os impactos desses projetos foram significativos, alcançando aproximadamente 5.000 pessoas, incluindo estudantes e docentes do Eixo, além da comunidade local e profissionais da Gastronomia. Dentre esse público, 48 discentes do Curso de Gastronomia participaram como bolsistas remunerados ou voluntários na organização desses projetos.

A função das Instituições de Ensino na sociedade vai além da geração e divulgação do conhecimento (Bhullar, et al., 2019). Sob essa ótica, a elaboração e implementação de ações de extensão têm como objetivo atender às necessidades locais e regionais, envolvendo diferentes públicos, promovendo atividades de formação em diversas áreas, incentivando o desenvolvimento de habilidades empreendedoras, estimulando a inovação e contribuindo para o bem-estar social.

Entre os projetos de extensão do Curso de Gastronomia do IFFar, destaca-se o Festival Internacional da Cozinha Missionária, que alcançou um público amplo, envolvendo a comunidade e profissionais da gastronomia de várias regiões do país. O festival foi realizado por meio de parcerias com a governança local, incluindo instituições de ensino, a prefeitura, empresários e associações públicas e privadas.

3.2 O Festival Internacional de Cozinha Missionária e a ambientação e apresentação da região promotora

O Festival da Cozinha Missionária foi concebido em 2014 como uma iniciativa do Governo Estadual, em parceria com instituições públicas e privadas, para impulsionar o turismo

gastronômico e promover o crescimento econômico em regiões estagnadas. Após o término do apoio governamental, o IFFar - Campus São Borja assumiu a organização do evento.

O festival visa valorizar a Cozinha Missionária e produtos regionais por meio de pesquisa, debates e aulas-show, promovendo convivência, cooperação e intercâmbio que fortalecem o turismo, a gastronomia e a produção agropecuária. Assim, destaca a singularidade da região missionária e a integração cultural entre Brasil e Argentina.

Embora configurado como um evento de extensão, o festival foi apoiado pela integração de atividades de pesquisa e ensino, envolvendo a comunidade acadêmica e a sociedade em geral. Em 2014, teve uma programação intensa de três dias. Em 2016, ampliou-se para nove dias, mantendo a diversidade de atividades culturais, turísticas e gastronômicas, e passou a ser denominado Festival Internacional da Cozinha Missionária, em parceria com a Prefeitura de Santo Tomé, Argentina.

O município de São Borja, situado na Região Sul do Brasil, no estado do RS, foi escolhido para sediar o Festival Internacional da Cozinha Missionária devido a suas características geográficas, históricas e econômicas. Como primeiro dos Sete Povos das Missões, possui uma rica herança jesuítica que contribui para sua identidade cultural.

Localizado na Fronteira Oeste do Estado, às margens do rio Uruguai e fazendo divisa com Santo Tomé, na Argentina, São Borja possui uma posição privilegiada para a integração cultural e econômica entre os dois países. Além disso, a Lei Estadual n.º 13.041/2009 conferiu ao município o título de "Terra dos Presidentes", reconhecendo-o como o natal de dois expresidentes do Brasil, Getúlio Vargas e João Goulart, o que fortalece seu apelo histórico e cultural (Roque, et al., 2017).

A combinação de fatores torna São Borja um local com grande potencial para o desenvolvimento do turismo, especialmente o turismo cultural e de fronteira. Sua proximidade com a Argentina e a influência na economia do RS e de Santa Catarina reforçam a capacidade de atrair eventos internacionais, como o Festival Internacional da Cozinha Missionária, que visa promover a gastronomia regional e fortalecer a integração entre os países.

Embora a região baseie sua economia no setor primário, conta com pequenos e médios agricultores, pecuaristas e agroindústrias que buscam alternativas sustentáveis para a subsistência. A demanda por qualidade organizacional e empresarial é crucial para atender às necessidades socioeconômicas e mercadológicas relacionadas à produção alimentar.

