

**SUPERAÇÃO NA COZINHA: CURSO DE CAPACITAÇÃO
EM GASTRONOMIA PARA PESSOAS EM VULNERABILIDADE
SOCIAL**

***SUPERAÇÃO NA COZINHA PROJECT: TRAINING
COURSE IN GASTRONOMY FOR SOCIALLY VULNERABLE
PEOPLE***

Elga Batista da Silva 

Lais Noronha Costa 

Clarissa Vieira Ibraim 

RESUMO

A gastronomia é um dos segmentos profissionais que mais tem demandado formação profissional nos anos recentes, dadas as especificidades dessa área de atuação. O projeto de extensão Superação na Cozinha oferece cursos gratuitos de capacitação na área de cozinha profissional, tendo como público-alvo mulheres em condição de vulnerabilidade social, residentes da Baixada Fluminense, principalmente do município de Seropédica (Rio de Janeiro). Tal projeto é inspirado em outras iniciativas com foco semelhante, como o Gastrojus e o Transgarçonne, ambas ações de extensão universitária. Também foram desenvolvidas ações para estimular a inserção das alunas no mercado de trabalho, a partir da articulação de parcerias com serviços de alimentação (bares, lanchonetes, casas de festas e restaurantes), visando a colocação ou recolocação dessas mulheres em estágios e empregos nesse setor de atuação profissional, diminuindo assimetrias, promovendo inclusão social e ampliando as perspectivas de geração de renda. O projeto visa ainda despertar o interesse de estudantes da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) pela área de gastronomia social, estimulando a aprendizagem e a troca de experiências com as alunas, a fim de fortalecer a extensão universitária, promovendo a transformação

social e estabelecendo a relação da universidade com a sociedade, aproximando o meio acadêmico das comunidades e das instituições mais próximas do seu entorno.

Palavras-chave: Capacitação profissional, Gastronomia cidadã, Gastronomia social.

ABSTRACT

Gastronomy is one of the professional segments that has required the most professional training in recent years, given the specificities of this area of activity. Superação na Cozinha extension project offers free training courses in the area of professional cooking, targeting women in conditions of social vulnerability, residents of Baixada Fluminense, mainly at Seropédica (Rio de Janeiro). This project is inspired by other initiatives with a similar focus, such as Gastrojus and Transgarçonne, both university extension actions. Actions were also developed to encourage the insertion of students into the job market, through the articulation of partnerships with food services (bars, cafeterias, party houses and restaurants), aiming to place or relocate these women in internships and jobs in this sector. professional performance, reducing asymmetries, promoting social inclusion and expanding income generation prospects. The project also aims to awaken the interest of students at the Federal Rural University of Rio de Janeiro (UFRRJ) in the area of social gastronomy, stimulating learning and the exchange of experiences with students, in order to strengthen university extension, promoting social transformation and establishing the relationship between the university and society, bringing the academic world closer to the communities and institutions closest to its surroundings.

Keywords: Professional training, Citizen gastronomy, Social gastronomy.

Introdução

A gastronomia pode ser uma ferramenta de transformação social, promovendo benefícios como incentivar a criatividade e a inovação, fomentar a inclusão social e, potencialmente, diminuir assimetrias, pois a capacitação nesse segmento profissional pode ampliar tanto as perspectivas de geração de renda quanto colocação (ou recolocação) em empregos formais.

Sobre o conceito de gastronomia, que vem sendo muito debatido nos anos recentes pela academia, Costa *et al.* (2022) afirmaram que:

A gastronomia tem uma definição ampla, mas não fixada, pois envolve uma interdisciplinaridade que a torna complexa e ao mesmo tempo

democrática. Esta concepção do que é a gastronomia por diferentes visões e pelo que é executado nos currículos dos bacharelados, a título de exemplo, converge com as ações de extensão, comumente definidas de gastronomia social (Costa *et al.*, 2022, p. 18).

A alimentação e a gastronomia têm revelado o seu poder de mudança social, onde esta última reúne diversos saberes, formando assim uma área transdisciplinar. Vários atores envolvidos unem-se para desenvolver projetos de mudança social, promovendo uma sinergia que também causa impacto político e econômico (Mestre *et al.*, 2022).

Cabe ressaltar que, para além das atividades envolvendo a extensão universitária, outras ações também são correlatas ao tema. Nesse sentido, o termo gastronomia social vem sendo utilizado para apontar ações que envolvem a comensalidade, no sentido da socialização do ato de alimentar-se em sociedade. A gastronomia social é um agente de real mudança social, que emergiu como um recurso para revistar conceitos associados ao empreendedorismo social, um termo que vem sendo empregado em diversas áreas de atuação nos anos recentes (Jaques, 2021; Navarro-Dols e González-Pernía, 2020).

