



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

MATHEUS ALEXANDRE MOURA DE LIMA

MUDANÇAS SOCIAIS QUE A GASTRONOMIA OPORTUNIZA

FORTALEZA

2021

MATHEUS ALEXANDRE MOURA DE LIMA

MUDANÇAS SOCIAIS QUE A GASTRONOMIA OPORTUNIZA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof. Ma. Matusaila Aragão Macêdo

FORTALEZA
2021

MATHEUS ALEXANDRE MOURA DE LIMA

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- L699m Lima, Matheus Alexandre Moura de.
Mudanças sociais que a gastronomia oportuniza / Matheus Alexandre Moura de Lima. – 2021.
58 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2021.
Orientação: Profa. Ma. Matusaila Aragão Macêdo.
1. Gastronomia. 2. Culinária. 3. Projetos sociais. 4. Educação. I. Título.

CDD 641.013

MUDANÇAS SOCIAIS QUE A GASTRONOMIA OPORTUNIZA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Gastronomia do Departamento da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof. Ma. Matusaila Aragão Macêdo

Aprovada em: __/__/____

BANCA EXAMINADORA

Prof. Ma. Matusaila Aragão Macêdo (Orientadora)

Universidade Federal do Ceará

Prof. Ms. Leandro Pinto Xavier

Universidade Federal do Ceará

Prof. Dra. Eveline de Alencar Costa

Universidade Federal do Ceará

A todos que acreditam na gastronomia e no seu
real poder de mudança.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus e todas as forças que ele possa ter me dado durante esse período de pandemia, não foi um tempo fácil.

Começando do início, agradeço aos “Transcendentes” que foi aquele meu primeiro grupinho da faculdade, pelas conversas, pelos amadurecimentos, pelas idas na geologia e pelas voltas que a gente dava pelo ICA falando sobre tudo e sobre todos, pelas vivências, pelos trabalhos, pelas descobertas, talvez alguns não lembram, mas eu lembro bem.

Agradeço as vivências que o Instituto de Cultura e Arte me proporcionou, de fato, moldou o meu caráter e de como eu vejo o mundo hoje. Foi uma benção fazer a minha graduação num ambiente tão aberto e livre, aprendi muito, com o prédio e tudo que acontece lá dentro.

Agradeço também aos que continuaram comigo, a minha família, a minha vó e a minha madrinha, que sempre levaram a culinária para dentro da família e para dentro de casa, cozinhando para todos e fazendo aqueles bolos deliciosos que faziam meus olhos brilharem e toda vez que se aproximava da data do aniversário eu era feliz, porque ia ter bolo da vó!

Agradeço aos meus amigos, a Amanda Marques que caminhou junto comigo essa graduação inteira, cheia de altos e baixos, fizemos tudo tão juntos, literalmente. Obrigado pelas dicas, pelos conselhos, pelas ajudas, pelos momentos que a gente só queria gritar com tanto artigo para fazer.

Ao David Barros, pelas conversas, pelos choros, pelos motivos de felicidade e de riso, a Sarah Carvalho, por ter se tornado uma mulher tão independente e forte, a Karina Fernandes, pela sua autenticidade, pelo seu carinho e conforto, ao Ivo Melo, por ter sido um reflexo para mim, tão grande com uma personalidade tão forte e tão especial.

Aos meus professores, em especial a professora Mattu, pela brilhante ideia de criar o Gastronomia em Movimento, pela orientação, pela inspiração, pelas aulas de confeitaria e panificação, e também pelos puxões de orelha! Ao professor Leandro Xavier, o único professor negro que tive durante a graduação, que sempre me fez pensar tanto sobre a gastronomia e como ela caminha por tantas áreas, agradeço por estar ali, você foi muito importante.

Agradeço a todos que estiveram junto a mim nessa caminhada, obrigado por confiarem em mim.

Obrigado, do fundo do meu coração!

E se a mudança começar pelo alimento?

RESUMO

Diante aos crescentes índices de desigualdade social e econômica do mundo, a gastronomia surge como uma alternativa para a redução dessas diferenças que são uma consequência do desequilíbrio político e econômico mundial. Com o grande crescimento no mercado gastronômico, os projetos sociais, acadêmicos e ONGs estão tomando mais espaço dentro da sociedade como veículos que podem oportunizar inovação, empreendedorismo, e por que não dizer instrumento terapêutico. Assim sendo, este trabalho propõe apresentar a gastronomia como elemento social, cultural e fator de mudança social aliada a educação e relacionada aos programas sociais que usam a mesma como ferramenta de inclusão e geradora de renda. A metodologia se dará por um levantamento bibliográfico que será utilizado para fundamentar a contextualização teórica do trabalho. Bem como as entrevistas com os participantes dos projetos comentados no trabalho. Toda essa análise servirá de base para constatar de que forma a gastronomia pode servir como instrumento de inclusão social através dos projetos que investem na comunidade.

Palavras-chave: Gastronomia, culinária, projetos sociais, educação.

ABSTRACT

In view of the growing social and economic inequality rates in the world, gastronomy emerges as an alternative to reduce these differences, which are a consequence of the global political and economic imbalance. With the great growth in the gastronomic market, social, academic and NGO projects are taking more space within society as vehicles that can provide opportunities for innovation, entrepreneurship, and why not say therapeutic instruments. Therefore, this work proposes to present gastronomy as a social, cultural element and factor of social change combined with education and related to social programs that use it as an inclusion and income-generating tool. The methodology will be based on a bibliographic survey that will be used to support the theoretical context of the work. As well as the interviews with the participants of the projects commented on at work. All this analysis will serve as a basis to see how gastronomy can serve as an instrument of social inclusion through projects that invest in the community.

Keywords: Gastronomy, cooking, social projects, education.

LISTA DE TABELAS

Tabela 01 - Entrevistados da Pesquisa	43
---	----

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01 - Sexo dos entrevistados	45
Gráfico 02 - Idade dos entrevistados	46
Gráfico 03 - Escolaridade dos entrevistados	46
Gráfico 04 - Empregabilidade dos entrevistados	47

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

UFC Universidade Federal do Ceará

OSCIP Organização da Sociedade Civil de Interesse Público

IPHAN Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

PREX Pró-reitoria de extensão

UNESCO Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e a Cultura

DED Departamento de Economia Doméstica

SENAC Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SENAI Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

SEBRAE Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

IFB Instituto Food Service Brasil

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
2. OBJETIVOS	16
2.1 Objetivo Geral	16
2.2 Objetivos Específicos	16
3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	17
3.1 CULINÁRIA ANTES DE GASTRONOMIA	17
3.1 O que é, afinal, gastronomia?	19
3.1.1 A culinária como espaço de criação para manifestação na alimentação	21
3.2 Conceito de gastronomia a partir do ponto de vista comum	22
3.3 Economia solidária aliada a gastronomia e a alimentação	23
3.4 Crescimento mercadológico dos serviços de alimentação	24
3.5 Microempreendedorismo Individual	27
4. A GASTRONOMIA INSERIDA NO ÂMBITO SOCIAL	28
4.1 A evolução da gastronomia na educação profissional	30
4.2 Programa social	33
4.3 Projetos Sociais em Gastronomia	34
4.3.1 Gastromotiva	34
4.3.2 Gastronomia em Movimento	36
4.3.3 Gastronomia Social	37
4.3.4 Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco	38
4.3.4.1 Cursos básicos	38
4.3.4.2 Cursos profissionalizantes	39
4.3.4.3 Laboratórios de Criação	39
4.4 Gastronomia como terapia	39
5. METODOLOGIA	42

5.1 Definição dos participantes da pesquisa	43
5.2 Categorização dos participantes da pesquisa	43
6. RESULTADOS E DISCUSSÕES	45
6.1 Perfil socioeconômico dos entrevistados	45
6.2 Os impactos sociais e individuais relatados pelos entrevistados	47
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	54
REFERÊNCIAS	56
APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS	62

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia pode ser considerada um elemento social e cultural. Cada cultura tem um princípio de hábitos alimentares diferentes, por razões geográficas, religiosas ou econômicas que influenciam sua alimentação. A própria subjetividade dos alimentos, suas práticas e de como são manipulados caracterizam profundamente cada cultura e, dessa forma, contribui para que haja uma diferenciação social.

Segundo Franzoni (2016), a gastronomia é, em geral, o conjunto das práticas culturais relacionadas ao comer e a costumes alimentares que representam um importante elemento de distinção social e cultural. Onde se discutem as estratégias da integração social, as práticas que giram em torno da gastronomia podem tornar-se um valioso elemento para a inclusão social.

De acordo com Hertz (2017), gastronomia social é quando você usa o poder da comida para trazer oportunidade e bem-estar às pessoas carentes. Está dando habilidade às pessoas, trabalhando com desperdício de alimentos e servindo refeições com dignidade.

Tendo isso em vista, é necessária uma contextualização do que se entende por gastronomia, de como essa nomenclatura foi criada e como se moldou diante da nova realidade vivida.

Na sociedade atual, analisando a gastronomia como representante de um símbolo coletivo e cultural, ela pode servir como formadora de identidade e fortalecedora do conhecimento individual e social. Partindo dessa premissa, o trabalho se justifica pela forma de como a gastronomia está inserida na sociedade atualmente de forma que impacta direta e indiretamente a vida em grupo, assim:

A sociedade atual, é marcada pela presença de indivíduos oriundos de diferentes países, facto esse que tornou os espaços sociais em lugares multiculturais. É verdade, no entanto, que, apesar disso, as interações sociais dos cidadãos continuam limitando-se, na maioria dos casos, àquelas entre pessoas pertencentes à mesma cultura. (ELISA, 2016, p. 68).

O presente trabalho consiste em uma discussão de como a gastronomia pode ser um fator importante na mudança da vida dos indivíduos que estão inseridos neste universo gastronômico. Neste contexto encontramos tanto estudantes como pessoas beneficiadas por projetos sociais e acadêmicos que buscam potencializar as perspectivas de crescimento das pessoas enquanto inseridas no ramo da gastronomia.

Portanto, trazendo a gastronomia como objeto de estudo, e utilizando a compreensão cultural e social da culinária, veremos a gastronomia social que fazem dos projetos sociais, como forma de geração de renda e destaque na sociedade contribuindo para mudança de vida e a inserção de conhecimento, renda econômica e habilidades nas áreas mais marginalizadas.

Identificar a economia solidária, como a mesma está aliada a gastronomia e de que maneira ela pode intervir socialmente num grupo ou comunidade, conceituar o que são os programas sociais e o que de fato fazem, apresentando os órgãos responsáveis e que benefício gerou com a criação de novas políticas públicas e sociais em torno da gastronomia, além de sugerir melhorias aos projetos sociais citados no trabalho que concentram suas atividades na cidade de Fortaleza, objetivando a importância da gastronomia com outros olhares e como se apropriar dela para influenciar positivamente a vida em sociedade.

Por se tratar de um tema relativamente novo como estudo acadêmico, as pesquisas feitas com esse objetivo de gastronomia social são poucas.

Desta forma, o seguinte trabalho está dividido em seis tópicos, onde se inicia com uma introdução contextual sobre culinária e gastronomia e o que se entende pelas mesmas. Seguindo de tópicos sobre a gastronomia inserida no cunho social, os projetos que utilizam a culinária como principal forma de aprendizado e posteriormente, os procedimentos metodológicos e a apresentação dos resultados e discussões a respeito dos dados da pesquisa e o impacto da gastronomia na vida individual e social dos entrevistados.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Analisar de que forma a gastronomia pode servir como instrumento de inclusão social e geradora de renda, por meio ou através dos projetos sociais que usam a gastronomia como ferramenta principal de mudança social.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Contextualizar a culinária e a gastronomia;
- Apresentar a gastronomia e a culinária como fator de mudança social;
- Diferenciar e pontuar as diversas formas do uso do alimento na gastronomia e na cozinha como ferramenta de inclusão social e geradora de renda;
- Compreender a forma que os projetos existentes associados com a gastronomia investem no social, usando a culinária como principal forma de ensino e fomento da criatividade.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 CULINÁRIA ANTES DE GASTRONOMIA

A culinária pode ser entendida como qualquer tipo de processamento de transformação do alimento ou pode ser considerada a partir da passagem da ingestão de alimentos crus para cozidos. Neste caso, o uso do fogo dominado pelo homem há cerca de 500 mil anos a.C., passa a ser seu marco inaugural (DIEZ-GARCIA & CASTRO, 2011).