Considerando a relevância de temas como gastronomia, cultura, turismo, desenvolvimento regional, produtos locais e agricultura familiar, as edições do 2º (2016) e 3º (2018) Festival Internacional da Cozinha Missionária foram realizadas por meio de parcerias

com instituições públicas e privadas desde 2014. O festival buscou promover a interação entre as fronteiras Brasil-Argentina e estabelecer novas parcerias para valorizar a produção primária no RS e preservar os saberes da culinária local.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 Uma experiência cultural a partir do relato das pesquisadoras: a primeira edição do Festival da Cozinha Missioneira

No mês de dezembro, do ano de 2014, o grupo de pesquisadores - GT Gastronomia Regional do Palácio Piratini do estado do RS, juntamente com outras instituições públicas e privadas, realizaram a primeira edição do Festival da Cozinha Missioneira, ocorrido no município de São Borja - RS. Dentre as instituições parceiras nesta promoção estavam a Associação Comercial, Industrial, de Prestação de Serviços e Agropecuária de São Borja (ACISB), a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), IFFar - SB, Prefeitura Municipal de São Borja, Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) e Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. Ainda, o evento contou com patrocínio financeiro do Instituto Rio Grandense do Arroz (IRGA), conforme observa-se no folder do evento na Figura 1.

Figura 01: Folder do I Festival da Cozinha Missioneira



Fonte: acervo das pesquisadoras (desenvolvimento e criação Prefeitura Municipal de SB), 2014.

A criação e realização desse evento visava proporcionar “uma ação voltada para a valorização da produção primária do Estado e preservação de saberes e fazeres da culinária gaúcha” ((Roque, et al., 2017, p. 06).

Durante o evento, foram realizadas diversas atividades, como palestras e aulas-show, nas quais chefs e profissionais de cozinha, historiadores, técnicos de turismo e nutrição, bem como pequenos produtores locais, abordaram temas relacionados à gastronomia e à cultura alimentar missioneira. Também ocorreu a comercialização de produtos regionais, com exposição dos mesmos, permitindo que os visitantes conhecessem a riqueza dos produtos oriundos da agricultura familiar da região e estimulando possíveis negócios para os produtores locais. Paralelamente, foram oferecidos cursos sobre boas práticas e utilização integral de alimentos para trabalhadores de restaurantes, ambulantes locais e merendeiras da rede pública municipal e estadual de ensino.

A abertura do Festival contou com um coquetel de integração cultural, onde os chefs preparam pratos com produtos locais, destacando a importância da valorização da culinária missioneira. Para confecção dos pratos observados na Figura 2 foram utilizados produtos da agricultura familiar como o doce de leite, o queijo colonial, os legumes como a moranga, a batata doce, o milho, a linguiça campeira e produtos que são a base da economia local como a carne bovina, o arroz e a soja.

Figura 02: Pratos servidos no coquetel de abertura a base de insumos locais.



Fonte: acervo das pesquisadoras, 2014.

O evento foi crucial para sensibilizar a comunidade são-borjense sobre a riqueza dos seus hábitos culturais e alimentares e da importância de valorizar os produtos locais-regionais, além de promover a gastronomia missioneira em grandes centros como Rio de Janeiro, Porto

Alegre e São Paulo, através da participação dos chefs de cozinha oriundos desses municípios. Apesar da localização distante de São Borja, dos grandes centros urbanos, o festival ajudou a expandir seu reconhecimento histórico e a cultura alimentar da região.

4.2 A ampliação do evento e a descrição das ações desenvolvidas referentes ao II Festival Internacional da Cozinha Missionária

Considerando o sucesso da primeira edição, o II Festival Internacional da Cozinha Missionária foi reeditado. O evento ocorreu entre os dias 3 e 11 de novembro de 2016, em São Borja, com o tema "Valorização dos Produtos e Produtores Locais - Preservação da Cultura Alimentar Regional", o festival foi promovido por meio da parceria entre o IFFar - São Borja, a Prefeitura Municipal de São Borja e a ACISB.

O evento teve como objetivo principal a recuperação e valorização da cultura alimentar missionária e dos produtos locais, promovendo visibilidade e capacitação para o mercado gastronômico da região de fronteira São Borja/Santa Tomé - Argentina. Através de uma série de atividades, incluindo palestras, oficinas práticas, aulas-show, exposições, visitas guiadas e *city tours*, circuitos de pratos nos restaurantes, jantares temáticos, entre outras, o evento buscou atender profissionais, estudantes e demais interessados na área da gastronomia, promovendo a construção de uma rede de relacionamentos e conhecimentos.

