

I FESTIVAL GASTRONÔMICO DO VALE DO JARI: contribuições da extensão para o desenvolvimento local

Janderson Henrique Mota de Sousa¹

Francisca Marciely Alves Dantas²

RESUMO

Uma das necessidades mais básicas do ser humano está ligada à alimentação. E, pensando nessas necessidades, várias técnicas e pratos típicos foram desenvolvidos com base nos alimentos disponíveis em uma determinada região. Essas técnicas e pratos típicos representam, ao longo dos anos, costumes, crenças e percepções de várias comunidades. Ao se considerar essas características, surgiram festivais gastronômicos que promoveram um reencontro com a memória afetiva de variados povos. Nesse sentido, o I Festival Gastronômico do Vale do Jari teve como finalidade a realização de um evento que considerou as questões históricas e sociais dos povos que habitam o vale do Jari por meio da culinária local. Assim, o objetivo geral deste artigo é analisar as experiências dos alunos com a realização do I Festival Gastronômico do Vale do Jari. Como objetivos específicos têm-se: 1 – analisar se o projeto de extensão contribuiu no processo de ensino e aprendizagem dos alunos; 2 – Investigar o impacto do festival na promoção da integração entre a comunidade acadêmica e a sociedade local. Esse festival é fruto de um projeto de extensão que foi realizado nos dias 05 e 06 de maio de 2023, na praça João da Silva Neri, na cidade de Laranjal do Jari-AP. O evento contou com um público (estimado) de 5000 pessoas da comunidade externa. Cerca de 105 discentes dos cursos de Administração (50 do curso superior e 55 do curso de ensino médio técnico/integral) colaboraram ativamente na execução do projeto de extensão. Como resultado, o festival não apenas enriqueceu o processo de ensino e aprendizagem dos alunos, mas também fortaleceu os laços entre a instituição acadêmica e a comunidade local, evidenciando o impacto positivo da extensão universitária na promoção da integração social.

Palavras-chave: desenvolvimento local; laranjal do jari – ap; gastronomia.

I JARI VALLEY GASTRONOMIC FESTIVAL: Contributions of Extension to Local Development

ABSTRACT

One of the most basic human needs is linked to food. And, considering these needs, various techniques and typical dishes have been developed based on the available foods in a certain region. These techniques and typical dishes represent, over the years, customs, beliefs, and perceptions of various communities. Considering these characteristics, gastronomic festivals have emerged that promoted a reunion with the affective memory of various peoples. In this sense, the 1st Gastronomic Festival of Vale do Jari aimed to carry out an event that considered the historical and social issues of the peoples inhabiting Vale do Jari through local cuisine. The general objective of this article is to analyze the students' experiences with the realization of the 1st Gastronomic Festival of Vale do Jari. Specific objectives are: 1 - to analyze whether the extension project contributed to the teaching and learning process of the students; 2 - To investigate the impact of the festival on promoting integration between the academic community and the local society. This festival is the result of an extension project that took place on May 5th and 6th, 2023, at Praça João da Silva Neri, in the city of Laranjal do Jari-AP. The event had an estimated audience of 5000 people from the external community. Approximately 105 students from the Administration courses (50 from the undergraduate course and 55 from the technical/full-time high school course) actively collaborated in the execution of the extension project. As a result, the festival not only enriched the teaching and learning process of the

¹ Mestre em Demandas Populares e Dinâmicas Regionais pela Universidade Federal do Tocantins. Graduado em Administração pela Universidade Norte do Paraná (2016). henrique.janderson@gmail.com. <https://orcid.org/0000-0001-5557-8596>

² Mestra em Letras, área de concentração Estudos Literários, pela Universidade Federal do Piauí (2016). Graduada em Letras-Língua e Literaturas Brasileira e Portuguesa pela mesma universidade (2012). francisca.dantas@ifap.edu.br.

students but also strengthened the ties between the academic institution and the local community, highlighting the positive impact of university extension on promoting social integration.

Keywords: local development; laranjal do jari – ap; gastronomy.

INTRODUÇÃO

A alimentação é uma das necessidades mais básicas do ser humano (MASLOW, 1943). E, a partir de diversos contextos histórico-sociais, várias técnicas e tipos de comidas foram desenvolvidas. Elas foram, também, adaptadas e readaptadas ao redor do mundo, visando, assim, atender aos meios disponíveis para efetivação do preparo e do consumo desses alimentos. O Brasil, por exemplo, é palco de uma miscigenação que adaptou, ao longo de sua história, técnicas e pratos de outras culturas (OLIVEIRA, 2010).

Essas adaptações de técnicas e de comidas, bem como o resgate de pratos típicos, ganham destaques em festivais gastronômicos. Segundo Madureira (2020), os festivais gastronômicos consideram a culinária regional, a geração de renda por meio da venda de produtos com sabores regionais, além de atrair turistas e de fomentar o comércio local como um todo.