A manipulação do alimento sem recorrer ao fogo facilitou sua digestão, diversificaram o uso dos recursos alimentares, afetaram o tempo gasto para a sua ingestão e possibilitaram o seu armazenamento. Como exemplo: pendurar a carne em algum espaço e deixá-la maturar é uma forma de processar e modificar sua constituição e também sua digestibilidade; secar o alimento ao vento; enterrá-lo para provocar sua fermentação; amassar o alimento, macerar ou coar, além de outras técnicas.

Todavia, o processamento do alimento pelo fogo trouxe mudanças profundas na alimentação humana (FERNANDEZ-ARRESTO; 2004). Ampliou a disponibilidade nutricional, tornou a mastigação de sementes e de outros vegetais ricos em fibras, como as carnes, cheias de músculo e tecido conectivo mais viáveis, aumentou o tempo de conservação dos alimentos, além de diminuir a toxicidade de certos vegetais e permitir uma proteção contra infecções.

O papel do cozimento do alimento também entra na discussão do processo evolutivo, a cocção dos alimentos pode ter sido essencial para garantir um aporte energético que não pode ter sido alcançado através dos alimentos crus, ou seja, biologicamente o homem pode ter sido adaptado, com um trânsito intestinal rápido, dentes menores, para a ingestão de alimentos cozidos, com menor teor de fibra (WHANGRAM, 2013).

A alimentação está situada entre a natureza e a cultura, de um lado, ela tem as suas propriedades nutritivas atendendo às necessidades biológicas do corpo humano e de outro, a conduta alimentar de grupos sociais que estão introduzidos no sistema sociocultural.

De forma nutricional, a pluralidade alimentar é uma das garantias de uma dieta equilibrada por possibilitar o aporte necessário dos macros e micronutrientes. Os diferentes conjuntos alimentares são resultados dos diversos caminhos descobertos pelo homem para suprir suas necessidades alimentares e nutricionais (CONTRERAS, 1993).

O trato sensorial de uma culinária está relacionado a um complexo de propriedades organolépticas que são aquelas percebidas pelos nossos sentidos: olfato, paladar, visão e tato (ROZIN, 1986).

Com isto, por fazer parte de técnicas convencionais de um definido sistema culinário, o alimento passa a ser intrínseco a este. O percurso do alimento, de certa forma, caminha da natureza à cultura, permeando esses dois espaços, sendo assim, faz um trajeto de reconhecimento resultante da ação humana (CONTRERAS, 1993).

Diante disso, temos a culinária, que está presente na gastronomia de uma forma intrínseca. A palavra culinária vem do latim *culinarius*, que deriva da palavra *culina*, que quer dizer cozinha. Está atrelado à arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores particulares de uma determinada cultura, sendo assim, cada cultura possui a sua própria culinária, podem ser semelhantes devido a miscigenação dos povos e globalização, mas cada uma com suas peculiaridades (DIEZ-GARCIA, 2011).

A culinária também é reconhecida pela sua organização social. Ela tem um papel de organizar a sociedade, inserir responsabilidades, além de compartilhamentos e ter laços sociais que se estabeleceram com o preparo do alimento (MONTANARI, 1998).

A partir dessas considerações, a culinária assume seu papel como um conjunto de técnicas e regras relacionadas à alimentação, por exemplo, quais os alimentos mais usados; aqueles que formam a base da alimentação e os seus consequentes, como se dita a constituição de cada refeição e etc.

Este conjunto de regras possibilita identificar a culinária de uma determinada nação ou região que pode provocar uma sensação de pertencer a essa cultura ou até mesmo se diferenciar (GARCIA, 1999).

Abordar a alimentação na perspectiva da culinária, inserida em um complexo de taxonomias e ordenações, contextualiza padrões alimentares em um conjunto de procedimentos e valores que melhor traduz a complexidade desse fenômeno. Os valores simbólicos atribuídos aos alimentos e rituais que envolvem a alimentação, que orientam a apreciação e, portanto, influenciam diretamente o consumo de alimentos oferecem uma perspectiva de análise ampliada para o conhecimento de um dado perfil alimentar (DIEZ-GARCIA, 2011, p. 94).

Determinados valores apresentam nuances e expressam particularidades de grupos e outros segmentos sociais que são influenciados por aspectos ideológicos, étnicos, socioeconômicos, culturais, entre outros. Como objeto de estudo, a culinária traz uma valiosa colaboração para o campo da alimentação e nutrição, certa vez que a alimentação é tratada como um sistema organizado, onde se incluem as crenças, costumes, moral e a gastronomia (BRAUNE; FRANCO, 2007).

3.2 O que é, afinal, gastronomia?

De acordo com Ariovaldo (2006), a gastronomia passou por diversas mudanças, na Grécia clássica havia um número considerável de escritores que se dedicaram à gastronomia e este termo foi criado por *Arkhestratus*, um poeta e viajante grego, um dos mais notáveis da época que escreveu *Hedypatheia*, que também foi denominado *Gastronomia*:

[...] seu trabalho foi também denominado gastronomia, vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo -ia, que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago. (ARIOVALDO, 2006, p. 35).

Depois de muito tempo, no final do século XVIII, a palavra voltou à tona e o conceito voltou a se expandir graças a um grande escritor da época, apaixonado pelos prazeres da comida, o francês Brillat-Savarin. Na obra “A fisiologia do gosto”, o autor fala:

[...] gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos... a gastronomia governa a vida inteira do homem. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57-58)

Por abranger diferentes áreas e por estar intrínseca na nossa vida, afinal, não conseguimos viver sem comer, a gastronomia pode ter vários significados, mas todos giram em torno da cultura da alimentação e da antropologia porque enfim estamos falando de uma ciência que compete ao homem e:

Os hábitos alimentares de cada indivíduo são aprendidos muito cedo, geralmente através dos adultos pertencentes ao mesmo contexto familiar e social. O que se aprende em relação aos alimentos não é senão o resultado de traços culturais que são estruturados ao longo do tempo e da história. Daqui resulta que a alimentação desempenha um papel fundamental naquilo que é o ensinamento social próprio de qualquer cultura, cujos membros mais jovens são treinados desde o nascimento. (ELISA, 2016, p. 12).

Recentemente, novos autores que se identificaram com a área trouxeram novas noções de gastronomia, trazendo ela para um sentido mais antropológico, como cita Carlo (2009), “...a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”. Quando passamos a analisar a alimentação sob os aspectos das tradições sociais, religiosas, das preferências, gostos e conhecimentos ligados à alimentação de determinado povo, estamos falando de gastronomia (DOLORES; GUTA, 2015).

Além disso, a gastronomia também está inserida nos patrimônios culturais imateriais da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), devido as culturas das cozinhas mundiais, como a cozinha mexicana que envolve sua antiguidade, continuidade histórica, originalidade e ingredientes nativos e procedimentos (DOLORES; GUTA, 2015).

A refeição gastronômica à francesa criou uma representatividade de convivência social, o requinte a mesa, também a dieta mediterrânea, inspirada em uma alimentação à base de frutas, legumes, azeite de oliva, cereais, laticínios, peixes, vinho e pouca carne vermelha, todas essas reconhecidas pela UNESCO como patrimônios mundiais (DOLORES; GUTA, 2015).

No Brasil, o IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (2000), passou a registrar os bens culturais de natureza intangível ou imaterial. Na gastronomia, alguns deles são: o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, do bairro de Vitória, Espírito Santo, que é uma tradição indígena de 400 anos na feitura das panelas de barro, base para o preparo da moqueca capixaba, prato símbolo do estado.

O Ofício das Baianas de Acarajé, em Salvador, Bahia, consiste em uma prática tradicional de produção e venda em tabuleiro das chamadas comidas de baiana ou comidas de azeite, em que se destaca o acarajé, um bolinho de feijão fradinho, frito no azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, consumida também nos rituais religiosos do candomblé (DOLORES; GUTA, 2015).

O Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre, elaborado com leite cru O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, no Amazonas que garante a sustentabilidade do modo de produzir e a conservação da floresta (DOLORES; GUTA, 2015).

Podemos citar também os bens registrados em nível estadual, como o bolo de rolo e o bolo Souza Leão, em Pernambuco. As manifestações gastronômicas contribuem muito para a valorização da nossa diversidade alimentar, sendo assim tão abrangente, podemos entender que a cozinha e a culinária estão inseridas na gastronomia (DOLORES; GUTA, 2015).

A cozinha que caracteriza a aceitação de um grupo, está incluído nela a seleção dos alimentos e a frequência de seu uso juntando as técnicas de preparo e a produção de aromas e sabores peculiares, que são orientadas por regras que se relacionam à aceitabilidade de uma cultura, a adaptação dos pratos a situações de rotina e momentos de festividade, além dos seus usos simbólicos ou religiosos (FIELDHOUSE, 1998).

Regras de como manipular a comida, como cada uma se classifica, taxonomias, estão presentes nas particularidades de cada culinária, o indivíduo reproduz essas peculiaridades de forma inconsciente, visto que, o próprio se cria e amadurece naquela cozinha (MESSER, 1995; KINOUCI, 2008).

3.2.1 A culinária como espaço de criação para manifestação na alimentação

A culinária pode ser vista como uma prática social que funciona como uma mistura de elementos individuais e coletivos, agregando o conhecimento tradicional e também inovando com informações advindas de outras vivências, ela se apresenta como um espaço apropriado e promissor para intervenções que visam promover a troca de experiências e um aprendizado holístico sobre alimentação e nutrição (DIEZ-GARCIA, 2011).

Nesse contexto, podemos dizer que no momento em que a culinária abriu espaço para criações e intervenções na alimentação, a sociedade começou a usá-la como ferramenta para mudanças, sejam elas sociais ou econômicas, usando a culinária como objeto de criação. O homem começou a perceber o seu potencial criativo na vivência cotidiana de cozinhar e:

A transformação do alimento, além de garantir a sobrevivência, veicula uma estética própria, que expressa tradições, rituais e símbolos de caráter coletivo e individual. Pela culinária, é possível preservar o passado e inovar, quando se adapta uma receita com novos ingredientes e procedimentos; é uma expressão criativa por suas infinitas possibilidades de combinação e manuseio, pela pluralidade com que um mesmo alimento é preparado, por variações em sua forma física e pela subjetividade envolvida na sua produção e naquilo que a comida representa; e por estar alocada na organização social, como uma prática social legítima, pode ser considerada como um espaço criativo do cotidiano. (DIEZ-GARCIA, 2011, p. 96).

Por sua vez, o alimento produzido tem a capacidade de reafirmação de pertencimento e de identidade, de propagação de afeto e outros sentimentos.

Podemos ver que a criação de novos negócios que usam o alimento como produto final e principal fonte de renda aumentaram nos últimos anos, e também se mostrou um negócio rentável, de acordo com a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) (2016), os negócios de alimentação finalizaram 2016 com um aumento médio no faturamento de 9,3% em relação a 2015.

Além disso, também temos a divulgação em massa da palavra gastronomia nas mídias, por meio de programas e reality shows que fazem o público buscar mais conteúdo e informações sobre a área.

3.3 Conceito de gastronomia a partir do ponto de vista comum

A gastronomia é muito abrangente e podemos entender que a cozinha e a culinária estão também inseridas nesta área, pois está ligada às técnicas de cocção e ao preparo dos alimentos, ao serviço, às maneiras à mesa e ao ritual da refeição. A cozinha e a culinária podem ser relacionadas como sinônimos, ambos os termos se referem ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou determinada região, e também dizem respeito a arte de preparar os alimentos e as práticas e técnicas usadas para esse fim (DOLORES; GUTA, 2015).

De acordo com Franzoni (2016), a alimentação pode ser considerada um fato social, pois contém em si um conjunto infinito de significados intimamente relacionados com a vida humana, pessoal e social, além de ser um processo essencial da existência humana, sendo principalmente uma necessidade biológica indispensável para a vida.

Como explica Barbosa (2012), o ato de comer está entre o que é natural e o que é social/cultural no homem, pois para sua sobrevivência é indispensável o alimento, que por sua vez, é usado e adaptado de acordo com os seus hábitos e costumes praticados em seu meio de vivência. Para muitos, a gastronomia ainda é um termo que se remete somente à cozinha, apesar de sua dimensão, o significado dessa ciência ainda não é unificado. A comida e a alimentação estão sempre relacionadas à gastronomia.

