

# VIVÊNCIAS EM ENOGASTRONOMIA: INTEGRAÇÃO ENTRE TEORIA E PRÁTICA NA FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO COM REAPROVEITAMENTO DE VINHOS

Micheli Casagrande<sup>1</sup>, Marina Gasser Baretta Balestrin<sup>2</sup>, Rodrigo Geremias<sup>3</sup>, Rosmeri Gris Ferreira Borga<sup>4</sup>

1. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC

2. Docente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC

3. Docente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC

4. Docente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC

**Autor correspondente:** Rosmeri Gris Ferreira Borga, rosmeri.borga@unoesc.edu.br

**Área:** Ciências da Vida e Saúde

**Introdução:** As aulas práticas de Gastronomia desempenham papel fundamental na formação do nutricionista, permitindo a aplicação de conhecimentos teóricos em situações reais de preparo alimentício. A integração entre técnica culinária, segurança alimentar e sensibilidade sensorial contribui para o desenvolvimento de competências profissionais essenciais. Nesse contexto, a enogastronomia surge como um campo de estudo que alia cultura, técnica e ciência, por meio da harmonização entre vinhos e pratos, ampliando a experiência sensorial e valorizando tradições alimentares. **Objetivo:** Relatar a experiência prática dos estudantes de Nutrição na elaboração de pratos regionais harmonizados com vinhos. **Método:** A atividade foi realizada no laboratório de Tecnologia de Alimentos da Unoesc de Videira/SC durante uma aula prática do componente curricular de Gastronomia, na 5ª fase do curso de Nutrição da Unoesc Videira, no semestre 2025/1. Os estudantes organizaram-se em grupos para planejar e executar preparações culinárias regionais, harmonizadas com vinhos disponibilizados pelo projeto ECOA Unoesc, realizando cinco combinações. **Resultados:** Entre as combinações desenvolvidas, destacou-se o nhoque de batata caseiro servido com creme de queijo e farofa de pinhão com salame, harmonizado com vinho branco Chardonnay. Outro grupo preparou um entreeiro contemporâneo desconstruído, acompanhado de vinho Malbec. Já a coxa e sobrecoxa de frango ao primo canto, servidas com polenta cremosa e radicci com bacon, foram harmonizadas com vinho Cabernet Sauvignon. Por fim, foi elaborado o coq au vin, preparado com frango no vinho tinto e servido com massa artesanal de ervas, mix de folhas com sementes e como sobremesa um gelato de banana com pasta de amendoim, compondo uma experiência completa de sabores. A prática possibilitou aos acadêmicos aplicar técnicas culinárias, utilizar utensílios específicos, adotar medidas de higiene e segurança alimentar, além de exercitar planejamento, organização e trabalho em equipe. A harmonização entre pratos e vinhos favoreceu o refinamento da percepção sensorial, a análise crítica de sabores, aromas e texturas. Além do aspecto técnico, a vivência estimulou empatia e sensibilidade cultural local, ao integrar a promoção da saúde com o respeito às tradições gastronômicas. **Conclusão:** A experiência reforçou a importância das aulas práticas na formação do nutricionista, ao unir teoria, técnica e cultura alimentar. A harmonização entre pratos e vinhos revelou-se uma estratégia pedagógica eficaz para ampliar competências profissionais, promovendo uma atuação mais crítica, criativa e humanizada. O vínculo com o projeto ECOA evidenciou a relevância do reaproveitamento de vinhos, destacando seu potencial inovador aliado à sustentabilidade e valorização regional.

**Palavras-chave:** Ciências da Nutrição; Vinho; Gastronomia.