Guerreiro e Bridi (2014) percebem que a realização de eventos gastronômicos pode promover uma relação direta com atividades de turismo. Para os referidos autores, quando a comunidade já tem festas tradicionais, é possível uma incorporação de elementos gastronômicos que potencializem a produtividade local. Em outros termos, a realização desse tipo de evento pode provocar um aumento na demanda por produtos locais.

Andrade *et al.* (2020) evidenciaram que os festivais gastronômicos podem ser um produto de projetos de pesquisa e extensão. Os autores desenvolveram, a partir de proposições do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da Universidade Federal do Tocantins, Campus de Arraias, um festival gastronômico. O referido festival é denominado de: GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado.

Andrade *et al.* (2020) destacam que a academia tem por norte a pesquisa, o ensino e a extensão. Para eles, a extensão é um desafio particular quando se pensa em festivais gastronômicos pois é necessário considerar o território e as suas dinâmicas, além de transpor as barreiras entre a universidade e a sociedade. No caso do Festival “GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado” uma das grandes dificuldades foi fomentar a culinária dos povos do cerrado e, em especial, das comunidades quilombolas do nordeste goiano e do sudeste povos do cerrado e, em especial, das comunidades quilombolas do nordeste goiano e do sudeste do Tocantins.

A região amazônica, assim como a região do cerrado, tem sabores locais que promovem uma

pluralidade gastronômica que a torna conhecida mundialmente (CORRÊA; QUINZANI; CAPOVILLA, 2016). Por excelência, é uma região com uma diversidade cultural, social e gastronômica que permite uma miscigenação de sabores advindos dos povos indígenas com os sabores e técnicas de outros povos que habitam a região amazônica (LIRA; COUTINHO; FERST, 2019).

O vale do Jari faz parte da região amazônica e apresenta uma pluralidade gastronômica extensa. Na região é comum o consumo dos seguintes pratos típicos: 1 – o acari³; 2 – o açai; 3 – salgados feito com a massa de macaxeira; 4 – peixes feitos com leite da castanha do Brasil; 5 – o biscoito feito com a castanha do Brasil; 6 – a pupunha⁴ cozida *etc.*

O I Festival Gastronômico do Vale do Jari é um projeto de extensão que promoveu um evento que considerou as questões históricas e sociais de comunidades da região amazônica que são popularmente conhecidas como Vale do Jari. Esse festival teve como objetivo central a realização de um evento que considerou as questões históricas e sociais dos povos que habitam o Vale do Jari por meio da culinária local. Esse vale é formado por algumas cidades e comunidades como, por exemplo, Laranjal do Jari/AP, Vitória do Jari/AP, Monte Dourado/PA (distrito do município de Almeirim/PA), Comunidade Padaria, Vila Planalto, Quilombo São José, Comunidade Água Branca do Cajari, Comunidade do Iratapuru, Jarilândia (distrito do município de Vitória do Jari/AP), Vila São Miguel *etc.*

O referido projeto de extensão contou com a participação ativa de diversos atores, como, por exemplo, a turma ADM20/21, do Curso Superior de Bacharelado em Administração e ADM1A, ADM2A, e ADM3A/B, do Curso de Nível Técnico em Administração, e, por fim, a MAB3A do Curso de Meio do Ambiente. Todas as turmas citadas são do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Amapá, *Campus* Laranjal do Jari (IFAP-LRJ). Cerca de 105 discentes (50 do curso superior e 55 do curso do ensino médio técnico) participaram ativamente da execução do projeto. O I Festival Gastronômico do Vale foi realizado entre os dias 05 e 06 de maio de 2023, na praça João da Silva Neri, em Laranjal do Jari-AP.

O objetivo geral deste artigo é analisar as experiências dos alunos com a realização do I Festival Gastronômico do Vale do Jari. Como objetivos específicos tem-se: 1 – analisar se o projeto de extensão contribuiu no processo de ensino e aprendizagem dos alunos; 2 – Investigar o impacto do festival na promoção da integração entre a comunidade acadêmica e a sociedade local.

CONTEXTUALIZAÇÃO DO SURGIMENTO DO FESTIVAL

³ É um peixe bastante consumido na região compreendida como “Vale do Jari”.

⁴ É o fruto de uma palmeira que geralmente é consumido após cozinhar.

A partir da perspectiva teórica das disciplinas de *Marketing* I e II criou-se o desafio de aplicar a teoria por meio da entrega de produtos, de bens ou de serviços a uma comunidade. E, para tal finalidade, fora escolhido a entrega de um festival gastronômico que contemplasse a cultura local do Vale do Jari.

O I Festival Gastronômico do Vale do Jari teve como parcerias, além do Instituto Federal do Amapá (IFAP), a Prefeitura Municipal de Laranjal do Jari (PMLJ) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). O festival contou ainda com o fomento da Fundação Jari e do Governo do Estado do Amapá, por meio da Secretaria de Cultura. Essas parcerias foram importantes para que se pudesse atingir um dos princípios da extensão, que versa sobre a integração do IFAP com a comunidade e os demais entes públicos.