A alimentação está inserida nessa ciência de forma intrínseca, de uma forma que não pode existir gastronomia sem alimentação. Por exemplo, pessoas que têm o seu próprio negócio, onde produzem e vendem o seu produto estão praticando um negócio gastronômico, ou seja, utilizando o alimento como criação de negócio e conseqüentemente, gerando renda através do uso da culinária.

3.4 Economia solidária aliada a gastronomia e a alimentação

Uma vez que a economia solidária está inserida em projetos sociais, pode-se dizer que ela se torna mais uma função aplicável a gastronomia, trazendo a mesma como um produto da esfera social onde pode, de fato, impactar de forma benéfica uma determinada comunidade.

A economia solidária se dá como ferramenta metodológica de intervenção, que segundo França Filho (2007):

É abordada como uma tecnologia social, [...] para geração de trabalho, renda e para a promoção de desenvolvimento sustentável em territórios caracterizados por alto grau de vulnerabilidade e exclusão social. [...] o caráter do conhecimento aqui assume grau elevado de prescrição, no intuito de sugerir meios de intervenção na realidade. (FILHO, 2007, p. 156)

No atual contexto do mercado de trabalho brasileiro, a economia solidária se desenvolve com o intuito de reduzir o desemprego e a alta competitividade melhorando a geração de renda e empregabilidade com base nos modelos de comércios convencionais (SEBRAE, 2018a).

Este modelo econômico abre espaço no mercado pois reúne as propostas de geração de renda e emprego com a sustentabilidade, onde as suas ideias entendem o efeito das ações humanas na natureza e se ajustam para reduzi-las (SEBRAE, 2018a).

Outro fator importante da economia solidária é a sua forma de contribuir para o desenvolvimento da sociedade e das pessoas que estão envolvidas na empresa solidária (SEBRAE, 2018a).

Estes são alguns dos principais pilares da economia solidária: autogestão, solidariedade, cooperação, respeito ao meio ambiente, comércio justo e consumo consciente. Ela também está ligada à realização de trabalhos de inclusão social, inserindo pessoas que estão à margem da sociedade no mercado de trabalho, sendo ele formal ou informal, procurando a manutenção do seu sustento diário (SEBRAE, 2018a).

Sabendo disto, pessoas e comunidades que estão precisando de uma renda a mais para se sustentar, se juntam e formam uma empresa solidária onde procuram comercializar seus produtos de uma forma que divulgue o seu trabalho e do projeto ligado a ele.

3.5 Crescimento mercadológico dos serviços de alimentação

Nos últimos anos, tem havido um grande crescimento de empresários no setor da gastronomia, verifica-se cada vez mais, expressivo número de pequenos investidores que aderem a diferentes propostas voltadas à restauração. (PERUSSI, 2010).

O setor de alimentação fora do lar reúne um milhão de empresas e consegue empregar cerca de seis milhões de pessoas, que representa 2,4% do PIB brasileiro e um dos principais indicadores de sucesso do negócio gastronômico, conforme as pesquisas do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) (2018b), é a razão para o início do empreendimento, ou seja, quando o empreendedor começa o negócio por necessidade, os

riscos de um fracasso são muito grandes, devido a falta de conhecimento na área e a experiência na gestão de um negócio (SEVERO, 2018).

De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), em 2017 a expansão no setor alimentício voltado para bares e restaurantes é de cerca de 10% a cada ano, gerando cerca de 450 mil novas oportunidades de emprego, segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2017). O ambiente de negócios gastronômicos é diretamente afetado por tendências socioeconômicas e mudanças demográficas, como citam Payne e Theis (2015).

Levando em consideração a Pesquisa de Orçamentos Familiares feito pelo IBGE (2018), que visa disponibilizar informações sobre a composição dos orçamentos domésticos e as condições de vida da população brasileira, incluindo a percepção subjetiva da qualidade de vida, além de gerar bases de dados e estudos sobre o seu perfil nutricional, houve um aumento da adesão a refeições fora de casa por diferentes classes sociais.

O Instituto Food Service Brasil (IFB) (2018) apresentou que no ano de 2018, 37% da população optou por fazer suas refeições principais fora de casa (BUYCO, 2020).

A Abrasel estima que a alimentação fora do lar, também conhecida como food service, seja 2,7% desse montante. Com isso, o mercado de restaurantes movimenta mais de 30% do perfil dos comércios no Brasil, segundo a pesquisa do Panorama das Micro e Pequenas Empresas no Brasil de 2018 (ABRASEL, 2017).

Há uma tendência do mercado gastronômico estar relacionado com o turismo, levando em consideração a sua atividade com os serviços de A&B similares, pois, além de garantirem a satisfação da necessidade fisiológica da nutrição do corpo, divulgam as características culinárias locais e regionais que podem ser verdadeiros atrativos por conta de suas especificidades (HALL et al., 2003).

O turismo gastronômico é associado a deslocamentos para fora do local habitual de residência, motivados no todo ou em parte, pelo interesse em alimentos e bebidas (HALL et al., 2003).

Os estabelecimentos permitem criar um elo de aproximação entre o turista e a realidade visitada, não apenas pela experiência de uma nova cultura através da alimentação, mas a partir do exercício da sociabilidade entre seus frequentadores, sejam eles turistas ou nativos daquela região (GÂNDARA, 2009).

Conforme destaca Shaw (2004), é possível afirmar que nos últimos anos tem havido um significativo crescimento de empresários no ramo do Turismo e, em especial, no setor da

gastronomia. É possível notar cada vez mais o expressivo número de pequenos investidores que aderem a diferentes propostas voltadas aos restaurantes.

3.6 Microempreendedorismo Individual

De acordo com Castro *et al* (2020), uma das formas de empreendedorismo que vem ganhando espaço como alternativa de desenvolvimento econômico, social e de empregabilidade é o empreendedorismo individual, hoje há diversas possibilidades de se abrir uma empresa, podemos citar o MEI (Microempreendedor Individual), o registro do MEI foi criado pelo Governo Federal para enquadrar profissionais que exerciam suas atividades profissionais na informalidade.

Com a criação da modalidade, uma série de profissionais puderam se formalizar e ter acesso a inúmeros benefícios, como aposentadoria, licença-maternidade, financiamentos etc. Podemos também citar a criação do MEI que abriu portas para vários microempreendedores querendo uma chance de abrir um novo negócio (SEBRAE, 2017).

O MEI é aquele que trabalha por conta própria, tem registro de pequeno empresário e exerce uma das mais de 400 modalidades de serviços, comércio ou indústria (SEBRAE, 2017).

Dados do IBGE revelam que o número de MEIs ultrapassou a marca de 8 milhões de registros, em março de 2018. Desde que o país entrou em recessão, o número de MEIs cresceu mais de 120% (SEBRAE, 2017).

4 A GASTRONOMIA INSERIDA NO ÂMBITO SOCIAL

A desigualdade social é um processo existente dentro das relações da sociedade, esse problema é um reflexo das diferenças políticas e econômicas de um determinado país, que são derivados da má gestão, que a longo prazo podem afetar o desenvolvimento dos comércios locais, devido o aumento da taxa de inflação e da instabilidade financeira (BEZERRA, 2018) e:

A desigualdade social econômica e política na sociedade brasileira chegou a tal grau que se torna incompatível com a democratização da sociedade. Por decorrência, tem se falado na existência da apartação social. No Brasil a discriminação é econômica, cultural e política, além de étnica. Este processo deve ser entendido como exclusão, isto é, uma impossibilidade de poder partilhar o que leva à vivência da privação, da recusa, do abandono e da expulsão inclusive, com violência, de um conjunto significativo da população, por isso, uma exclusão social e não pessoal. Não se trata de um processo individual, embora atinja pessoas, mas de uma lógica que está presente nas várias formas de relações econômicas, sociais, culturais e políticas da sociedade brasileira. Esta situação de privação coletiva é que se está entendendo por exclusão social. Ela inclui pobreza, discriminação, subalternidade, não equidade, não acessibilidade, não representação pública. (SPOSATTI APUD WANDERLEY, 2002, P. 20).

O Estado tem responsabilidade de prestar a assistência social, como está previsto na Constituição Federal no art. 203 na qual fala “a assistência social será prestada a quem dela necessitar, independentemente de contribuição à seguridade social” (BRASIL, 1998).

A política social tem como princípio orientador, a procura da equidade, que implica na satisfação das necessidades básicas da população, priorizando-as segundo seus graus de urgência relativa (COHEN e FRANCO, 1993; MACHADO, 2010).

As ações de assistência social visam atender às necessidades de comunidades marginalizadas, atendendo seus problemas emergentes ou permanentes, através de projetos e/ou planejamentos que procuram prevenir exclusões sociais, riscos e vulnerabilidades, bem como trazer esse indivíduo ou comunidade para fora dessa margem através dos projetos sociais (PROCÓPIO, 2009).

Na década de 90, houve um novo ciclo de reformas, que procuraram aumentar a eficiência e a eficácia das ações do Estado no campo das políticas sociais (Melo, 2005; Vazquez, 2010). Segundo Draibe (2003, p.70), este novo ciclo de reformas tinha um duplo ponto de partida, o sistema de proteção social que chegou até a década de 1980 e as reformas recentemente implantadas, especialmente nas áreas de saúde e educação.

Segundo Senna *et al* (2007), com as recentes transformações na economia mundial, o crescimento do desemprego e a aparição de novas formas e agudização da pobreza, têm

trazido à tona uma discussão acerca dos limites dos tradicionais programas sociais em responder às crescentes demandas sociais, impondo, assim novos dilemas para a intervenção pública.

As políticas públicas contra o desemprego foram ganhando força e seguindo as sugestões das agências multilaterais de desenvolvimento econômico, como cita a autora:

“No século XXI, as políticas de geração de trabalho e renda no Brasil têm acompanhado as recomendações das agências multilaterais de desenvolvimento econômico com o intuito de inovar as estratégias de enfrentamento do desemprego. Neste contexto, a criação de programas alicerçados na lógica do desenvolvimento local ganha força devido um processo de ressignificação do trabalho informal através das ideologias do empreendedorismo, da economia solidária, do capital social, entre outros, que podem amenizar ou resolver as dificuldades de encontrar trabalho estável em prol da criação de formas flexíveis de inserção no mercado de trabalho.” (FERNANDA, 2020, p. 65)

Sendo assim, a criação de novos projetos que buscam a melhoria da qualidade de vida voltados ao ensino de gastronomia cresceram, visto que, a mesma se mostrou relevante diante das dificuldades enfrentadas a partir de um momento em que a atual situação política procura novas formas de agir nas comunidades que estão à margem da sociedade.

No sentido de programas e projetos sociais, a gastronomia está inserida de diversas formas como ferramenta de mudança, nos projetos citados ao decorrer do trabalho, a gastronomia é peça fundamental para a realização dos mesmos, sendo o foco de cada um.

4.1 A evolução da gastronomia na educação profissional

Diante ao crescimento dessa nova ciência, se tornou necessário um maior olhar para os profissionais em gastronomia, trazendo novas estratégias para educação e capacitação dos mesmos. A criação de cursos em educação superior, tecnológicos e bachareis cresceu durante os anos anteriores, como comentam Rubim e Rejowski (2013), a inquietação com o ensino profissional da gastronomia surge juntamente com a evolução do conceito em si.

Apenas depois do estabelecimento dos primeiros restaurantes, com a valorização do profissional pelas classes urbanas, é que a demanda pela formação de mão de obra se instala, ou seja, após o início dos primeiros serviços de Alimentos e Bebidas (A&B) foi se criando uma procura maior entre os profissionais da área (RUBIM, 2013).

Da mesma forma que a culinária se tornou uma expressão de cultura que é passada adiante entre um grupo ou sociedade através da observação e repetição, podemos afirmar que o ofício de cozinheiro também era aprendido assim, no cotidiano, em situações de necessidade da família (RUBIM, 2013).

Historicamente, o trabalho e as atividades relacionadas à culinária e a cozinha doméstica no Brasil sempre foram uma atividade deixada para as mulheres. No ambiente profissional o espaço era dedicado aos homens, com menos preparação, sem treinamento ou educação, para realizar as atividades (RUBIM, 2013).