Gastronomia social também envolve as iniciativas que objetivam o desenvolvimento humano e local, incluindo cursos de culinária e outros temas pertinentes à área de alimentação, como o empreendedorismo contemporâneo, cujo impacto social está ligado à sua capacidade de criar valor social, através de uma equipe coesa que motiva outros agentes sociais externos (Navarro-Dols *et al.*, 2022).

Ademais, outros benefícios correlatos às ações de gastronomia social são apontados, como a redução do desperdício de alimentos e aumento da taxa de ocupação no mercado de trabalho. Entretanto, por conta do modismo relacionado à gastronomia, em parte atrelada à exposição midiática do segmento, em função dos reality shows (Rezende e Lavinias, 2017) e os custos associados aos componentes práticos, as capacitações nessa área são dispendiosas financeiramente falando, o que dificulta o acesso das pessoas de renda baixa e/ou em condição de vulnerabilidade social a esse tipo de qualificação profissional. É importante destacar que a gastronomia não pode ser

reduzida só aos conteúdos apresentados nas mídias, visto que se trata de um campo vasto e diversificado, que possui relações complexas e culturais e está relacionado ao consumo, mercado e valores sociais.

Com base na ideia de disponibilizar atividades de gastronomia social que promovam o compartilhamento de conhecimentos e práticas no ambiente universitário, em forma de capacitação profissional, emergiu a ideia de criar o projeto de extensão universitária Superação na Cozinha. Assim sendo, o objetivo do presente trabalho foi apresentar um relato de experiência em extensão universitária, narrando as ações desenvolvidas pelo referido projeto de gastronomia social.

Metodologia

Será apresentado um relato de experiência do projeto Superação na Cozinha, que oferece cursos de capacitação em gastronomia para mulheres em vulnerabilidade social, principalmente residentes de Seropédica, Rio de Janeiro. Seu foco é a inclusão das alunas no mercado de trabalho formal, bem como a geração de renda a partir da produção independente de alimentos em âmbito caseiro. Além disso, também são desenvolvidas ações para auxiliar as capacitandas (majoritariamente negras e desempregadas) no segmento profissional da alimentação coletiva, como a elaboração de currículos e a divulgação de oportunidades de emprego na área, para promover a aproximação das capacitandas aos empreendimentos locais de Seropédica.

Como público beneficiado pelo projeto (em termos qualitativos), citam-se as mulheres LGBTQIAP+, mães solas, mulheres vítimas de violência doméstica, desempregadas e outras em condição de vulnerabilidade socioeconômica, maiores de 18 anos. Estipula-se tal idade mínima como critério para matrícula, considerando que alguns conteúdos programáticos envolve o serviço de bebidas alcoólicas, bem como sua degustação técnica durante as aulas práticas.

Para além das atividades com as capacitandas, o projeto visa ainda despertar o interesse de estudantes da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) pela área de gastronomia social, estimulando a aprendizagem através do aprofundamento de estudos na área e trocas de experiências com as capacitandas.

Projetos com esse perfil, enfatizando a gastronomia como um possível recurso para minimizar assimetrias sociais, capaz de promover mudanças em curto prazo nas vidas das capacitandas, a partir de benefícios como empoderamento, formação de networking e geração de renda, conforme apontado por Barbosa *et al.* (2020), quando narraram os resultados de ações extensionistas que contemplaram capacitações baseadas na premissa da gastronomia enquanto agente de mudança social.

Discussão e Resultados

Em sua primeira edição, ocorrida entre 2020 e 2021, o Superação na Cozinha não ofertou atividades presenciais, em função da necessidade de isolamento social acarretado pela pandemia da COVID-19. Nesta ocasião, foram ofertados cursos livres remotos de vários temas relevantes na área de gastronomia, entretanto, foi possível perceber que o objetivo central do projeto não foi alcançado, tendo em vista que os capacitandos (que totalizaram mais de 400 inscritos, de ambos os gêneros e não binários) não faziam parte do público-alvo. Dentre esses inscritos, majoritariamente havia discentes da própria UFRRJ, apontando uma baixa adesão das populações vulneráveis.

As ações presenciais começaram somente em 2023, com uma equipe que contou com a participação direta de 16 discentes dos Cursos de Bacharelados em Engenharia de Alimentos, Engenharia Química e Hotelaria. Além dessa equipe, foram estabelecidas parcerias com comerciantes locais e a Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos da Prefeitura de Seropédica, que cederam insumos (materiais de papelaria, camisas com logotipo do projeto, gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza) para a realização das aulas teóricas e práticas durante o período em questão. Ressalta-se que a Prefeitura também contribuiu com o transporte das alunas, muitas das quais residem em áreas de difícil acesso.