A POLÍTICA DE EXTENSÃO NO IFAP: O FESTIVAL GASTRONÔMICO COMO INSTRUMENTO DESSA POLÍTICA

O IFAP compreende a extensão como um componente crucial de seu arcabouço educacional, cultural e científico. Nessa abordagem, a extensão é concebida como um processo inseparável do ensino e da pesquisa, cujo propósito fundamental é estabelecer uma ponte entre a instituição e a sociedade (IFAP, 2019). Os princípios que norteiam essa visão incluem a formação integral dos estudantes, incentivando o desenvolvimento de uma cidadania crítica e responsável, bem como o estabelecimento de um diálogo construtivo e transformador com os diferentes setores da sociedade.

Abaixo segue quadro que apresenta um resumo dos principais pontos da política de extensão do IFAP:

Quadro 01 - Principais pontos da Política de Extensão do IFAP.

Aspecto	Definição
Definição da extensão	Processo educativo, cultural e científico que articula de forma indissociável o ensino e a pesquisa, viabilizando a relação entre o IFAP e a sociedade.

Princípios da extensão	1. Contribuição na formação integral dos estudantes; 2. Diálogo construtivo e transformador com os demais setores da sociedade; 3. Promoção de iniciativas que expressem o compromisso social do IFAP; 4. Reflexão ética sobre a dimensão social do ensino e da pesquisa; 5. Incentivo à atuação da comunidade acadêmica e técnica no enfrentamento das questões da sociedade brasileira; 6. Apoio em princípios éticos que expressem o compromisso social do IFAP; 7. Produção e construção de conhecimentos voltados para o desenvolvimento social, equitativo, sustentável, atualizado e coerente com a realidade brasileira.
Indissociabilidade entre ensino-pesquisa-extensão	Garantia e materialização na execução das atividades de extensão, contemplando uma relação dinâmica com o ensino e a pesquisa.
Objetivos das atividades de extensão	1. Contribuir para o desenvolvimento da sociedade; 2. Buscar interação sistematizada com a comunidade; 3. Integrar o ensino e a pesquisa com as demandas da sociedade; 4. Incentivar a prática acadêmica dos discentes com a sociedade; 5. Participar criticamente de projetos de desenvolvimento regional sustentável; 6. Articular políticas públicas para o acesso à educação profissional; 7. Realizar atividades que promovam o desenvolvimento tecnológico e social.

Fonte: Adaptado da Resolução nº 016/2019 CONSUP/IFAP.

A política de extensão⁵ do IFAP busca integrar o conhecimento acadêmico às demandas sociais, articulando-as com as necessidades e interesses da comunidade. Nesse contexto, a instituição promove iniciativas que refletem seu compromisso social, abordando questões pertinentes à educação ambiental, educação étnico-racial, direitos humanos, inclusão e educação indígena, todas permeadas por uma reflexão ética sobre o impacto social do ensino e da pesquisa.

Por meio da participação ativa da comunidade acadêmica e técnica em projetos voltados para o desenvolvimento regional sustentável, o IFAP visa contribuir para a formação de profissionais-cidadãos conscientes de seu papel na sociedade (IFAP, 2019). Além disto, outro ponto importante a ser ressaltado é o incentivo à construção de políticas públicas que promovam o acesso à Educação Profissional e Tecnológica (EPT), bem como o desenvolvimento

⁵ A política de extensão do IFAP está regulamentada por meio da RESOLUÇÃO Nº 016/2019 CONSUP/IFAP, 13 DE FEVEREIRO DE 2019 que “aprova a Regulamentação das Atividades de Extensão, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá –IFAP”. De maneira complementar a essa política, o IFAP discutiu a RESOLUÇÃO 107/2022 -CONSUP/RE/IFAP que “aprova a Curricularização da Extensão nos Cursos Superiores, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá –IFAP.

tecnológico e social das comunidades atendidas pela instituição.

O Festival Gastronômico do Vale do Jari exemplifica a aplicação prática dos princípios da política de extensão do IFAP. Nesse contexto, destacamos a conexão entre a iniciativa do festival e os objetivos institucionais mais amplos, a qual será aprofundada na seção de análise, em que examinaremos as experiências dos alunos no festival, as contribuições para o processo de ensino e aprendizagem e, por fim, os impactos deste festival na sociedade local.

METODOLÓGICO

O percurso metodológico do I Festival Gastronômico do Vale do Jari considerou como norte o envolvimento de alguns atores: discentes, docentes, técnicos e pessoas que têm como renda a venda de produtos alimentícios. Cada um desses atores participou em momentos distintos durante a execução do projeto de extensão.