Esta edição do evento tomou uma proporção um pouco maior do que a primeira, pois além de contar com mais empresas públicas e privadas parceiras e participantes ativas da organização e das atividades propostas, foi um evento de grande importância para a recuperação e valorização da cozinha missionária. Para tanto, a realização do evento ficou por conta do IFFar – SB, Prefeitura Municipal de São Borja, ACISB e Intendência de Santo Tomé – *Secretaria de Turismo y Cultura*. Como apoiadores e patrocinadores aderiram instituições públicas e privadas como o IRGA; EMATER; SENAC; SEBRAE; SESC - Fecomércio; UNIPAMPA - São Borja; URI - Santo Ângelo; UNIJUÍ; IPHAN; Facultad Héctor A. Barceló; Escola de Gastronomia Rector Vicente Fidel López; Centro Cultural de SB, SINDILOJAS, Rota Sistemas de Segurança, Lamana Distribuidora, Consermaq Papelaria, Localiza, Folha de São Borja, Rádio Cultura e o Grupo Amador de Arte Os Angueras. A curadoria da Senhora Jussara Dutra foi obtida, a qual, igualmente, atuou como organizadora da primeira edição.

As atividades do evento buscaram destacar a importância da cultura alimentar na região das Missões, valorizando a diversidade e a singularidade da culinária local e promovendo a recuperação de hábitos alimentares tradicionais. A relação entre turismo e

gastronomia foi explorada, evidenciando seu impacto no desenvolvimento regional (Roque, et al., 2017).

Além disso, foram discutidas práticas sustentáveis de produção e consumo de alimentos, com foco na preservação ambiental e cultural. O papel da alimentação escolar na formação de hábitos alimentares saudáveis, juntamente com a importância da comercialização de produtos locais para apoiar pequenos produtores e fortalecer a economia regional.

Durante o II Festival Internacional da Cozinha Missioneira, uma série de outros eventos, de atividades culturais e educativas foram realizadas, incluindo: a I Semana Acadêmica do Curso de Gastronomia (SAGAS), I Seminário de Alimentação Escolar e o II Fórum Científico Internacional de Gastronomia Missioneira (FIGAM). No II FIGAM e na I SAGAS foram promovidos debates acadêmicos sobre gastronomia, turismo e desenvolvimento regional, além de contar com a apresentação de artigos científicos relacionados a diversos grupos temáticos. O evento culminou com a assinatura de um Protocolo de Cooperação entre as instituições participantes. O I Seminário de Alimentação Escolar contou com oficinas e palestras voltadas para as merendeiras das escolas municipais e estaduais de São Borja.

No primeiro dia, 03 de novembro, ocorreu o jantar de abertura do festival, denominado “Nossos Peixes, Nosso Rio” em homenagem ao Rio Uruguai e a essa matéria prima tão importante para a cultura alimentar e economia da região. Nesse mesmo dia teve início o Circuito de Pratos nos restaurantes de São Borja e Santo Tomé, onde os estabelecimentos cadastrados criaram um prato com insumos locais e o ofertaram, durante o período do evento, conforme observa-se na Figura 3. Além disso, foi o ponto de partida para a ‘*Capacitación de Circuito Transfronterizo Santo Tomé – São Borja*’ realizada no município vizinho, pelo Ministério do Turismo da Província de Corrientes e *Municipalidad de Santo Tomé*, que se prolongou durante todos os dias do evento.

Figura 3: Folder do Circuito de Pratos nos restaurantes de São Borja.



Fonte: acervo das pesquisadoras (desenvolvimento e criação Prefeitura Municipal de São Borja), 2016.

No dia 04 de novembro, ocorreram oficinas práticas em escolas municipais, voltadas para as merendeiras, na qual a atividade levou como título ‘Cozinhando com os chefs na escola’. Neste mesmo dia ocorreu no Museu da Estância, que se localiza na sede do Grupo Amador de Artes: Os Anguera, uma programação cultural de teatro e música denominada de ‘Museu Vivo’. Ainda, neste dia deu-se início ao 52º *Edicion del Festival del Folklore Correntino*, ocorrido em Santo Tomé - AR, evento tradicional realizado no município.

Visitas guiadas nas feiras livres e no Mercado Municipal de São Borja e Santo Tomé foram realizadas na manhã do terceiro dia do evento, visando uma maior divulgação e valorização dos produtores e produtos locais que são ofertados na região. Na mesma oportunidade foram presenciadas as atividades do II Concurso da Culinária Rural – Pratos a base de batata doce em São Borja e apresentação do ‘guiso tropero’ em Santo Tomé.