Foram ofertadas duas turmas, nos períodos letivos de 2023.1 e 2023.2, quando foi possível capacitar um total de 43 mulheres, com 30 horas de curso, com aproximadamente 70% de atividades práticas. O projeto foi inspirado em outras iniciativas semelhantes na área de gastronomia social, como o Gastrojus (voltado à capacitação de egressas da população carcerária em temas gerais da

gastronomia) e o Transgarçonne (voltado à instrumentalização de pessoas transgênero para o serviço de bebidas em bares, cafeterias e outros serviços gastronômicos), ambos ofertados na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

As aulas contemplaram temas como Boas Práticas de Manipulação, mesa posta, serviço de alimentos e bebidas, cafés, massas alimentícias, confeitaria, fermentações, caldos, molhos, salgados assados e fritos, entre outros. Essas aulas foram ministradas semanalmente por docentes da UFRRJ e profissionais convidados que atuaram voluntariamente no projeto. Ao final do curso, foram realizadas cerimônias de formatura nas dependências da Universidade. Para a ocasião foi desenvolvido um cerimonial que incluiu ações de hospitalidade como a criação de um vídeo para homenagear as concluintes (mostrando uma compilação de fotos e vídeos curtos das aulas), um banquete comemorativo e a oferta de brindes às alunas que se destacaram durante o curso, principalmente com relação à sua assiduidade.

Também se destaca a premiação com a qual o projeto foi agraciado em 2023, na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia da UFRRJ, com o “Prêmio de Melhor Trabalho”, na área temática Trabalho, fato que enaltece a relevância social do Superação na Cozinha.

Barbosa *et al.* (2020) e Pinheiro e Silva (2018) verificaram, na prática, após estudar ações sociais com gastronomia, que ela foi aplicada como instrumento de impacto social, o que resultou na transformação, fortalecimento e empoderamento dos participantes, com destaque aquelas do gênero feminino.

Conclusão

Considerando as ações desenvolvidas pelo projeto Superação na Cozinha ao longo do ano de 2023, foi possível beneficiar 59 indivíduos, tendo em vista as capacitandas e os alunos de três Cursos de Bacharelado da UFRRJ que atuaram como estagiários.

Espera-se que a oferta da qualificação profissional no contexto da gastronomia social seja possível contribuir com a redução das assimetrias sociais do público-alvo, com ênfase em seus possíveis impactos no município de Seropédica, favorecendo a colocação (ou recolocação) das capacitandas no

mercado de trabalho, envolvendo os serviços gastronômicos como bares, cafeterias, casas de festas e restaurantes, para a absorção dessa mão de obra.

Como metas futuras, buscar-se-á articular mais parcerias com os serviços supracitados, visando uma maior inserção das alunas em estágios e empregos nesse setor de atuação profissional.

Agradecimentos

À Pró-Reitoria de Extensão (PROEXT) da UFRRJ pelas bolsas de extensão concedidas ao projeto Superação na Cozinha (nos períodos compreendidos entre 2020 e 2021, entre 2023 e 2024 e em 2024).

À Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos da Prefeitura de Seropédica, Rio de Janeiro.

À todas as capacitandas do projeto Superação na Cozinha, por compartilharem com a equipe envolvida os seus conhecimentos, vivências e sonhos.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, C.; BARBOSA, L.; BIAZIN, D. Gastronomia e mídia. Revista Terra & Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa, v. 32, n. 62, p. 19-31, 2018.

BARBOSA, I. N., *et al.* Gastronomia e mudanças sociais: relatos, vivências e impactos narrados por alunos de uma ação extensionista. Revista Conexão UEPG, v. 16, e2014265, p. 01-17, 2020.

COSTA, E. A., *et al.* Formação realizada pelo bacharelado em gastronomia e seu papel para a caracterização da gastronomia social como extensão. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas, v. 2, n. 2, p. 9-21, 2022.

GARCÍA-HENCHE, B.; CUESTA-VALIÑO, P. The increasing visibility of women in gastronomy. International Journal of Gastronomy and Food Science, v. 30, p. 100589, dez. 2022.

JQUES, M. Comida no cotidiano. São Paulo: Instituto Brasil a Gosto, 2021. 128p.

NAVARRO-DOLS, J.; GONZÁLEZ-PERNÍA, J. L. Gastronomy as a real agent of social change. International Journal of Gastronomy and Food Science, v. 21, 100240, 2020.

RABELO, R. D. *et al.* How can gastronomy impact the social change of a vulnerable population assisted by social programs? The case of Brazilian social gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v. 32, 100728, 2023.

REZENDE, R.; LAVINAS, E. L. C. Gastronomia midiática: reality shows e a estetização da comida na TV. *Lumina*, v. 11, n. 3, p. 75-94, 2017.

Submissão em: 25 jan. 2024

Aceite em: 08 abr. 2024

ⁱ Elga Batista da Silva, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, E-mail: elgab.silva@gmail.com ;

ⁱⁱ Lais Noronha Costa, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, E-mail: lais.alimentoseng@gmail.com ;

ⁱⁱⁱ Clarissa Vieira Ibraim, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, E-mail: clarissavieiraibraim@gmail.com .