Nessa evolução, surgem novas escolas de gastronomia principalmente na França, uma das mais condecoradas escolas de gastronomia do mundo, a *Le Cordon Bleu*. Fundada em Paris em 1895 (LE CORDON BLEU, 2011). No início, a instituição se ocupou com cursos profissionalizantes, ligados às artes culinárias e aos serviços de hospitalidade. Somente no século XX se especializou na oferta de cursos de graduação e pós-graduação, com foco em administração.

Novas escolas foram criadas com esse mesmo perfil, por exemplo, a *CIA - Culinary Institute of America*, fundada em 1946 nos Estados Unidos, uma grande escola de referência que também oferecia cursos profissionalizantes, com foco nas práticas da cozinha e no desenvolvimento da arte culinária. A CIA oferta cursos de graduação desde a década de 1990 (CIA, 2011).

No Brasil, por bastante tempo a aprendizagem se dava apenas nos ambientes de trabalho. O conhecimento empírico de quem cozinhava de forma doméstica reinava durante esses tempos e até hoje ainda tem sua permanência nas cozinhas atuais (RUBIM, 2013).

Os jovens, e as pessoas interessadas na área da cozinha, a maioria sem experiência e que precisavam trabalhar eram aceitos em restaurantes e começavam lavando pratos ou como ajudantes gerais e, se conseguissem demonstrar interesse e esforço, poderiam ser reconhecidos e ter mais chances de aprender e subir na carreira (JHUN et al., 2009).

De acordo com Manfrinato (2006), ainda assim, durante o Estado Novo, regime político no Brasil durante os anos de 1937 a 1945, no governo de Getúlio Vargas, houve um empenho do governo para investir na educação oferecendo mais formação técnica e profissionalizante, com o intuito de preparar a mão de obra para a indústria em ampla expansão.

Nesse contexto foram criados o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) em 1942 e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) em 1946, que estão diretamente ligados às áreas de produção na economia, de forma que são responsáveis por treinamento, capacitação e direcionamento da mão de obra. Desde a sua criação, o SENAC atua em diversas modalidades de ensino, desde cursos livres, profissionalizantes, ao ensino técnico, superior e de pós-graduação.

Apesar de oferecer cursos nas mais diferentes áreas, caminhando junto com as novidades e demandas do mercado, o SENAC São Paulo (SENAC SP) se tornou uma referência em cursos relacionados à área de serviços de hospitalidade (MANFRINATO, 2006).

Com a crescente demanda de cozinheiros e auxiliares, os cursos no Brasil se estenderam para uma maior gama de opções. Miyazaki (2006) comenta que: “em 1970, o SENAC iniciou a oferta do curso de cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro em São Paulo, nesse período, o curso era oferecido gratuitamente, em regime de internato, para alunos financeiramente carentes, que recebiam uma bolsa auxílio para estudar”.

Porém, em 1994, o SENAC iniciou um curso de Cozinheiro Chef Internacional (CCI), juntamente com a CIA (*The Culinary Institute of America*), que consistia em um curso de qualificação profissional pago, voltado para outro tipo de público, com formação acadêmica e conhecimento na área, com maior ascensão social.

De acordo com Jhun et. al (2009), a criação do curso em parceria com a CIA, que se tornou um modelo para os cursos de tecnologia na área, desencadeou uma mudança significativa na linha crescente da formação superior, fazendo refletir e trazendo a tona a valorização desse profissional a partir da década de 1990, quando muitos chefs internacionais começaram a se instalar no Brasil e a valorizar e promover tal atividade.

Em 1999, os primeiros cursos superiores em Gastronomia foram surgindo no Brasil. Em fevereiro, inaugurou-se o Curso de Bacharelado em Turismo com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina - Florianópolis (SC); em março o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia na Universidade Anhembi-Morumbi - São Paulo (SP); e em julho o Curso de Graduação em Gastronomia na Universidade do Vale do Itajaí - Itajaí (SC) (MIYAZAKI, 2006).

Os cursos de graduação são conhecidos por serem o principal método de inserção e entrada de novos profissionais no mercado, tanto na área de formação acadêmica como na área de trabalho. De acordo com Rubim e Rejowski (2013)

[...] apesar dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia serem atualmente reconhecidos como o principal mecanismo de formação na área, os cursos profissionalizantes continuam existindo e sendo oferecidos por diversas instituições. Da mesma forma que a gastronomia se expande além da cozinha e da graduação, hoje existem diversas opções de cursos de extensão universitária e de pós-graduação lato sensu. (RUBIM, 2013, p. 169)

Apesar de todos esses fatos, a educação superior em gastronomia ainda está se inserindo na área de pesquisa, já que depende de alguns fatores como a criação de um programa

de pós-graduação com foco exclusivo no tema. As pesquisas se inserem na gastronomia, mas não tratam ela como a ciência principal:

Mas é no campo da pesquisa científica que a área ainda está se inserindo, já que não possui nenhum programa de mestrado ou doutorado que trate exclusivamente do tema. As pesquisas se concentram em programas de Turismo e Hospitalidade ou áreas de conhecimento específicas, ligados ao tema de estudo do pesquisador em questão, como, por exemplo, História, Sociologia ou Nutrição (AUTRAN et al., 2010, p. 32).

4.2 Programa social

Para um melhor entendimento do que seja um programa social, levando em consideração sua formatação e o que leva um projeto a ter cunho social, o Projeto de Formação de Gestores Públicos (2016) explica que:

“Um projeto social é um plano ou um esforço solidário que tem como objetivo melhorar um ou mais aspectos de uma sociedade. Estas iniciativas potenciam a cidadania e consciência social dos indivíduos, envolvendo-os na construção de um futuro melhor.” (p. 7)

Cohen e Franco (1993), definem que:

“[...] um programa é um conjunto de projetos que perseguem os mesmos objetivos e ordena os projetos, define o âmbito institucional e aloca os recursos a serem utilizados. Um projeto é um empreendimento que foi planejado e consiste num conjunto de atividade relacionadas e coordenadas para alcançar objetivos específicos dentro dos limites de um orçamento e de um determinado período de tempo, que depende de cada projeto específico” (COHEN, 1993 p. 85).

Os governos da América Latina possuem um grande interesse em relação à alocação de programas sociais, isso deriva da deterioração das condições de vida da população, devido a crise dos anos oitenta e do risco de explosões de violência social que podem conduzir a situações de instabilidade política (COHEN, 1993).

Sendo assim, muitas organizações internacionais que estão envolvidas com o ajuste econômico compreendem que a política social só pode ser realizada se acompanhada de um reforço das ações de apoio aos grupos mais afetados (COHEN, 1993).

Franco (1993), cita que um dos modos de solucionar a situação das necessidades sociais e demandas de uma população é conseguir o aumento dos recursos destinados ao social, isto é, investimentos na área, criação de novas políticas públicas, programas sociais que possibilitem a mudança social dos grupos mais afastados.

4.3 Projetos Sociais em Gastronomia

Como cita Ferreira (2011), é possível afirmar que um programa de ensino que seja integrado com conteúdos culturais práticos, e neste caso, gastronômicos, determina e estimula a construção de um saber novo.

Essa metodologia de ensino tem o poder de modificar as atitudes de um indivíduo perante os outros, numa visão de tolerância com as diferenças e de respeito para com os Direitos Humanos. O aluno adquire novos sentimentos, novos aprendizados, novos conhecimentos e novas emoções, o educando muda e cresce. A gastronomia representa aqui um meio inovador, que possibilita novas formas de aprendizagem e faz tornar a busca pelo conhecimento mais intrigante e saborosa. De acordo com Franzoni:

as tarefas próprias das práticas culinárias apresentam, de fato, a mesma articulação de qualquer programa de ensino, pelo fato de passarem por fases de concepção, planificação, aplicação, verificação, reformulação e avaliação final. Pode-se afirmar que um programa de ensino que seja integrado com conteúdos culturais práticos, e neste caso gastronômicos, determina e estimula a construção dum saber novo (ELISA, 2016, p.53).

A partir desse tópico, será feita uma abordagem dos programas aqui estudados: Gastronomia em Movimento, Gastronomia Social e o Gastromotiva, sendo dois deles - Gastronomia em Movimento e Gastronomia Social - projetos de extensão do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, além da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco e o projeto Gastronomia como Terapia.

4.3.1 Gastromotiva

David Hertz criou a Gastromotiva, OSCIP - Organização da Sociedade Civil de Interesse Público - que utiliza a gastronomia como instrumento para capacitação de pessoas de baixa renda e em vulnerabilidade social, no intuito de promover a inclusão dessas pessoas no mercado de trabalho em estabelecimentos gastronômicos (PINHEIRO e SILVA, 2018).

Para o chef curitibano, a educação é a chave fundamental para a mudança e a diminuição da desigualdade social, o mesmo cita que: a Gastromotiva é co-criadora do Movimento da Gastronomia Social. Como cita Hertz (2019) “uma iniciativa global que conecta pessoas, projetos, empresas, universidades, agências internacionais, governos e a sociedade civil em torno do poder transformador da comida”.

O projeto foi fundado em 2006 em São Paulo, a Gastromotiva promove a inclusão por meio da Gastronomia Social. Com o objetivo de formar jovens em multiplicadores sociais, o movimento vem se expandindo em algumas regiões do Brasil, já tem sedes no Rio de Janeiro, Salvador e Curitiba, e fora também, com uma sede na Cidade do México, aonde oferecem cursos de capacitação em gastronomia para jovens de baixa renda e outras pessoas em situação de vulnerabilidade social, com isso, promovendo inclusão por meio da gastronomia (PINHEIRO E SILVA, 2018).

O projeto promove cursos em educação e profissionalização, como exemplo, os cursos de Cozinha Profissionalizante que tem como objetivo a formação de auxiliares de cozinha para pessoas com idade entre 18 e 35 anos, com renda mensal familiar de até 3 salários mínimos (PINHEIRO e SILVA, 2018).

Empreenda: Faça e Venda, cuja formação é voltada para quem já tem ou pretende ter um negócio próprio na área gastronômica e as aulas permeiam por confeitaria, padaria, empreendedorismo, marketing, educação financeira e cidadania, para participar, o aluno não pode ter cursado faculdade de Gastronomia e caso já tenha um empreendimento, sua renda mensal não pode ultrapassar R\$ 2.500,00 mensais (PINHEIRO e SILVA, 2018).

Além do curso de Cozinheiro Profissional com ênfase em Gastronomia Social, onde acontece exclusivamente no Refettorio Gastromotiva, no Rio de Janeiro, durante as aulas, os alunos que segundo Hertz (2019) “recebem formação específica de cozinheiros, com um olhar mais holístico da cozinha, prezando pelo aproveitamento total dos insumos para redução dos descartes da cozinha”.

A gastromotiva também procura disseminar o potencial do Movimento da Gastronomia Social, ao redor do mundo em palestras, eventos e, assim, construir pontes de ação entre chefs, empresas, a sociedade civil organizada e governos.

4.3.2 Gastronomia em Movimento

O projeto Gastronomia em Movimento surgiu por uma inquietação da professora Matusaila Macêdo em relação a visibilidade do curso de Gastronomia da UFC, sendo assim, chamou uma reunião extraordinária com o Centro Acadêmico e mostrou sua ideia para um conjunto de alunos, inclusive eu, que hoje formam o projeto. O Gastronomia em Movimento orientado pela referida professora, foi inicialmente criado com a missão de dar visibilidade e divulgar o curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará através de seus alunos.

E essa evidência se daria a partir de oficinas, workshops e palestras ministrados pelos próprios alunos do curso de gastronomia. Todos esses eventos são ministrados por profissionais convidados, alunos e ex-alunos da gastronomia, buscando a valorização do curso e do profissional.

O mesmo é formado por alunos do Centro Acadêmico e alunos de semestres mais avançados, a partir do sexto semestre, que formam a organização do projeto. É dividida em comissões, como: Financeira, Comunicação, Divulgação e Infraestrutura. Cada uma delas com suas devidas funções que trabalham cooperativamente para uma melhor realização do projeto.