Seguindo com a programação desse dia, contou-se com uma atividade cultural e turística, realizada pelos pescadores dos dois municípios, que foi o ‘Passeio de Chalana -

Encontro Binacional nas Águas do Rio Uruguai' onde os participantes puderam presenciar, além do passeio de barco, a cultura e história dos pescadores e ribeirinhos locais. Como encerramento do terceiro dia do evento, foi oferecido um Jantar da Culinária Campeira Sãoborjense, na sede dos Angueras, entidade conhecida por cultivar e salvaguardar as tradições gaúchas do RS.

O dia 06 contou com programações turísticas, culturais e de lazer e convivência. Iniciando o dia com o *Walking Tour* - 'Conhecendo o Primeiro dos Sete Povos das Missões', onde o Curso de Gestão de Turismo do IFFar promoveu um passeio a pé pelos principais pontos turísticos centrais de São Borja. No período da tarde, foi presenciado o Piquenique Cultural, com shows musicais, mostra da agricultura familiar, artesanato, comida de rua, literatura e exposição fotográfica, realizados na antiga Praça da Estação Férrea e no Mercado Público de SB.

A exposição de fotos 'Nuestro Lugar' realizada na *Secretaria de Turismo y Cultura de Santo Tomé* e as exposições fotográficas presenciadas em São Borja: 'VI Memória em Foco – São Borja Missioneira' (IFFar- SB) e 'Sabores Missioneiros' (UNIPAMPA/SB) foram lançadas, no dia 07, e ficaram disponíveis para visitas até o final do evento. Neste dia, ainda ocorreu uma rodada de aproximação entre produtores locais, bares, restaurantes, hotéis, mercados e similares na ACISB. Nesse dia houveram ainda outras programações como as 'Visitas Guiadas às Agroindústrias Familiares de SB' e as 'Oficinas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos' e a 'Oficina de Atualização de Serviço de Salão' voltadas para os colaboradores de restaurantes, bares e lanchonetes locais.

Outra parte da programação que foi muito interessante, foi a Exposição de Cadernos de Receitas e Apresentação de Receitas Tradicionais, que contou com a participação de senhoras de grupos da Melhor Idade de São Borja, no dia 08. Além disso, foi proporcionado a empresários do setor de A&B da região um 'Café da Manhã na ACISB' com a palestra sobre Atualidades e Rumos do Mercado Gastronômico, com um palestrante do Pólo Gastronômico SEBRAE - RS.

Nos dias 09, 10 e 11 de novembro a programação foi mais voltada para o caráter científico da gastronomia regional e contou com oficinas, palestras, mesas redondas, aulas de cozinha nos dois municípios vizinhos, além da Mostra de Produtos da Agricultura Familiar. Algumas atividades que ocorreram em Santo Tomé, neste dia, tiveram os temas a seguir relacionados: *Alimentación Sana*, *Master Class de Gastronomia* sob coordenação da Escuela Rector Fidel López, aula de cozinha com os chefs Ruben Molina e Noelia Nogueira, apresentação da *Disertación del Ingeniero Gonzalo dos Santos* no Instituto Nacional de

Tecnología Agropecuaria (INTA), além de um jantar temático denominado de ‘Jantar de Integração Missioneira’ que ocorreu em Santo Tomé e contou com comida, shows musicais e danças típicas, ressaltando a cultura local.

Nesses três últimos dias do evento a programação em São Borja também foi extensa e recheada de atividades como, por exemplo, palestras sobre os Benefícios do Consumo do Arroz na Alimentação Diária e Oficina de Pratos Tradicionais a Base da Farinha de Arroz com profissionais ligados ao IRGA e ao GT de Gastronomia Regional do RS. Além de aulas show com renomados chefs de cozinha do estado, do país vizinho e de diversas instituições de ensino, como: FEEVALE, SENAC, UNISINOS, UFPEL, Aliança dos Cozinheiros do Slow Food da Argentina. Bem como, ocorreu a palestra e degustação orientada de rótulos de vinhos de três vinícolas da região: Malgarin Vinhos, Vinícola Campos de Cima, Vinícola Fin. Ainda durante os três últimos dias do Festival, ocorreram palestras e mesas de debates com assuntos diversos, dentre eles: a Cultura Alimentar e a Pesquisa no Brasil com representantes do IFSul, UNIVATES e UFCSPA; A Produção, Distribuição e Consumo das Leguminosas nas Missões: uma gestão para a sustentabilidade, com debatedores da URI – Santo Ângelo; Gastronomia, Turismo e Desenvolvimento de Territórios com convidados do IFFar, Aliança dos Cozinheiros do Slow Food da Argentina, UNIJUÍ, PUC, UNIPAMPA; A Integração Histórica, Cultural e Econômica das Missões Através da Alimentação com debatedores do Centro Cultural de São Borja, URI, IPHAN e do Comitê de Fronteira BrasilUruguai; Mate Chimarrão – Um Patrimônio Imaterial dos Gaúchos, com pesquisadores de Arte e Cultura Gaúcha e finalizando com a palestra A Formação da Culinária Caipira: o guarani e a cultura culinária brasileira, com o palestrante Dr. Carlos Alberto Dória (SP).