Durante o festival, os alunos se dividiram em 8 equipes para a venda dos pratos gastronômicos, que consideraram as peculiaridades do vale do Jari. Os pratos vendidos pelos discentes foram: vatapá de frango e de camarão, galinha caipira com pirão escaldado, tacacá, bolo de macaxeira, pato no tucupi, farofa de cuscuz, bolos de açaí, macaxeira, coco, geladinho⁶ com sabores regionais, entre outros pratos.

Como membros da comunidade, foram convidadas as seguintes organizações para participarem nas vendas dos pratos: Associação dos Trabalhadores Extrativistas do Pará e Amapá (ATEAEPA), Cooperativa Mista dos Produtores e Extrativistas do Rio Iratapuru (COMARU) e os restaurantes que compõem a parte do Bairro Samaúma (Restaurante Casa Miranda, Silvio Porções e Espaço do Lourival). Os restaurantes citados são conhecidos localmente por ofertarem peixes fritos que são acompanhados por baião de dois⁷. Os membros da comunidade apresentaram os seguintes pratos: tacacá, vatapá, peixe frito com baião de dois, açaí e produtos derivados da castanha do Brasil.

Além dos pratos típicos do festival, foram comercializados plantas e artesanatos. Essas comercializações foram realizadas pela Associação de Mulheres do Alto Cajari (AMAC). Segundo Santos (2021), a AMAC é constituída por mulheres em situação de vulnerabilidade social e que recorrem aos princípios da economia solidária como forma de empoderamento.

⁶ Também é conhecido em outras regiões do Brasil pelos nomes de geladinho *gourmet*, dindin, gelinho, sacolé, cremosinho etc.

⁷ É um prato bastante conhecido nas regiões Norte e Nordeste do Brasil. Ele é composto por arroz e feijão e dependendo da região, outros elementos poderão ser incorporados na composição final do prato.

EXPERIÊNCIAS DOS ALUNOS COM A REALIZAÇÃO DO FESTIVAL E OS IMPACTOS DO PROJETO DE EXTENSÃO NO DESENVOLVIMENTO LOCAL

Esta seção de análise tem como objetivo examinar as experiências dos alunos durante a realização do I Festival Gastronômico do Vale do Jari e os impactos do projeto de extensão no desenvolvimento local. Ao longo deste processo, os alunos participaram de uma série de atividades que abrangeram desde a concepção do evento até o seu desfecho. Através da análise das etapas do projeto e das experiências dos alunos, buscou-se compreender como a realização do festival contribuiu para enriquecer o processo de ensino e aprendizagem, bem como para promover a integração entre a instituição de ensino e a sociedade local.

O quadro 02 destacará seis etapas do projeto que serão objetos desta análise. Essas etapas destacam as experiências vivenciadas pelos discentes. Infere-se, ainda, que essas etapas compreendem desde a concepção até a última atividade, que foi uma aula com *feedback* dos alunos e do professor sobre os impactos desse projeto no processo de ensino e aprendizagem. O quadro 02 foi elaborado com base nesse *feedback*. Abaixo segue quadro com resumo das principais experiências vivenciadas pelos alunos:

Quadro 02 - Principais experiências vivenciadas pelos alunos.

Etapas do projeto		Descrição das experiências
1	Vivências em sala de aula	Orientação sobre escrita de projeto de extensão
		Discussão sobre características de projetos acadêmicos
2	Concurso de identidade visual	Participação ativa dos alunos na definição das regras
		Seleção da identidade visual vencedora por uma banca avaliadora
3	Criação de materiais de divulgação	Engajamento dos alunos na criação de conteúdo para mídias sociais
		Produção de <i>flyers</i> e vídeos promocionais
4	Organização das barracas no evento	Contribuição para modernização das logomarcas das entidades organizacionais
5	Satisfação com a realização do evento	Momentos significativos na vida acadêmica e pessoal dos alunos
6	Participação em cursos do SEBRAE	Desenvolvimento de habilidades práticas relevantes para o mercado de trabalho

Fonte: Elaboração própria.

O quadro acima foi construído a partir do *feedback* dos alunos e do professor sobre as experiências vividas no I Festival Gastronômico do Vale do Jari. Os discentes, conforme demonstrado

no quadro, conseguiram perceber seis etapas do projeto e conseguiram destacar diversas experiências em cada uma dessas etapas. A primeira experiência a ser destacada foram os momentos em sala de aula. O professor orientou, durante três aulas seguidas, os alunos sobre como escrever um projeto de extensão. Nesses momentos, foram destacadas as diferentes possibilidades de escrita científica. Juntamente com os alunos, o docente problematizou e discutiu as características de um projeto de extensão, que tenha como foco a entrega de um festival gastronômico.

Por se tratar de um ambiente acadêmico com foco no eixo de Gestão e Negócios, a construção de um projeto de extensão que tenha como escopo a entrega de um festival gastronômico produziu, conforme destacado no quadro 02, uma série de atividades que impactam diretamente o processo de ensino e aprendizagem dos alunos. Destaca-se, por exemplo, que em cursos desse eixo espera-se que os alunos possam produzir projetos que contemplem a entrega de produtos, bens, serviços ou experiências para públicos específicos.