O Gastronomia em Movimento é um projeto de extensão do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, para uma maior objetificação do que é um projeto de extensão, vamos a seguinte explicação do termo, com base na Resolução nº 06 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal do Ceará (UFC), de 19 de setembro de 1989, afirma-se que:

Art. 1º - A Extensão, entendida como uma das funções básicas da Universidade, é o processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa de forma indissolúvel e viabiliza a relação transformadora entre a Universidade e a Sociedade. (CEPE, 1989, p.1)

As ações resultaram em oficinas de Panificação, Confeitaria, Serviços de Bar e Mixologia, *Cake Design*, Chocolateria, Empreendedorismo, Marketing Digital, Fotografia aplicada a gastronomia, Cozinha Mexicana, entre outros cursos ofertados ao longo do ano de 2019, todos estes tem duração mínima de 3 horas, e o próprio projeto gera certificados de horas complementares para quem participa.

Geralmente, os investimentos se dão pela taxa simbólica angariada nas próprias oficinas. O foco do projeto está nos alunos de gastronomia que queiram entender o mercado gastronômico e a sua real dimensão ou buscam obter mais conhecimento na área e pessoas interessadas em conhecer mais a gastronomia da UFC.

4.3.3 Gastronomia Social UFC

Segundo Barbosa (2019), o Gastronomia Social “nasceu” de um outro projeto social que se chama Projeto Jardim de Gente, esse também é uma ação extensionista do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, onde o programa em questão visa a capacitação

de jovens e adultos por meio de cursos e oficinas temáticas de gastronomia para comunidade geral.

No começo, o programa se delimitou entre o bairro Bom Jardim e adjacências, mas hoje as suas ações já são abertas para todos os públicos. Estas atividades são ministradas por alunos que estão no curso de graduação de Gastronomia da UFC, e são orientadas pela coordenadora geral do programa e ex coordenadora do curso de gastronomia, Dra. Eveline Alencar Costa.

Os cursos e oficinas de Gastronomia Social inicialmente eram realizados nas dependências da própria universidade, no Departamento de Economia Doméstica (DED) e atualmente realizam em vários espaços como, nos Laboratórios do Curso de Gastronomia, na Escola de Gastronomia Autossustentável e no IPREDE. O programa oferece cursos como: panificação, confeitaria, gastronomia de rua, doces e compotas artesanais, tortas e sobremesas geladas, biodiversidade nordestina, gastronomia italiana, Ceará mais doce e chocolateria, sendo a maioria deles com carga horária de 40h/a, com exceção do curso de panificação e confeitaria.

Alguns cursos já são realizados nos laboratórios de Gastronomia da UFC, por exemplo, o de panificação que se iniciou com aulas teóricas e culminou com aulas práticas nos laboratórios (BARBOSA, 2019).

4.3.3.1 Gastronomia como terapia

Considerando o fato de que o alimento está relacionado com as nossas emoções e sentimentos, na hora de reunir familiares e amigos ou até mesmo uma refeição simples, a gastronomia surge mais uma vez como um diferencial no âmbito social. Um projeto realizado pelo Gastronomia Social do Curso de Gastronomia da UFC em parceria com a ONG Movimento de Saúde Mental e Comunitária do Bom Jardim (MSM), trouxe à tona mais um meio em que a culinária pode ser um diferencial, de uma forma terapêutica.

O Projeto Gastronomia e Terapia: A cozinha Como Lugar de Cura é um programa terapêutico para mulheres em situação de vulnerabilidade social onde acolherá as participantes para o aprendizado de técnicas gastronômicas envolvendo-as em um processo terapêutico de prevenção aos adoecimentos emocionais e mentais. A proposta é reunir cuidado com capacitação e inserção no mercado de trabalho além de auxiliar o empreendedorismo, o empoderamento e a geração de renda (MOVIMENTO SAÚDE MENTAL COMUNITÁRIA, 2019).

Esse programa utilizará a culinária como uma ferramenta de intervenção terapêutica, onde se é observado como o contato com a matéria prima e a sua preparação pode trazer um completo sistema de ativação de memórias, laços afetivos, sensações de bem estar e outras emoções (MOVIMENTO SAÚDE MENTAL COMUNITÁRIA, 2019).

O presente projeto tem um impacto direto na vida das mulheres, ajudando no acesso à educação e profissionalização de mulheres com pouca escolaridade, desenvolvendo suas possibilidades de inserção no mercado de trabalho e colaborando para sua formação profissional (MOVIMENTO SAÚDE MENTAL COMUNITÁRIA, 2019).

É importante frisar que o projeto se dá na região do Grande Bom Jardim que tem um dos menores índices de IDH na capital e o seu público alvo é oriundo de famílias marcadas pelo desemprego, baixa escolaridade e sem profissionalização, conseqüentemente, desprovidas de renda (MOVIMENTO SAÚDE MENTAL COMUNITÁRIA, 2019).

Natália, organizadora do projeto, comenta que faz-se necessário melhorar a qualidade de vida da comunidade através da acessibilidade à educação de qualidade, competência profissional e a inserção no mercado de trabalho, transformando a vida de jovens mulheres (MOVIMENTO SAÚDE MENTAL COMUNITÁRIA, 2019).

De acordo com Martins (2019), formar profissionalmente jovens é oportunizar pessoas que estão à margem da sociedade e ajudar na transformação de valores e atitudes, para promover no indivíduo um senso de corresponsabilidade comunitária, respeito na sociedade e valorização das diversidades existentes na mesma.

O projeto oferece cursos variados: Chocolateria, salgados, doces, sobremesas, comidas típicas, geleias e compotas. Além de boas práticas de higiene, manejo de alimentos, empreendedorismo, técnicas alimentares e as sessões de terapia em grupo (MOVIMENTO SAÚDE MENTAL COMUNITÁRIA, 2019).

Por ser um programa potencializador de ações de empregabilidade, geração de renda e diminuição da desigualdade, nota-se que a proposta afeta de forma benéfica o bem estar social (MOVIMENTO SAÚDE MENTAL COMUNITÁRIA, 2019).

4.3.4 Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco

A escola foi inaugurada no dia 29 de Junho de 2018, pelo governador Camilo Santana, fruto de uma parceria entre o setor público e o setor privado. A Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco é de responsabilidade do Governo do Estado do Ceará, o qual, é responsável pela manutenção e custeio de atividades finalísticas. O terreno de onde está situada

a escola foi concedido pela prefeitura, após isso, o Grupo M. Dias Branco realizou a construção do prédio e a compra de equipamentos, uma doação ao Governo do Estado.

O órgão responsável pela concepção e gestão da Escola é o Instituto Dragão do Mar, inspirado na experiência do Porto Iracema das Artes. A Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco tem o papel fundamental de interpretar e difundir a cultura alimentar do Ceará, além de fazer parte do projeto de urbanização no bairro do Mucuripe (EGSIDB, 2018).

Desde a sua concepção, a escola assume o papel de influenciar positivamente essas populações, gerando novas perspectivas de vida e oportunidades concretas de formação e trabalho através de treinamentos profissionais na área alimentar e do empreendedorismo (EGSIDB, 2018).

4.3.4.1 Cursos básicos

A organização propõe cursos básicos, que são cursos livres cujo objetivo principal é “a iniciação ao mundo da cultura alimentar e da gastronomia, mas que oferecem, também, atualizações temáticas.” (EGSIDB, 2018). Focados em panificação e confeitaria, os cursos partem de Percursos Formativos que seguem uma estrutura de módulos-ensino-aprendizagem autônomos que são articulados entre si, caminhando com o aluno para uma formação que respeita o estado da arte de seus repertórios, e dos professores, nas áreas de pães e doces (EGSIDB, 2018).

4.3.4.2 Cursos profissionalizantes

Tem como objetivo principal a formação e habilitação dos alunos para o exercício profissional, com carga horária de 240h, seguindo uma ordem de PerCursos em panificação, confeitaria ou em fundamentos da cozinha. Cada PerCurso Profissional tem duração média de 3 meses, onde os alunos têm a oportunidade de participar de feiras, festivais, congressos, masterclasses, entre outros. São oferecidas anualmente, 12 turmas das 3 áreas ofertadas (EGSIDB, 2018).

4.3.4.3 Laboratórios de Criação

O Laboratório de Criação é um espaço de auxílio à pesquisa, onde se desenvolvem produtos e/ou processos e experimentações na esfera de cultura alimentar e gastronomia. As propostas do laboratório são previamente selecionadas a partir do edital, os pesquisadores

recebem uma bolsa e orientação de mentores que conduzem a qualificação dos projetos por meio de oficinas, palestras e *masterclasses*. Esse percurso tem uma duração de 10 meses e ao final os pesquisadores apresentam os resultados dos processos produtivos e devolutivos sociais.

A ex-aluna do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará Fernanda Soares, participou do laboratório de criação onde desenvolveu sua pesquisa e criou um queijo vegetal fermentado a partir de resíduos de castanha de caju, atualmente, Fernanda tem a sua própria empresa de fermentados vegetais. (EGSIDB, 2018).

5 METODOLOGIA

Primeiramente será realizado um levantamento bibliográfico com o intuito de se obter uma maior contextualização para a fundamentação teórica do trabalho, portanto, a pesquisa será baseada em artigos e livros publicados, que como cita Pradanov é uma pesquisa:

[...] elaborada a partir de material já publicado, constituído principalmente de: livros, revistas, publicações em periódicos e artigos científicos, jornais, boletins, monografias, dissertações, teses, material cartográfico, internet, com o objetivo de colocar o pesquisador em contato direto com todo material já escrito sobre o assunto da pesquisa (PRADANOV, 2013, p. 54).

Em adição a essa pesquisa bibliográfica, serão feitas entrevistas semiestruturadas permitindo uma maior liberdade ao pesquisador. Para Minayo (1994), a entrevista privilegia a obtenção de informações através da fala individual, a qual revela condições estruturais, sistemas de valores, normas e símbolos e transmite, através de um porta-voz, representações de determinados grupos.

Optou-se pela entrevista semi-estruturada, na qual o informante tem a possibilidade de discorrer sobre suas experiências, a partir do foco principal proposto pelo pesquisador; ao mesmo tempo que permite respostas livres e espontâneas do informante, valoriza a atuação dos entrevistados.

As questões elaboradas para a entrevista levam em conta o embasamento teórico da investigação e as informações que o pesquisador recolheu sobre o fenômeno social (TRIVIÑOS, 1987).

Além disso, pode-se dizer que o trabalho apresenta caráter qualitativo, descritivo e exploratório, definido como o entendimento de uma experiência por meio da análise e do estudo de material documental. A partir dele, considera-se os princípios culturais, os conceitos, as opiniões e as vivências que ocorrem em uma sociedade, que são explorados através de uma coleta de dados e o posterior estudo interpretativo (PÁDUA, 1997).

É importante ressaltar a atual pandemia de Covid-19 que impossibilitou as pesquisas e as entrevistas durante a realização dos cursos e conseqüentemente uma maior obtenção de dados. Todas as entrevistas foram realizadas por formulário eletrônico via *Google Forms*, por meio virtual.

Os entrevistados foram convidados a responderem perguntas sobre o perfil socioeconômico na primeira seção da entrevista e logo após isso, questões sobre os cursos

comentados no trabalho e a relação da gastronomia com os impactos sociais e individuais. As questões estão disponibilizadas no Apêndice A.

5.1 Definição dos participantes da pesquisa

Levando em consideração o objetivo da pesquisa, os voluntários são os alunos de projetos sociais que envolvem a gastronomia e cursos culinários, e também os concludentes do curso de graduação em gastronomia, facilitadores e organizadores de projetos, programas ou cursos envolvidos com culinária e gastronomia.