O caráter científico, além de estar presente em todas as atividades do evento e das mesas de discussões, debates e palestras de estudiosos e representantes de diversas instituições de ensino do estado do RS, esteve presente de forma marcante no dia de novembro, quando foi desenvolvido o II Fórum Científico Internacional de Gastronomia Missioneira, no qual tiveram apresentações de artigos científicos que geram Anais do evento dentro das temáticas selecionadas.

Para o encerramento da segunda edição do Festival foi planejado e preparado o Jantar Temático da Cozinha Missioneira onde chefs convidados e servidores e alunos de Tecnologia em Gastronomia do IFFar – SB, IFRS, PUC colocaram seus conhecimentos práticos à mostra e desenvolveram pratos à base dos insumos típicos da região. Durante o jantar houve a apresentação do livro Vida no Butiazal capitaneado pela EMBRAPA – Clima Temperado. A Figura 5 apresenta um compilado das atividades realizadas durante o evento.

Figura 5: A) Palestra do evento; B) Grupos de Melhor Idade na Exposição de Cadernos de Receitas; C) Piquenique cultural na Praça da Estação Férrea de SB; D) Churrasco do Jantar da Integração em Santo Tomé.



Fonte: acervo das pesquisadoras, 2016.

Além de proporcionar um intercâmbio cultural significativo entre Brasil e Argentina, o festival enfatizou o papel fundamental da gastronomia na preservação da cultura, história e desenvolvimento econômico da região missionária. Ademais, a II edição do evento buscou fechar parcerias entre cursos de Gastronomia e áreas correlatas trocando experiências, conhecimentos e vivências de profissionais ligados a eles, proporcionando a inter-relação entre instituições de ensino do estado do RS.

4.3 Atividades culturais, científicas e turísticas presenciadas no III Festival Internacional da Cozinha Missionária

O III Festival Internacional da Cozinha Missionária foi realizado de 3 a 11 de novembro de 2018, em parceria com a municipalidade de Santo Tomé. Nesta edição, o festival contou com o apoio da Agência Scopio - Comunicação Estratégica, vinculada ao componente curricular "Agência I" da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA). O objetivo dessa colaboração foi reelaborar a marca do evento, apresentada na Figura 6, e descrever o processo de desenvolvimento das estratégias de divulgação.

Figura 6: Logo do III Festival Internacional da Cozinha Missionária



Fonte: acervo das pesquisadoras, 2018.

Os apoiadores do III Festival Internacional da Cozinha Missionária incluíram a Prefeitura de São Borja, o IFFar, a EMATER/RS, a UNIPAMPA, a ACISB, o SESC, o SENAC, a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil, o SEBRAE, a Secretaria de Desenvolvimento Rural e a 13ª Coordenadoria de Educação, a UNINTER e as empresas privadas Localiza Hertz, Impulse, Marfrig e Jornal Folha de São Borja.

O Festival contou com uma programação diversificada, iniciando no dia 3 de novembro com o II Circuito de Pratos Missionários, realizado durante todos os dias do evento nos restaurantes parceiros. No mesmo dia, houve uma Mostra Fotográfica e Informativo de Turismo em São Borja, seguida pelo Jantar Baile no CTG Tropilha Crioula, marcando a abertura oficial do evento.