A segunda experiência tem relação com o desenvolvimento de um concurso para a escolha da identidade visual do evento. Os discentes participaram ativamente em todas as etapas do processo do concurso. Eles definiram as regras que estavam no barema⁸ de avaliação da banca. Também definiram que a sala se dividiram em nove grupos para submeterem nove identidades visuais a análise da banca.

Das nove identidades visuais submetidas, apenas uma foi selecionada pela banca avaliadora, que foi composta por seis integrantes: três professores do Curso de Administração, um jornalista e dois membros da comunidade externa (secretário de cultura do município e a assessora de comunicação). Abaixo, segue a identidade visual que fora selecionada pela banca avaliadora, no dia 13 de março de 2023:

⁸ Barema é um conjunto de regras pré-estabelecidas que servem para avaliar provas, concursos e outras atividades que necessitem de uma banca avaliadora. O ideal é que as regras do barema sejam de amplo conhecimento das partes interessadas.

Figura 01 - Identidade Visual ganhadora do concurso



Fonte: Discentes do Curso Superior de Bacharelado em Administração, 2023.

Essa segunda experiência (concurso da identidade visual) é de vital importância para o processo de ensino e aprendizagem a partir da ótica da disciplina *Marketing II* tendo em vista que a questão da imagem nessa disciplina e as implicações que ela trará no público-alvo são objeto de diversos estudos para a área. A escolha da identidade visual considerou elementos regionais, como por exemplo, o tacacá, a castanha do Brasil, a mandioca, a palmeira do açaí. Também é possível destacar elementos que remetem às cores da bandeira do município de Laranjal do Jari/AP e as representações gráficas dos limites do município.

Os discentes do curso superior desenvolveram um manual de identidade visual que destacou os elementos que foram usados em sua construção, além de possíveis aplicações. É possível destacar, nesse tipo de documento, a forma correta de se usar a identidade visual, a tipografia⁹ das fontes, os usos corretos da marca, do *slogan*¹⁰ e de outros elementos que agreguem valor aos símbolos criados *etc.* Trata-se, em outras palavras, de um documento técnico e que do ponto de vista do processo de ensino e aprendizagem é de extrema importância que os alunos dominem as etapas de construção desse tipo de documento.

A terceira experiência a ser destacada é a de criação de materiais que foram usados para informar aos moradores do Vale do Jari que o festival iria acontecer. Os alunos do ensino médio técnico foram os protagonistas dessas atividades de divulgação. Sob a supervisão do professor de *Marketing*,

⁹ Tipografia é um arte que versa sobre a escolha da fontes, dos traços e estilos de letras que serão usados em diversas aplicações.

¹⁰ *Slogan* é um recurso linguístico que, geralmente, refere-se a uma frase de efeito ou de fácil memorização. Ele busca propiciar ao público-alvo elementos de identificação e de reconhecimento da marca ou de outros elementos importantes.

eles criaram perfis em mídias sociais, como por exemplo, o *Instagram*¹¹ e um *site*¹². Também foram produzidos *flyers*¹³, vídeos com imagens aéreas da cidade de Laranjal do Jari e outros materiais digitais que foram difundidos por meio das redes sociais. Abaixo, têm-se duas peças que foram usadas para divulgar a programação do festival:

Figura 02 - Peças usada no *Instagram* para informar a programação do primeiro dia do festival.



1º DIA sex, 05/05	
17:00	Início da venda dos pratos e realização de uma exposição de artesanatos/música ambiente
18:00	Som mecânico (palco principal)
19:00	Grupo toada Tribo Jari
19:20	Sonoplasta Zequias
19:30	Grupo de capoeira Bantos
19:40	Cantor Sergio Almeida
20:20	Cantor Zé Carlos
21:30 - 23:00	Sonoplasta Zequias/Encerramento

Parceiros: COMARU, ATEAEP, INSTITUTO FEDERAL do Rio Grande do Norte, CAMPUS LARANJAL DO JARI, CULTURA

Realização: PREFEITURA DE LARANJAL DO JARI, SEBRAE

Apoiadores: MAPA SECRET, Fundação Jari

Fonte: Discentes do Curso Técnico de Nível Médio em Administração, 2023.

Figura 03: Peça usada no *Instagram* para informar a programação do segundo dia do festival.



2º DIA sab, 06/05	
17:00	Início da venda dos pratos e realização de uma exposição de artesanatos/música ambiente
18:00	Sonoplasta Zequias
19:00	Grupo de Carimbó - Sorriso Cristalino
19:20	Adelson Fogaça
20:00	Grupo de dança - Magia de Tupã
20:30	Cantor - Erbrinho Ribeiro
21:30	Amadeu Cavalcante
23:00	Encerramento - 2º DIA

Parceiros: COMARU, ATEAEP, INSTITUTO FEDERAL do Rio Grande do Norte, CAMPUS LARANJAL DO JARI, CULTURA

Realização: PREFEITURA DE LARANJAL DO JARI, SEBRAE

Apoiadores: MAPA SECRET, Fundação Jari

Fonte: Discentes do Curso Técnico de Nível Médio em Administração, 2023.