5.2 Categorização dos participantes e ações estudadas da pesquisa

Quadro 01 - Entrevistados da Pesquisa

ENTREVISTADO	IDADE, SITUAÇÃO EDUCACIONAL E CONDIÇÃO DE EMPREGABILIDADE	AÇÃO SOCIAL QUE PARTICIPOU	TIPO DE VIVÊNCIA	EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL ADQUIRIDA APÓS PARTICIPAÇÃO DAS AÇÕES
01	33 ANOS, DESEMPREGADO, ENSINO MÉDIO COMPLETO	CURSO DE COZINHA BÁSICA NA ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO	ALUNO	CHEF DE COZINHA
02	32 ANOS, EMPREGADA, ENSINO MÉDIO COMPLETO	PROJETO TRANSFORMARIA DO IPREDE	ALUNO	AUXILIAR DE COZINHA
03	22 ANOS, GRADUADO EM GASTRONOMIA, EMPREGADO	PROJETO TRANSFORMARIA DO IPREDE	FACILITADOR	PERSONAL CHEF
04	31 ANOS, CURSANDO ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA, DESEMPREGADA	PROGRAMA GASTRONOMIA E TERAPIA	FACILITADOR	AUTÔNOMO
05	33 ANOS, CURSANDO ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA, EMPREGADO	PROGRAMA GASTRONOMIA SOCIAL	ALUNO	AUTÔNOMO
06	31 ANOS, CURSANDO ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA, DESEMPREGADA	PROGRAMA GASTRONOMIA SOCIAL	BOLSISTA	AUTÔNOMO
07	31 ANOS, GRADUADA, EMPREGADA	CURSO DE CONFEITARIA NO PROGRAMA DE GASTRONOMIA SOCIAL NA CASA BRASIL	ALUNO	EMPREENHIMENTO PRÓPRIO
08	25 ANOS, GRADUADA, EMPREGADA	PROGRAMA GASTRONOMIA SOCIAL	BOLSISTA	ESTÁGIO NA ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO

Fonte: Criação do autor.

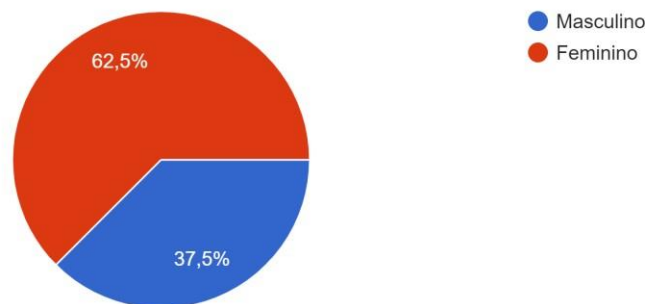
6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

6.1 Perfil socioeconômico dos entrevistados

Neste tópico será observado os dados socioeconômicos dos entrevistados, no gráfico representado abaixo com relação ao sexo dos entrevistados percebemos um maior universo feminino inserido neste mercado:

Gráfico 1 - Sexo dos Entrevistados

Sexo:
8 respostas



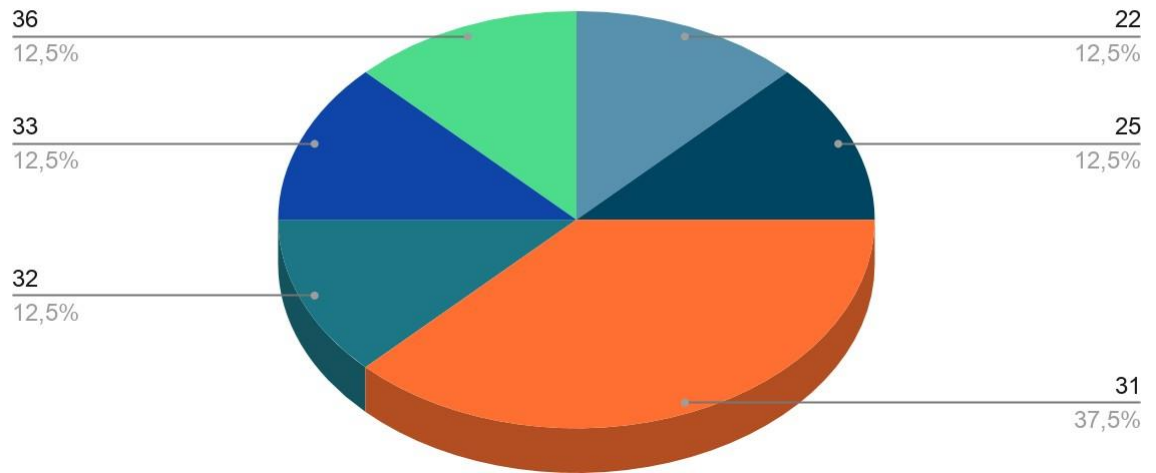
Fonte: Dados da pesquisa

Podemos citar a grande maioria do público feminino em cursos que envolvem a culinária devido ao fato de que as mulheres buscam mais os aprendizados em gastronomia buscando uma nova geração de renda, levando em consideração o interesse das mesmas no empreendedorismo gastronômico, como exemplo, as que já trabalharam com alimentação de feitiço informal, comercializando produtos dentro de casa, fazendo encomendas, vendas em carrinhos de lanches, para complementar a renda familiar ou usá-la como fonte principal (CASTRO, 2020).

O gráfico a seguir mostra a relação da idade dos entrevistados, tendo uma média de 25 anos. Em geral, os cursos em gastronomia e culinária tem, em sua grande maioria, o público jovem como principais participantes, além de ser um dos requisitos de alguns cursos aqui comentados, como exemplo, o curso profissionalizante em cozinha da Gastromotiva que tem o foco em jovens de 18 a 35 anos (HERTZ, 2019).

Gráfico 2 - Idade dos Entrevistados

Idade



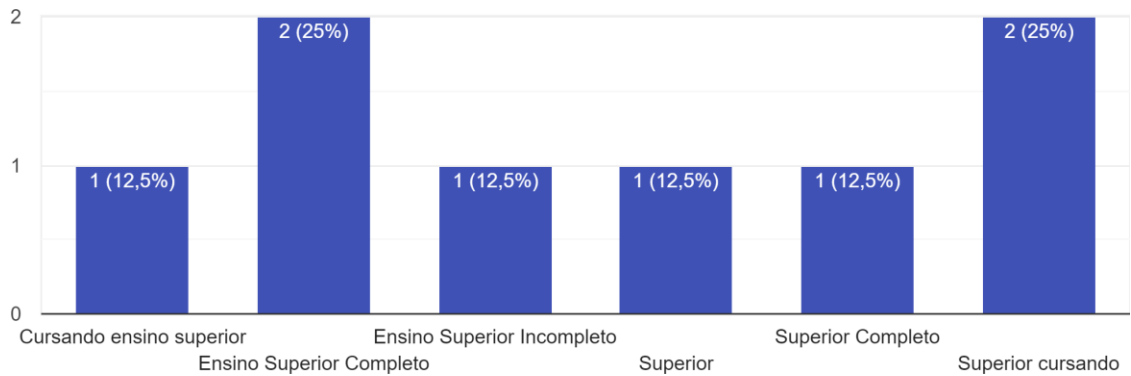
Fonte: Dados da pesquisa

Com relação ao grau de escolaridade dos entrevistados, o Gráfico 3 mostra que 60% estão cursando o ensino superior, enquanto outros 40% já tem o ensino superior completo, como a gastronomia ainda é bem associada a visão de um hobby, o número de pessoas que já obtiveram uma graduação e estão em cursos culinários apenas para um desenvolvimento pessoal ou para iniciar o seu próprio empreendimento em uma área que vem crescendo como a gastronomia, é bem alto.

Gráfico 3 - Escolaridade dos Entrevistados

Escolaridade:

8 respostas



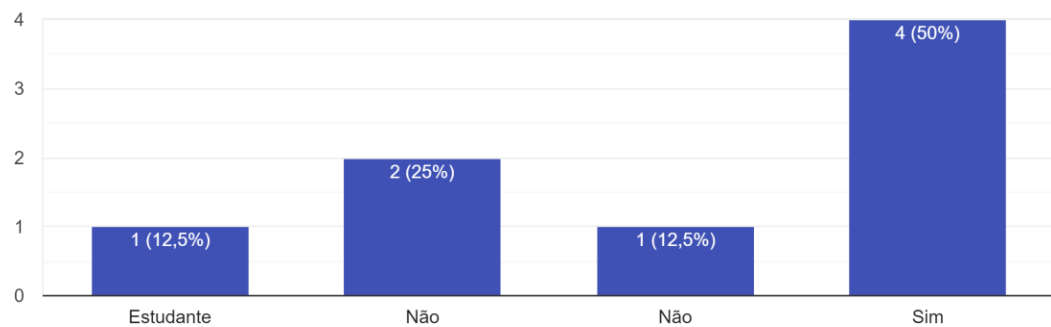
O Gráfico 4 mostra a relação dos entrevistados ao mercado de trabalho, onde 50% dos mesmos estão inseridos, outros 12,5% são estudantes e 37,5% não estão trabalhando. Como cita Oliveira (2015, p. 27), “a principal procura pelos cursos, é por se considerarem fora do mercado de trabalho e a alternativa é a capacitação através destes”.

Além disso, como comenta o autor Zaremba (2018) sobre os funcionários envolvidos, “no setor de alimentação, apenas 1,8% concluíram o ensino superior, enquanto quase 24% só estudaram até a última etapa do fundamental”.

Gráfico 4 - Inserção no mercado de trabalho

Está atualmente inserido no mercado de trabalho?

8 respostas



Fonte: Dados da pesquisa

6.2 Os impactos sociais e individuais relatados pelos entrevistados

Sendo um dos principais objetivos da pesquisa, o impacto social e individual continuamente tratado no trabalho é um dos enfoques da entrevista, trazendo o questionado a narrar as suas vivências e relatos dentro dos programas de gastronomia social, de várias visões diferentes, do aluno ao facilitador da ação pesquisada.

De forma sucinta, os entrevistados foram convidados a responder perguntas diretas e semi estruturadas, possibilitando uma maior abertura para as respostas e um contato maior com a narrativa do mesmo no curso ou programa que ele participa ou participou. Na seção de programas e projetos sociais, os participantes comentam sobre as suas experiências e vivências dentro de cada curso específico, por exemplo, a entrevistada 07 comenta como se deu a sua entrada no mundo gastronômico através dos cursos ofertados pelo GS:

(...) o que me levou a participar do curso foi a necessidade de aprofundar meus conhecimentos em técnicas que me ajudassem a trabalhar com mais segurança e qualidade na área da gastronomia. Fiz o curso no início dos meus trabalhos na gastronomia. Foram poucos meses de curso, mas com bastante conteúdo relevante, conheci técnicas, novas receitas e aprendi e compartilhei aprendido com os colegas do curso, foram semanas em que pude fazer receitas e avaliar quais poderiam fazer parte do meu trabalho. Após aprender algumas noções básicas, pude colocá-las em prática e até adaptá-las conforme o que eu desejava. (Entrevistada 07).

A gastronomia e a culinária, apesar de caminharem juntas, tem as suas peculiaridades, como podemos ver na fala da entrevistada que comenta como se deu a sua entrada na área e as visões da mesma, com o foco em aprender novas receitas e conseguir adaptá-las no seu empreendimento.