No domingo, 4 de novembro, foram realizados dois *Walking Tours*: o primeiro, às 10h, em São Borja, explorando o primeiro dos Sete Povos das Missões; e o segundo, às 16h, em Santo Tomé. No dia 5 de novembro, a programação incluiu um almoço de recepção para alunos e professores de Rivera/Livramento, seguido por uma reunião do Comitê Bioma Pampa para discutir os rumos da gastronomia. O dia encerrou-se com uma oficina de espumante e outra de churrasco, destacando a relevância das técnicas culinárias missionárias.

Na terça-feira, 6 de novembro, as atividades começaram com um café da manhã promovido pela ACISB para empresários locais, com o objetivo de divulgar a cultura missionária, a gastronomia e o turismo no município. Em seguida, ocorreu uma visita guiada às agroindústrias locais, acompanhada por uma palestra sobre Turismo Rural. Além disso, foi realizada uma oficina de atualização de serviços de salão e uma palestra sobre Gastronomia Funcional.

No dia 7 de novembro, foi realizada uma palestra sobre alimentação para celíacos, abordando a importância da gastronomia na inclusão de temas relevantes à profissão. O vinho também foi um tema explorado, considerando que a região possui vinícolas conceituadas que integram a temática missionária em sua identidade. Neste dia, ocorreu a terceira Mostra de Cadernos de Receita, destacando a história e resgatando os preparos culinários locais. O dia foi finalizado com um *happy hour* em um estabelecimento local que promove um chopp artesanal da região.

Na quinta-feira, 8 de novembro, teve início a II SAGAS do IFFar - SB, com uma palestra sobre a Região Cultural Missionária, seguida pela apresentação ‘Rumos da Gastronomia’ e o lançamento do livro, composto de artigos de alunos e professores do CSTG e de instituições parceiras, intitulado ‘Alimentação e Sociedade: antigos hábitos e novos sabores’. Durante o turno da tarde, foram apresentados Grupos de Trabalho (GTs), culminando com uma palestra sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs).

Na sexta-feira, 9 de novembro, a programação incluiu uma mesa de debate sobre gastronomia e regionalização, seguida por outra mesa de debate sobre identidade cultural missionária. Houve também aulas-show com chefs de cozinha de Porto Alegre e da Serra Gaúcha, como pode ser observado na Figura 7, além de uma palestra sobre a História das Missões e outra sobre Experiências Turísticas.

Figura 7: Chef de cozinha ministrando sua aula-show e os dois pratos que ele apresentou.



Fonte: acervo pessoal, 2018.

No sábado, 10 de novembro, foi realizado um seminário sobre alimentação escolar, voltado às merendeiras do município. No mesmo dia, houve uma visita guiada à Feira dos Produtores

e ao mercado público, seguida de um passeio de barco no Rio Uruguai, ressaltando a relevância dos ribeirinhos e do rio para a cultura local.

O evento foi encerrado no domingo, 11 de novembro, com o Piquenique Cultural na Praça da Estação Férrea de São Borja, conforme apresentado na Figura 8.

Figura 8: Fotos dos Piquenique Cultural realizado na Praça da Estação Férrea de São Borja



Fonte: acervo pessoal, 2018.

Esta atividade teve como objetivo promover o espaço histórico, além de proporcionar um momento de lazer e recreação para a comunidade local. O piquenique incluiu apresentações artísticas, um varal solidário, comercialização de produtos artesanais e atividades recreativas destinadas às crianças.

4.4 Vivências, percepções e opiniões das pesquisadoras e da curadora a respeito do Festival Internacional de Cozinha Missionária

Por meio da participação ativa como proponentes e coordenadoras do Projeto de Extensão nas três edições do Festival Internacional da Cozinha Missionária, enquanto organizadoras do evento e autoras deste capítulo, tivemos a oportunidade de acompanhar todas as etapas envolvidas no planejamento, organização e execução de um evento de grande porte. As fases que vivenciamos incluíram desde a captação de recursos financeiros, sociais e humanos, a estruturação de toda a programação e a viabilização de suas etapas, até o contato com empresas e instituições parceiras, tanto públicas quanto privadas, bem como com profissionais das áreas de gastronomia e afins. Além disso, participamos da seleção de alunos bolsistas e voluntários, entre outras atividades que demandaram tempo, esforço e dedicação significativos.

A realização dessas etapas foi de extrema importância para as experiências profissionais e pessoais adquiridas ao longo da execução dos projetos de extensão, que também podem ser considerados atividades de pesquisa e ensino, dado que abrangem essas três modalidades. Acredita-se que o evento pode ser compreendido como um projeto integrador, pois buscou articular de forma inter-relacionada e complementar os três eixos de extensão, pesquisa e ensino.