Esses materiais produzidos foram trabalhados considerando as peculiaridades do evento. Para

¹¹ Link para acesso ao perfil do *Instagram*: <https://www.instagram.com/ifestival.gastronomicolj/>

¹² Link para acesso ao perfil do *site*: <https://www.even3.com.br/i-festival-gastronomico-do-vale-do-jari/>.

¹³ É um tipo de panfleto largamente usado para anunciar produtos, bens, serviços e experiências.

tal construção, os discentes do nível médio e técnico precisaram fazer diversas reuniões de alinhamentos sobre o *design* das peças. Essas reuniões demandaram habilidades interpessoais, como por exemplo, comunicação verbal, sensibilidade para o uso da identidade visual criada por seus colegas do nível superior, entre outras.

Essas peças foram largamente visualizadas nas redes sociais do evento, inclusive, tendo repercussão em portais locais. Do ponto de vista do processo de ensino e aprendizagem, esses discentes também conseguiram produzir materiais em nível profissional e que atingiram os objetivos que foram propostos: informar a comunidade local.

A quarta experiência apresenta elementos de aproximação e interesse pela comunidade que vive no vale do Jari. Os discentes conseguiram contribuir diretamente na organização das barracas das entidades organizacionais, que foram convidadas a venderem seus produtos, bens e serviços. Eles se colocaram à disposição da comunidade para ajudar na modernização das logomarcas utilizadas por eles. Destaca-se que após o período do festival, o IFAP foi procurado por uma associação de artesãos e floristas do município para a construção de uma identidade visual¹⁴ e do seu respectivo manual.

A quinta experiência a ser destacada é da relação entre a teoria e a prática. Os alunos conseguiram, de forma satisfatória, entregar um evento de porte considerável e que, segundo dados da Prefeitura Municipal de Laranjal do Jari/AP, movimentou cerca de 5.000 pessoas em dois dias de evento¹⁵. Em uma aula realizada no dia 22 de maio de 2023, os discentes destacaram essa experiência como sendo marcante em suas vidas acadêmicas e pessoais. Como resultado dessa atividade de extensão, os alunos tiraram, ao final do evento, uma fotografia em frente ao portal de entrada do festival e que esse momento será lembrado para o resto de suas vidas. A seguir, tem-se a referida fotografia:

¹⁴ Essa procura resultou em outro projeto de extensão que culminou na escolha de uma identidade visual e de um manual de identidade visual e da marca para a Associação dos Artesãos e Floristas de Laranjal do Jari (AARTJARI).

¹⁵ Essa informação foi extraída a partir de um *e-mail* encaminhado no dia 09/05/2023 para a Secretaria Municipal de Cultura de Laranjal do Jari. Nele foi demandado a estimativa do público que circulou nos dois dias de evento. A resposta desse *e-mail* ocorreu na data de 12/05/2023.

Figura 04 - Satisfação da equipe no pós-evento



Fonte: Acervo dos autores.

Considerando as dimensões da extensão do IFAP e após uma aula de *feedback* com os alunos, eles chegaram às seguintes conclusões sobre as contribuições que o projeto de extensão propiciou em suas formações:

1. Aproximação entre a teoria e a prática: a realização de um evento que permitiu a exploração de aspectos da cultura gastronômica do vale do Jari, conectando-o com o conhecimento adquirido nas disciplinas e o mundo do trabalho.
2. Impulso para a economia local: o festival permitiu a geração de renda e o desenvolvimento regional no Vale do Jari, por meio da valorização e promoção da cultura gastronômica local.
3. Fortalecimento dos laços comunitários: o estabelecimento de parcerias entre a comunidade local, os estudantes, os professores do *Campus Laranjal do Jari*, a Secretaria de Cultura do Município de Laranjal do Jari e os comerciantes de alimentos da região.
4. Integração entre o ensino, a pesquisa e a extensão: a interação entre o conhecimento acadêmico e o conhecimento popular, visando a conexão entre teoria e prática.
5. Promoção do desenvolvimento tecnológico e social: a articulação de atividades e projetos que impulsionaram o progresso, tanto em termos tecnológicos como sociais, proporcionando benefícios para a comunidade local.

A entrega de um festival gastronômico a partir dessas contribuições, conforme *feedback* dos

alunos, mostrou-se satisfatória e gratificante. Abaixo, seguem as figuras 05 e 06 que mostram alguns dos momentos que foram classificados como pontos de satisfação do evento pelos alunos:

Figura 05 - Área de alimentação do evento com diversos clientes.



Fonte: Acervo dos autores.

Figura 06 - Momento de satisfação dos alunos com a última reposição de alimentos na barraca 04.