Além do foco em si, onde a pessoa procura montar o seu próprio empreendimento e conseguir uma nova renda, a gastronomia também proporciona momentos de compreensão e visão social, onde o indivíduo se propõe a olhar em volta e pensar de que forma ele pode influenciar beneficentemente a sociedade ou comunidade onde vive, como relata a Entrevistada 08:

"(...) durante a graduação fiz parte de um programa de extensão chamado "Gastronomia Social no Jardim da Gente", ao mesmo tempo que era voluntária na cozinha do movimento de saúde mental do Bom Jardim. Era um interesse que eu tinha desde antes de entrar na faculdade, eu queria trabalhar no local onde eu morava, pro local onde eu morava, então eu já me interessava por esse caminho, não queria sair de casa para trabalhar em uma coisa que não fosse beneficiar as pessoas ao redor, queria um trabalho social e que fizesse jus ao propósito. Quando eu soube do programa ainda na faculdade fiquei "é isso que eu quero", e é um trabalho a qual estou envolvida até hoje, e que mudou e muda a forma como eu vejo a vida constantemente, a gastronomia, o estudo, as instituições, as políticas, é uma experiência que me move, absoluta em seu foco." (Entrevistada 08)

Na experiência em cursos e ministrando aulas, alguns dos entrevistados contam como as suas vivências em projetos sociais foram fundamentais para sua evolução individual; como comenta o Entrevistado 03, sobre a sua prática no projeto social Transformaria no IPREDE:

“Uma experiência única naquela cozinha, com mulheres guerreiras que lutam diariamente. O TRANSFORMARIA busca ensinar e até aperfeiçoar as práticas delas na cozinha, assim fazendo com que elas vejam a gastronomia como um instrumento de trazer uma renda para dentro de casa. (Entrevistado03)

O mesmo entrevistado cita que foi nesse projeto onde se propôs a dar a sua primeira aula de gastronomia e culinária:

“ O TRANSFORMARIA foi onde eu dei minha primeira aula, eu nem sabia por onde começar ouvindo os conselhos da Diva comecei a aula ouvindo mais sobre elas e fui me surpreendendo por cada história. "Mulheres que não param" foi essa definição que encontrei para elas. No final do curso elas recebem um certificado e como "prova final " elas precisam apresentar preparações que aprenderam ao longo do curso, não tem como controlar a alegria vendo elas apresentando os seus pratos cada um de um jeito, com delicadeza e alegria esse foi um dos maiores retorno que eu pude ter e receber.” (Entrevistado 03)

É possível comentar que, de fato, os alunos e facilitadores desses cursos são verdadeiramente transformados pelo ensino e aprendizagem a que são submetidos, no individual e no social. Como relata a entrevistada 04:

“A Gastronomia agrega saberes empíricos com saberes acadêmicos e a gastronomia é uma forma de mostrar que as pessoas podem sim buscar uma nova caminhada, uma oportunidade no mercado de trabalho ou ter seu próprio negócio, como curar de problemas psicológicos.” (Entrevistada 04)

Levando em consideração a possível entrada no mercado de trabalho derivada do apoio e das habilidades construídas durante esses cursos, podemos citar a entrada de alguns alunos de cursos da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, por exemplo, o Entrevistado 01 comenta o que a escola proporcionou em sua vida:

“Fiz vários cursos na Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco que me possibilitou conseguir um emprego em uns dos melhores e mais conhecidos restaurantes da cidade.” (Entrevistado 01)

Além da entrada no mercado de trabalho como empregado, os cursos levam os seus alunos a entrarem no universo gastronômico também como empreendedores, levando em consideração as inúmeras formas que a gastronomia pode ser utilizada como modelo de empreendimento comercial. Como comenta a Entrevistada 08:

“O curso que fiz teve uma grande importância, pois me fez perceber que eu realmente gosto da área da gastronomia e me fez procurar e pesquisar mais sobre o assunto. Descobri que trabalhar cozinhando é algo que me faz feliz,

além disso, me traz um bom retorno financeiro e mais conforto ao trabalhar em casa.” (Entrevistada 08)

O indivíduo pode construir seu próprio negócio com o aprendizado desses cursos, alcançando uma nova geração de renda e, conseqüentemente, de mudança social, coincidindo com um dos objetivos da pesquisa, como comenta o Entrevistado 05:

“A gastronomia é a primeira opção como fonte de renda de quem está fora do mercado de trabalho. E isso, no ponto de vista material, representa uma melhora nas condições de vida da pessoa, tornando-se uma ferramenta de mudança social.” (Entrevistado 05)

Ao trazer a gastronomia e a culinária como ferramentas de mudança social, os entrevistados comentaram sobre geração de renda e a gastronomia como elemento cíclico do meio que está inserida, em constante mudança, como relata a Entrevistada 08:

“A gastronomia pra mim é a mudança constante, eu acredito (e vivi), o quanto ela é capaz de mudar de lugar, de melhorar, de sonho, de perspectiva. Poderia contar aqui quantas e quantas histórias já ouvi por conta de um curso em gastronomia, um curso apenas, e o quanto isso pode trazer. Estou no acompanhamento de uma programa de cozinha social nesse tempo de pandemia, onde uma das empreendedoras sociais é ex aluna da escola onde eu trabalho, e hoje ela oferece cursos de confeitaria pra comunidade dela, além de estar nesse novo projeto que também beneficia a comunidade dela, sabe? o que ela fez traz retorno, que retornou novamente pro que ela tá fazendo novamente, é um vai e volta de histórias e mudanças nela, no entorno.” (Entrevistada 08)

Também identificamos reconhecimento de mudanças naqueles que ministram aulas ou começaram seu empreendimento na gastronomia e que buscam um crescimento profissional, como discute a Entrevistada 07:

“A gastronomia e a culinária, em suas formas mais simples, fazem parte dos conhecimentos da maioria das pessoas . Com isso, se torna uma ferramenta sujeita ao aprimoramento e aprendizagem, conseqüentemente pode se tornar o trabalho de muitas pessoas e fazê-las crescer profissionalmente.” (Entrevistada 07)

Com relação ao aprendizado, as dificuldades e o retorno que os cursos ou projetos sociais podem oferecer para os seus alunos, a Entrevistada 08 comenta que:

“Eu acho que no sentido de quem participa de algum curso ou projeto social como o todo, precisam de mais atenção do poder público. No sentido de, existem algumas instituições pequenas que buscam parcerias para realização de cursos sociais em gastronomia mas não conseguem recursos suficientes para todos os gastos necessários, alguns locais precisam ser mais vistos. Quando eu estava no programa de extensão, tínhamos as parcerias com algumas instituições, mas nem sempre as instituições tinham um bom aparato em estrutura, havia muita vontade de fazer acontecer, mas faltava recurso para investir.” (Entrevistada 08)

E como destaca a Entrevistada 05, os cursos e os projetos também apresentam um auxílio para as pessoas que estão à margem da sociedade:

“Sou bolsista na gastronomia social desde agosto de 2019, sigo cada vez mais encantada pelo trabalho voluntário e por tentar passar conhecimento e vivências para pessoas em situação de vulnerabilidade social.” (Entrevistada 05)

Na lógica do empreendedorismo, alguns desses cursos ou projetos, tem a finalidade de ensinar e promover a criação de um negócio para os alunos interessados. A técnica do faça e venda, onde o indivíduo é instruído a aprender uma habilidade que garanta boas vendas e crescimento econômico para se inserir no mercado de trabalho e ser um diferencial.

Ao serem questionados sobre a importância de cursos com enfoque no empreendimento alguns alunos responderam que empreender é fundamental na área da gastronomia, como comenta o Entrevistado 03:

“Sim, pois saber empreender é fundamental nessa área, já que na maioria dos casos, as pessoas que tentam entrar no mercado de trabalho, fazem isso por conta própria e saber empreender faz com que o negócio tenha sucesso.” (Entrevistado 03)

Os cursos culinários que também se inserem no empreendedorismo, podem ajudar e melhorar a venda dos pequenos empreendimentos e conseqüentemente, gerar uma renda maior, um crescimento profissional individual e provavelmente, um crescimento da própria empresa.

A gastronomia, como forte fator de mudança e inclusão, pode exercer o papel de instrumento de capacitação para a entrada de pessoas com baixa renda e vulnerabilidade social no mercado de trabalho. Como relatam os Entrevistados 01 e 06:

“(...) pois como a culinária faz parte do cotidiano de muitas pessoas, ela pode ser aprimorada e utilizada como fonte de renda em um negócio próprio ou para trabalhar em outras empresas.” (Entrevistado 01)

“(...) Tenho vários amigos que graças a esses cursos, hoje estão inseridos no mercado ou em uma empresa ou como empreendedor.” (Entrevistado 06).

A Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco e a Gastromotiva, são dois projetos gastronômicos que tem como um dos objetivos principais melhorar a vida dos seus alunos através dos cursos, ensinamentos e aprendizados baseados na gastronomia, de acordo com David Hertz “No Brasil, há um número imenso de pessoas procurando estudo”, diz o chef.

“Tento diminuir o abismo social que existe no país, mesmo que seja um pouco, proporcionando emprego a esses jovens” (DUARTE, 2012).

Ambos os projetos possuem um comprometimento com o retorno desses jovens que entram no universo gastronômico buscando novas oportunidades, como vagas de emprego e inserção no mercado de trabalho.

Em sua pesquisa, a autora Mattia (2020) destaca que “como resultados, o Projeto proporcionou aos beneficiados duas entrevistas de emprego em uma padaria e confeitaria de Itajaí, além do encaminhamento de três participantes ao Programa Jovem Aprendiz.

Com isso, podemos observar que ambos os projetos são de fato relevantes para propagar a finalidade da gastronomia social. Como ressalta a Entrevistada 02:

“(…) a Ivens inclusive tem a Gastromotiva como grande inspiração, ambas tem uma rede de parceria bem curta. As duas cumprem muito bem o que se propõe, a Escola de Gastronomia enquanto pautada na política pública, dentro de uma secretaria de cultura, falando de comida e com trabalho voltada ao social tem papel fundamental, enquanto promove o empreendedorismo (a ágora social por meio do programa das cozinhas sociais), gera emprego, direciona ao mercado de trabalho, impulsiona jovens e adultos, impacto nos negócios locais, além da valorização da pesquisa e/em cultura alimentar por meio dos laboratórios.” (Entrevistada 02)

Desta forma, pode-se dizer que os objetivos dos projetos são alcançados, levando em consideração as entrevistas e as pesquisas relacionados com a finalidade deste trabalho.

Percebemos que os alunos, facilitadores e/ou bolsistas dos programas obtiveram um impacto social, seja ele no crescimento profissional e individual, uma nova forma de gerar renda ou a entrada dos mesmos no mercado de trabalho com a criação dos seus próprios negócios ou a ocupação de vagas de emprego.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gastronomia apresenta-se como elemento cultural e social, e seu significado gira em torno da cultura da alimentação. A culinária que está intrínseca à gastronomia, é vista como um conjunto de técnicas e regras relacionadas à alimentação apesar de também ser reconhecida pela sua organização social.

As entrevistas revelam a gastronomia como aspecto cultural fundamental para a essência de cada indivíduo, além de ser a principal forma de sustento fisiológico, a mesma também traz a identidade cultural, tanto de uma sociedade como de onde o indivíduo está inserido.

Pode-se acreditar que conhecimentos gastronômicos possam tornar-se meios de sobrevivência através da aprendizagem prática, levando em conta os cursos culinários e as experiências obtidas nos mesmos.

Desse modo, as atividades que envolvem a área de gastronomia, como, os projetos e cursos comentados neste trabalho, são de suma importância para as relações sociais e econômicas quando geram a oportunidade de um emprego, fornecendo a possibilidade de uma renda extra com os conhecimentos teóricos e práticos desenvolvidos durante os cursos.

Além disso, a gastronomia também é mostrada como uma forma de inserir novas possibilidades aos participantes, de uma forma que eles possam obter novos caminhos no cotidiano, melhorar suas relações pessoais, ocupar novos meios, alcançar uma autonomia e ascender economicamente.

Sugere-se neste trabalho que o investimento em educação possa ser um dos principais fatores para a redução do cenário da desigualdade brasileira e local como, investimentos para o trabalho realizado pelos projetos estudados para trazer fundamentos aos seus participantes têm alcançado resultados positivos na sociedade.

Relacionando o recente investimento em programas e projetos sociais que envolvem a culinária e a gastronomia, e o crescimento do setor gastronômico, o qual apresenta altos índices de expansão, faturamentos crescentes, e sendo considerado uma aposta contra o desemprego, é possível aliar a gastronomia como um meio de educar, no intuito de contribuir para a redução da desigualdade social.

Portanto, a gastronomia pode ser utilizada como ferramenta de mudança social pois é notório que através da mesma os participantes dos cursos em culinária, sejam eles, alunos, professores, facilitadores, bolsistas ou voluntários tiveram alguma mudança na sua vida de forma benéfica, como podemos ver nos relatos dos entrevistados.

Sendo assim, trazendo os cursos de culinária como uma oportunidade de mudança social e geração de renda, podemos dizer que a gastronomia potencializa seu trabalho de oportunizar indivíduos, melhorando a empregabilidade, proporcionando a inclusão social e reduzindo a desigualdade.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Perfil da Abrasel**. 2017. Disponível em: <<https://abrase.com.br/abrase/perfil-da-abrase/>>. Acesso em: 30 nov 2020.

ÂNGELO, Elis Regina Barbosa. CORNER, Dolores Martins Rodriguez. **Algumas perspectivas socioculturais da gastronomia e suas relações com o crescimento de segmentos turísticos**. Anais do VII Seminário de Pesquisa em Turismo no Mercosul. Rio de Janeiro, 2012.

AUTRAN, M. P.; BORGES, A. M. DE B.; RUBIM, R. E. **Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010**. Anais do VI Seminário ANPTUR, p.1-15, 2010. São Paulo.

ALVARENGA, Darlan. **País já tem 8,1 milhões de microempreendedores formais; veja atividades em alta entre MEIs**. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/noticia/2019/04/03/pais-ja-tem-81-milhoes-de-microempreendedores-formais-veja-atividades-em-alta-entre-meis.ghtml>. Acesso em: 10 out 2020.