Ademais, vislumbramos que o Festival foi de grande importância para haver uma maior integração entre as cidades vizinhas da fronteira Brasil e Argentina, pois não identificamos muito essa parceria entre os municípios. Sendo assim, pudemos nos apropriar e conhecer melhor os produtos, produtores, profissionais e a cultura alimentar desses municípios que são tão próximos e encontram-se separados apenas pelo Rio Uruguai, mas que tem heranças e tradições muito diferentes entre si, o que transformou esse evento em um importante propulsor da integração e trocas de conhecimentos.

Percebemos a importância de desenvolver um trabalho maior para que a comunidade são-borjense se atente ainda mais para a imensa gama de hábitos e produtos locais disponíveis no seu território, que são de grande valor cultural e que precisam ser cultivados e valorizados. Pôr a nossa região ser localizada distante dos grandes centros, identificou-se que o Festival foi importante também, para a promoção e divulgação da gastronomia local, com a presença de profissionais de instituições e *chefs* de cozinha de diversos lugares do Brasil e da Argentina, não deixando que esses conhecimentos ficassem apenas resguardados nas suas fronteiras ou na sua região.

Este projeto foi o resultado de um conjunto de esforços, que envolveu a colaboração entre instituições e profissionais de diversas áreas, cada um contribuindo com seus conhecimentos e experiências. Essa união culminou em um evento de grande magnitude, rico em conteúdo cultural, social e econômico. O festival também se destacou como uma potencial fonte impulsionadora do desenvolvimento local, com capacidade de beneficiar a sociedade regional e preservar viva a cultura alimentar missionária.

Outro aspecto relevante, que está alinhado ao principal objetivo dos Institutos Federais, é o de oferecer oportunidades diferenciadas de crescimento profissional aos discentes por meio das atividades de extensão, pesquisa e ensino. Isso pôde ser observado em todas as etapas do projeto, beneficiando não apenas os alunos que atuaram como bolsistas e voluntários na organização, mas também aqueles que participaram como público nas atividades propostas. Acreditamos que a comunidade acadêmica teve acesso às atividades e temáticas diferenciadas das abordadas no PPC do CSTG, além de interagir com profissionais

renomados da área, possibilitando a troca de contatos e o aprendizado de conteúdos diversos, o que foi extremamente enriquecedor para todos os envolvidos.

A quarta edição do evento estava programada para ocorrer em 2020, porém, devido à pandemia de Covid-19, sua realização foi inviabilizada. Em 2024, foi submetido um projeto de extensão visando a realização da próxima edição do Festival; contudo, a greve que envolveu o IFFar - São Borja interferiu novamente nos planos de execução, adiando mais uma vez o evento.

A entrevistada, que atuou como curadora do evento nas duas primeiras edições, acredita que o Festival deve ser reeditado e, a longo prazo, consolidar-se como parte integrante do calendário regional das Missões. Ela ainda afirma que o Festival pode ser propulsor para “*atrair visitantes e turistas e gerar o desenvolvimento econômico, social e cultural dos municípios envolvidos, pois os hábitos alimentares e a cultura gastronômica de uma localidade são patrimônios imateriais que refletem a história da região, a produção e as relações sociais da comunidade.*”

Acredita-se que para ocorrer o desenvolvimento regional, deve haver o compartilhamento de responsabilidades entre as instituições dos poderes públicos, representantes do setor privado, os diversos atores sociais locais envolvidos com a temática e as universidades ou demais instituições de educação, sendo que essas desempenham um papel fundamental na preservação desse patrimônio através de pesquisas, ensino e criação de novos paradigmas⁶. A opinião da curadora do evento corrobora com isso quando ressalta que “*o desenvolvimento regional ocorre na organização pública e privada e pode ser impulsionado pela gastronomia, que pode servir como um elemento agregador nos municípios*”.