Fonte:

Acervo dos autores.

Na aula de *feedback*, os discentes destacaram que durante a realização do evento eles perceberam que esse projeto de extensão proporcionou aproximação entre a teoria da sala de aula e a prática do mundo dos negócios. Eles também destacaram que a venda de pratos típicos e as diversas etapas do projeto fizeram com que eles percebessem a importância da formação teórica e da aplicação

prática para a formação deles.

A sexta e última experiência a ser destaca foi a participação dos alunos e dos comerciantes em dois cursos que foram ofertados pelo SEBRAE, os quais foram: Atendimento ao cliente e de Manejo de alimentos. Esses cursos foram pensados para atender as demandas mais urgentes para a realização do festival.

Os impactos gerados pelo “I Festival Gastronômico do Vale do Jari” foram tão significativos para o desenvolvimento local que culminou na criação da Lei Municipal nº 933/2023, o qual instituiu o calendário de eventos culturais, desportivos e turísticos do município de Laranjal do Jari - AP, refletindo diretamente a influência e o impacto positivo do festival gastronômico na comunidade local.

A partir da experiência bem-sucedida do evento, percebeu-se a importância de formalizar e promover eventos que valorizem a cultura, o turismo e a identidade local, consolidando assim o potencial transformador da gastronomia como ferramenta de desenvolvimento socioeconômico e cultural na região. A Lei Municipal nº 933/2023 representa não apenas o reconhecimento oficial do festival, mas também um marco importante na promoção e preservação das tradições e da diversidade cultural do vale do Jari.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto de extensão intitulado “I Festival Gastronômico do Vale do Jari” foi realizado nos dias 05 e 06 de maio de 2023 e trouxe uma experiência enriquecedora tanto para os alunos do ensino médio técnico quanto para os do ensino superior, visto que os participantes tiveram a oportunidade de desenvolver diversas habilidades e colocar em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula durante o evento.

Um dos destaques do projeto foi o concurso para escolha da identidade visual do evento, no qual os alunos puderam mostrar sua criatividade e talento. Além disso, eles apresentaram um manual de identidade visual, demonstrando comprometimento e profissionalismo na elaboração de todas as diretrizes para a elaboração da identidade visual.

A participação ativa dos alunos não se limitou apenas à criação da identidade visual, mas também foram responsáveis pela estruturação de um *site* e de um perfil no *Instagram*, além de diversas peças publicitárias para a divulgação do evento. Essas ações contribuíram significativamente para a promoção do festival e sua visibilidade, alcançando um público amplo e diversificado.

O Festival Gastronômico do Vale do Jari teve um papel fundamental na formação cidadã dos

alunos participantes, tendo em vista que a aproximação entre a teoria e a prática foi evidente, permitindo que eles vivenciassem na prática os conceitos aprendidos em sala de aula. Além disso, o evento impulsionou a economia local, proporcionando oportunidades de negócios para empreendedores da região e fortalecendo os laços comunitários.

É importante ressaltar que o festival promoveu a integração entre o ensino, a pesquisa e a extensão, pois os alunos tiveram a oportunidade de aplicar seus conhecimentos acadêmicos em um contexto real, ao mesmo tempo em que foram estimulados a buscar soluções inovadoras e aprimorar suas habilidades de pesquisa. Essa integração contribuiu para uma formação mais completa e abrangente dos estudantes.

O “I Festival Gastronômico do Vale do Jari” teve um impacto positivo no desenvolvimento tecnológico e social da região, visto que por meio da utilização de ferramentas digitais, os alunos puderam explorar e utilizar tecnologias na divulgação e organização do evento. Destaca-se, como exemplo, a coleta de imagens com o uso de drone, o uso de *softwares* para construção de vídeos, entre outros. Além disso, a promoção da cultura gastronômica local incentivou a preservação das tradições culinárias da região, valorizando a identidade cultural e promovendo o turismo local.

Uma possibilidade para projetos futuros seria a criação de uma pesquisa voltada para a identificação e a valorização dos ingredientes e produtos locais. Desse modo, os alunos poderiam investigar a diversidade da região, desde frutas e vegetais pouco conhecidos até insumos utilizados na produção de alimentos artesanais. Essa pesquisa contribuiria para a preservação da biodiversidade, incentivo aos produtores locais e promoção de uma gastronomia mais sustentável e autêntica.

Além disso, um projeto de extensão poderia envolver parcerias com escolas da região para promover a educação alimentar, por meio da realização de visitas de discentes e docentes, oferecendo atividades lúdicas e educativas sobre nutrição, importância de uma alimentação saudável e conscientização sobre desperdício de alimentos. Essa iniciativa ajudaria a formar hábitos saudáveis desde a infância e despertar o interesse dos jovens pela gastronomia.

