



147 - FESTIVAL GASTRONÔMICO DO LABORATÓRIO DE TURISMO DO CAMPUS EXPERIMENTAL DA UNESP DE ROSANA - Polyana Cristina Paro (Rosana, UNESP, Experimental), Claudia Correa de Almeida Moraes (Rosana, UNESP, Experimental) - polyanaparo@hotmail.com

Introdução: O Festival Gastronômico traz à mesa os hábitos e tradições de países e regiões, com o intuito de despertar nos envolvidos maior percepção do binômio cultura e gastronomia e a relação do uso da alimentação pelo turismo. **Objetivos:** Com o objetivo de relacionar conhecimentos práticos e teóricos no exercício da gastronomia, são realizadas apresentações pelos alunos da disciplina Alimentos e Bebidas do Curso de Turismo no Laboratório de A&B do Campus Experimental de Rosana. **Métodos:** As atividades são orientadas pelo docente responsável e planejadas com antecedência nas aulas de Alimentos e Bebidas. No Laboratório são auxiliadas pelos monitores que também fazem o preparo para a atividade e dão suporte durante a execução do Festival. As turmas são divididas em grupos e cada um deles é responsável por um tipo de cozinha étnica. Os alunos devem durante o Festival abordar aspectos culturais, técnicos e também executam um cardápio composto de entrada, prato principal e sobremesa. Durante o desempenho da atividade cada integrante ocupa uma determinada função dentro da cozinha, entre as quais são freqüentes a presença do chef de cozinha, sub-chef, entremetier, pâtissier, barman, steward, garçom e hostes. A avaliação do grupo é realizada por uma banca composta por três membros que são professores e/ou profissionais das áreas interligadas, como: gastronomia, hotelaria, cultura, nutrição, entre outras. Os itens avaliados são: organização e respeito à hierarquia na cozinha definida pelo grupo, explanação do prato e seu contexto histórico-cultural, atenção a detalhes como o manuseio e higienização dos alimentos, Mise en place tematizada, elaboração do cardápio com o uso de fichas técnicas e desenvoltura de cada integrante no que diz respeito à sua função. **Resultados:** Já realizamos quatro Festivais com apresentação de gastronomia dos seguintes países: Portugal, Japão, China, Espanha, Brasil (culinária carioca), Grécia, França, Alemanha, Rússia, África, Uruguai, Hungria, Marrocos, Brasil (culinária mineira), Suíça, Argentina, Austrália, Cuba, México, Índia e Irlanda do Norte. Este exercício proporciona a aproximação da teoria com a prática e permite que o participante, seja quem executa a apresentação ou quem está assiste, possa refletir sobre a relação cultura e gastronomia e também verificar as dificuldades em executar tarefas em grupo, gerenciar tempo, gestão de custos e elaboração e execução de planejamento, seguir regras de higiene e limpeza, entre outras atividades. E principalmente entender nesta experiência, a importância que a gastronomia exerce sobre o turismo. Sendo esta cada vez mais significativa para a modalidade turismo cultural que tem entre suas motivações a busca pelo prazer por meio da alimentação e da viagem.