A entrevistada também afirmou que o festival proporcionou uma excelente oportunidade para reunir produtores, empresários, profissionais de diversas áreas, estudantes e pesquisadores de gastronomia e turismo, professores e demais públicos envolvidos na cadeia produtiva local, transformando-se em um importante elo de troca de contatos e relacionamentos. Dessa forma, acredita que a gastronomia pode ser considerada um vetor de desenvolvimento para os municípios de São Borja e Santo Tomé, e que há uma necessidade de realizar mais eventos desse tipo para garantir a continuidade e o fortalecimento da rede local.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cidade de São Borja, situada na Região Missioneira e no Pampa gaúcho, é composta por uma comunidade de pequenos e médios agricultores, bem como por

agroindústrias que enfrentam a necessidade de buscar alternativas sustentáveis para assegurar sua subsistência. A relevância do município se evidencia pela demanda de aprimoramento da governança territorial, das instituições, da gestão empresarial e da participação da sociedade civil, com o objetivo de atender às crescentes exigências socioeconômicas, mercadológicas e políticas associadas à produção de alimentos. Embora São Borja possua um rico potencial histórico e cultural, observa-se uma lacuna no que diz respeito à valorização desses elementos, o que pode comprometer o pleno desenvolvimento do turismo local.

Nesse contexto, o Projeto de Extensão do Festival Internacional da Cozinha Missionária desempenhou um papel crucial ao sensibilizar a comunidade local para a diversidade de hábitos e produtos regionais, que possuem grande valor cultural e merecem ser preservados. Os elementos intangíveis, como a gastronomia, atuam como repositórios de cultura, contribuindo de maneira significativa para a promoção do desenvolvimento local.

Iniciativas como o festival reforçam a importância de um olhar diferenciado sobre a gastronomia e o turismo da região, promovendo a região missionária como um polo de patrimônio cultural material e imaterial, que se consolida como destino turístico de relevância nacional nos âmbitos histórico, cultural e gastronômico.

O Festival contribuiu para o reconhecimento da cultura gastronômica entre a população local e regional. As atividades realizadas no evento, na maioria com acesso gratuito, propiciaram um espaço de aprendizado sobre as origens culturais, tendo a gastronomia como elemento central e alma do festival. A infraestrutura adequada, aliada ao engajamento de apoiadores e colaboradores, garantiu a efetiva realização do festival em nível internacional, inter-campi e interestadual.

No entanto, constatou-se, nas três edições do festival, uma lacuna significativa na disseminação de informações para o público externo, que se manteve quase circunscrita ao IFFar. Essa limitação compromete o alcance das iniciativas do festival, dificultando a valorização da cultura missionária e a interação mais ampla com a comunidade local, impedindo que a população se sinta plenamente integrada e pertencente a essa cultura. Espera-se que o Festival Internacional da Cozinha Missionária tenha continuidade, com um planejamento que assegure sua sustentabilidade a longo prazo. Contudo, a coordenação do evento não deve ser centralizada em um único ator social, como o IFFar, sendo essencial promover uma maior participação de empresas e instituições públicas e privadas parceiras. Essa abordagem contribuirá para ampliar a visibilidade e fortalecer o impacto do festival, consolidando-o como um evento de relevância no cenário cultural e turístico.

REFERÊNCIAS

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BHULLAR, S. S.; NANGIA, V. K.; BATISH, A. The impact of academia-industry collaboration on core academic activities: Assessing the latent dimensions. **Technological Forecasting and Social Change**, New York, v. 145, p. 1-11, 2019.

FELCHER, C. D. O., FERREIRA, A. L. A., & FOLMER, V. Da pesquisa-ação à pesquisa participante: discussões a partir de uma investigação desenvolvida no Facebook. **Experiências em Ensino das Ciências**, 12 (7), p. 1 - 18. 2017. Disponível: https://if.ufmt.br/eenci/artigos/Artigo_ID419/v12_n7_a2017.pdf. Acesso: agosto 2024.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS - FORPROEX. **Política Nacional de Extensão Universitária**. Manaus: 2012. Disponível em: <https://proex.ufsc.br/files/2016/04/Pol%C3%ADtica-Nacional-deExtens%C3%A3o-Universit%C3%A1ria-e-book.pdf>. Acesso em: 17 abr. 2025.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA (IFFar). **Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**. São Borja: 2022. Disponível: <https://www.iffarroupilha.edu.br/projeto-pedag%C3%b3gico-decurso/campus-s%C3%A3o-borja> Acesso: julho 2024.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA (IFFar). **Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI) de 2019**. Santa Maria: IFFar. Disponível: <https://www.iffarroupilha.edu.br/portal?view=default>. Acesso: agosto 2024.

MINAYO, M. C. de S. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. 14 ed. São Paulo: Hucitec, 2014.