Para ampliar a interação entre a academia e a comunidade, também seria interessante promover eventos temáticos periódicos, nos quais os alunos possam apresentar projetos de pesquisa e extensão para a comunidade. Esses eventos poderiam envolver palestras, *workshops*, exposições e degustações, proporcionando uma troca de conhecimentos entre os estudantes e o público em geral.

Por fim, a criação de uma rede de parcerias entre instituições locais, como restaurantes, empresas agrícolas e órgãos governamentais, poderia estimular a realização de projetos de extensão e pesquisa de maior escala. Essas parcerias possibilitariam ações conjuntas para o desenvolvimento da gastronomia local, envolvendo desde a valorização de ingredientes até o estímulo ao empreendedorismo na área. As sugestões mencionadas acima abrem caminhos promissores para

projetos de extensão e pesquisa que podem fortalecer ainda a economia local.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, Thamyrís Carvalho. **GOsTO: um punhado de mandioca e um bocado do cerrado.** – Palmas: EDUFT, 2020. 134p. ISBN 978-65-89119-56-2. Disponível em: https://repositorio.uft.edu.br/handle/11612/2526?locale=pt_BR. Acesso em: 13 fev. 2023.
- CORRÊA, A. A. S.; QUINZANI, S. S. P.; CAPOVILLA, V. M. A Pluralidade Gastronômica Da Região Amazônica: Sabores Acreanos, Paraenses E Do Alto Rio Negro. **Revista Hospitalidade**, [S. l.], v. 13, n. 2, p. 248–271, 2016. Disponível em: <https://www.revhos.org/hospitalidade/article/view/645>. Acesso em: 23 maio. 2023.
- GUERREIRO, B.; BRIDI, G. Eventos gastronômicos como vetores para o desenvolvimento turístico: um estudo de caso da Fenadoce Pelotas-RS. **Fólio - Revista Científica Digital - Jornalismo, Publicidade e Turismo**, Porto Alegre, v. 1, n. 2015, p. 1-19, 2015. Disponível em: <http://tiny.cc/dga4vz>. Acesso em: 12 fev. 2023.
- INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ (IFAP). **Resolução nº 016/2019 – CONSUP/IFAP, 13 DE FEVEREIRO DE 2019.** Aprova a Regulamentação das Atividades de Extensão, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – IFAP. Macapá, 13 fev. 2019. Disponível em: <https://ifap.edu.br/index.php/publicacoes/item/1747-resolucao-n-16-2019-consup>. Acesso em: 25 abr. 24.
- INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ (IFAP). **Resolução nº 107/2022 - CONSUP/RE/IFAP, 23 DE DEZEMBRO DE 2022.** Aprova a Curricularização da Extensão nos Cursos Superiores, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – IFAP”. Disponível em: https://portal.ifap.edu.br/index.php/publicacoes/item/download/9060_674abe293ad1fb91797258db66778bb3. Acesso em: 25 abr. 24.
- LIRA, Ana Celina Xavier de; COUTINHO, Helen Rita Menezes; FERST, Marklea da Cunha. **Gastronomia do Amazonas: percepção dos permissionários da Praia do Tupé, Manaus, AM. Turismo e Sociedade**, Curitiba, v. 12, ed. 3, p. 77-97, 2019. DOI: <http://dx.doi.org/10.5380/tes.v12i3.69787>. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/turismo/article/view/69787>. Acesso em: 12 fev. 2023.
- MADUREIRA, Aliny Costa. **Transformações sociais sob a perspectiva dos concorrentes: o caso do festival gastronômico de Arrais - TO.** Orientador: Thamyrís Carvalho Andrade. 2020. Monografia (Graduação em Turismo Patrimonial e Socioambiental) - Universidade Federal do Tocantins, Arraias, 2020. Disponível em: <https://repositorio.uft.edu.br/bitstream/11612/2480/1/RTC%20-%20Monografia%20-%20Aliny%20Costa%20Madureira.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2023.
- MASLOW, A. H. A Theory of Human Motivation. **Psychological Review**, 4, n. 40, p. 370-396, 1943. DOI <https://doi.org/10.1037/h0054346>. Disponível em: <https://psycnet.apa.org/doiLanding?doi=10.1037%2Fh0054346>. Acesso em: 12 fev. 2023.
- OLIVEIRA, Débora Santos de Souza. **A Transmissão do Conhecimento Culinário no Brasil Urbano do Século XX.** Orientador: Henrique Carneiro. 2010. Dissertação (Mestrado em

História Social) - Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8138/tde-27042010-141556/publico/DEBORA_SANTOS_DE_SOUZA_OLIVEIRA.pdf. Acesso em: 12 fev. 2023.

SANTOS, Kátia Paulino dos. As mulheres da Castanha do Alto Cajari:: o empoderamento pela economia solidária. **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, v. 24, p. 1-18, 2021. DOI <https://doi.org/10.1590/1809-4422asoc20200066r1vu2021L4AO>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/asoc/a/9Lts8M9WjLftqHycSr6JG9S/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 23 maio 2023.