BARBOSA, Ilana das Neves. **Programa Gastronomia Social no jardim de Gente: A gastronomia como fator de mudança social no bairro Bom Jardim em Fortaleza**. Fortaleza, 2019. Disponível em: http://www.repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/56477/1/2019_tcc_inbarbosa.pdf. Acesso em: 10 nov. 2020.

BEZERRA, Juliana. **Desigualdade social**. Disponível em <https://www.todamateria.com.br/desigualdade-social/>. Acesso em: 28 nov 2019.

BRAIT, Paula Malatian. **A gastronomia como bem simbólico e fator de distinção: Uma análise do caderno paladar, do Jornal o Estado de S. Paulo**. São Paulo. 2010.

BRASIL. Ministério do Turismo. **3ª Reunião do Grupo Técnico Temático – GTT de Turismo Cultural, no âmbito da Câmara Temática de Segmentação do Conselho Nacional do Turismo**. 2005. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Marcos_Conceituais.pdf. Acesso em: 30 dez 2020.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.

BRILLAT-SAVARIN, J. **A fisiologia do gosto**. 5. ed. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia**. 1ªEd. Brasília. Editora Brasiliense. 2007.

BUYCO. **Mercado de restaurantes: um setor em crescimento**. 2020. Disponível em: <https://buyco.com.br/blog/mercado-de->

[restaurantes/#:~:text=A%20BuyCo.,forma%20como%20o%20empreendedorismo%20acontece!">restaurantes/#:~:text=A%20BuyCo.,forma%20como%20o%20empreendedorismo%20acontece!](#). Acesso em: 27 mar 2021.

CASTRO, Fernanda Meneses de Miranda. CAVALCANTI, Lais Moreira. RABELO, Stefanie Amaral da Silva. **Transformando vidas: grau de adesão a uma proposta de empreendedorismo gastronômico para mulheres em situação de vulnerabilidade social.** Revista Iberoamericana de Turismo- RITUR, Penedo, Volume 10, Número 2, nov. 2020, p. 61-76.

CIA. The Culinary Institute of America. Disponível em: <<http://www.ciachef.edu/>> . Acesso em: 05 jun 2020.

COHEN, Ernesto; FRANCO, Rolando. **Avaliação de projetos sociais.** Petrópolis, RJ: Vozes, 1993.

CONTRERAS-HERNÁNDEZ J. *Antropología de la alimentación.* Madrid: Eudema; 1993

CORDON BLEU, LE. **Le Cordon Bleu international.** Disponível em: <http://www.cordobleu.edu/home> . Acesso em: 05 jun 2020.

CUNHA, Kênia Braz. OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. **A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-Cultural.** Goiás. 2009.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. **A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição.** Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro , v. 16, n. 1, p. 91-98, jan. 2011. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100013&lng=pt&nrm=iso. Acesso em 24 nov. 2020.

DOLORES, Freixa; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo.** São Paulo. SENAC, 2017.

DUARTE, Marcelo. **Gastronomia transforma jovens em profissionais da cozinha, 2012.** Disponível em: <https://www.spcuriosos.com.br/comida/gastromotiva-transforma-jovens-em-profissionais-da-cozinha/>. Acesso em: 27 dez. de 2020.

DRAIBE, S. **O welfare state no Brasil: características e perspectivas.** Caderno de Pesquisa NEPP - Unicamp n° 8, 1993, pp.1-52.

FERNANDEZ-ARMESTO F. **Comida: uma história.** Rio de Janeiro: Record; 2004.

FERREIRA, M. L. **As palavras do saber e do sabor: a gastronomia como objeto de descoberta no processo de ensino/aprendizagem do PLE e PL2.** Dissertação de Mestrado em Ensino do Português como Língua Segunda e Estrangeira, Universidade Nova, Lisboa, Portugal. 2011. Disponível em: <http://run.unl.pt/handle/10362/7191>. Acesso em 25 dez. 2020:

FIELDHOUSE, P. **Food and nutrition: customs and culture**. Londres: Chapman & Hall; 1996.

FILHO, G. C. de França. **Teoria e prática em economia solidária: problemática, desafios e vocação**. 2007. Civitas - Revista De Ciências Sociais, 7(1), 155-174.

FLANDRIN JL, MONTANARI M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: Uma história da gastronomia**. 4. ed. São Paulo. Editora Senac, 2006.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. Lisboa. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, 2016

FREIXA, Dolores. CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 3. ed. São Paulo. Editora Senac, 2015.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. **Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos**. 2009.

GARCIA, RWD. **A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana**. São Paulo: Instituto de Psicologia, USP; 1999.

HALL, C. M et al. **Development, Management and Markets**. ButterworthHeinemann: Oxford, 2003.

HERTZ, David. **A gastromotiva - gastromotiva**. 2019. Disponível em: <http://gastromotiva.org/a-gastromotiva/>. Acesso em: 25 set. 2019.

HOBSBAWM, Eric; TERRENCE, Ranger (orgs.). **A invenção das tradições**. 2. ed. Tradução de Celina Cardim Cavalcante. São Paulo: Paz e Terra, 2012.

IBGE, **Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF**. 2018. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html> Acesso em: 20 jan. 2021

INSTITUTO FOOD SERVICE BRASIL, **Índice Desempenho Food Service**. 2018. Disponível em: https://9647e778-371d-421b-9615-c5e4af4ae440.filesusr.com/ugd/05b30f_91b326ee050246d69ff5190c3ac21c99.pdf. Acesso em: 12 jan. 2021

JHUN, S.; NERI, M.; RODRIGUES, H. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembi Morumbi. **Anais do VI Seminário ANPTUR**, p. 1-12, 2009. São Paulo: ANPTUR.

KINOUCI O, DIEZ-GARCIA RW, HOLANDA AJ, ZAMBIANCHI P, ROQUE AC. **The non-equilibrium nature and evolution**. New J. Phys 2008;

MACHADO, Ednéia Maria. KYOSEN, Renato Obikawa. **Política e política social**. Londrina. 2010.

MACIEL, Maria Eunice. **Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ. 2005.

MANFRINATO, M. H. V. **Proposta de organização curricular em curso técnico profissionalizante: meio ambiente e educação ambiental – um Estudo de Caso**. Tese de doutorado: Universidade de São Carlos, 2006.

MARQUETTO, Rut Maria Friedrich. JARCZEWSK, Márcia. BISOGNIN, Edir L. **Gastronomia como fator de integração social no turismo**. Rio Grande do Sul. 2015

MARTINS, Natália de Sousa. **Gastronomia e Terapia: A Cozinha como Lugar de Cura**. Movimento Saúde Mental Comunitária, Fortaleza, 2020.

MATTIA, Adilene Alvares, DOMINGUES, Janaína. BECKER, Lara Luiza Borges, ORLANDINI, Luciane. **A gastronomia como ferramenta de transformação social: estudo de caso do projeto Co[M]feito**. 2020. Disponível em: <https://publicacoes.ifc.edu.br/index.php/RevExt/article/view/1202/1346>. Acesso em: 27 dez. 2020.

MELO, M. A. **Estado, governo e políticas públicas**. In: Sergio Miceli (org.), O que ler na ciência social brasileira (1970-1995). São Paulo: Sumaré, 1999

MESSER E. **Perspectivas antropológicas sobre la dieta. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumes**. Barcelona: Publicaciones Universitat de Barcelona; 1995.

MINAYO, M. C. de S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 3. ed. São Paulo: Hucitec/Abrasco, 1994.

PÁDUA, Elisabete Matallo Marchesini de. **Metodologia da pesquisa: abordagem teórico-prática**. Campinas, SP: Papirus, 1997.

PAYNE – Palacio, June; THEIS, Monica. **Gestão de Negócios em Alimentação: princípios e práticas**. Barueri: Manole, 2015

PETRINI, Carlo. **Slow food: princípios da nova gastronomia**. Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora Senac, 2009

PERUSSI, Regina Ferraz. IELES, Reinaldo Miranda de Sá. **Ensaio Metodológico para a Prospecção Mercadológica para Empreendimentos Gastronômicos**. Turismo em Análise, vol 21. Ed. 2. Agosto, 2011.

PINHEIRO, Richarlison Henrique; SILVA, Maiara Sobral. **A gastronomia como alternativa para redução da desigualdade social: estudo de caso sobre o projeto social gastromotiva**. Revista Desafios. Palmas. 2018.

PRADANOV, Cleber C.; FREITAS, Ernani C. de. **Metodologia do trabalho científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico**. Novo Hamburgo: Universidade. Feevale, 2013.

PROCÓPIO, Fábio. **Assistencialismo e Assistência Social**, 2009. Disponível em <<https://fabioprocopio.wordpress.com/2009/08/27/assistencialismo-e-assistencia-social/>> Acesso em: 22 nov. 2019.

ROZIN P, VOLLMECKE TA. Food likes and dislikes. **Annual Review of Nutrition**. 1986;

RUBIM, Elster, REJOWSKI, Rebeca, O. Mirian. **O ensino superior da gastronomia no brasil: Análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação**. (2010-2012). Turismo - Visão e Ação. 2013;15(2):166-184. ISSN: 1415-6393. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=261056071002>. Acesso em: 17 out. 2020

SEBRAE, **Economia solidária: o que é e qual o seu impacto?**. 2018a. Disponível em: <https://atendimento.sebrae-sc.com.br/blog/economia-solidaria-o-que-e/>>. Acesso em: 15 dez. 2020

SEBRAE, **Panorama dos Pequenos Negócios**. 2018b. Disponível em: <[https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/SP/Pesquisas/Panorama dos Pequenos Negócios 2018_AF.pdf](https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/SP/Pesquisas/Panorama%20dos%20Pequenos%20Negocios%202018_AF.pdf)>. Acesso em: 15 dez. 2020.

SEBRAE. **Você sabe o que é um Microempreendedor Individual - MEI?**. 2017 Disponível em: <https://atendimento.sebrae-sc.com.br/blog/voce-sabe-o-que-e-um-microempreendedor-individual-mei/#:~:text=Dados%20do%20IBGE%20revelam%20que,principalmente%2C%20por%20causa%20do%20desemprego>. Acesso em: 15 dez. 2020.

SENNA, Mônica de Castro Maia. SCHOTTZ, Vanessa. MONNERAT, Giselle Lavinias. MAGALHÃES, Rosana. **Programa Bolsa Família: nova institucionalidade no campo da política social brasileira?** Rev. Katál. Florianópolis, 2007

SEVERO, Christian Guimarães. **Empreendedorismo em Gastronomia: Um estudo de caso**. Revista da Jornada da Pós-Graduação e Pesquisa - Congrega. Campinas. 2018.

SHAW, G. 2004. **Culturas empresariais e pequenas empresas em Turismo**. Em: LEW, a.; HALL, C.; WILLIAMS, A. Compêndio de Turismo. Lisboa: Instituto Piaget. Coleção Ciência e Técnica.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. **Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão nº 06, de 19 de setembro de 1989. Fixa normas para regulamentar as**

atividades de Extensão da Universidade Federal do Ceará (UFC). Fortaleza, 1989.
Disponível em: <http://www.prex.ufc.br/wp-content/uploads/2016/12/ufc-cepe-resolucao-06-19set1989-regulamentacoesextensionistas.pdf>. Acesso em: 26 set. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. **Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão nº 04, de 27 de fevereiro de 2014. Dispõe sobre as normas que orientam as atividades extensionistas da Universidade Federal do Ceará (UFC).** Fortaleza, 2014.
Disponível em: <http://www.prex.ufc.br/wp-content/uploads/2016/12/ufc-cepe-resolucao-04-27fev2014-nomas-ativs-extensionistas.pdf>. Acesso em: 26 set. 2020.

VAZQUEZ, D. **Desequilíbrios regionais no financiamento da educação: a política nacional de equidade do FUNDEF.** Revista de Sociologia e Política, Curitiba, 24, p. 149-164, jun. 2005.

WANDERLEY, Mariângela B. **Refletindo sobre a noção de exclusão. As artimanhas da exclusão: análise psicossocial e ética da desigualdade social.** SAWAIA, Bader (Orgs.). Petrópolis: Ed. Vozes, 2002. p.16-26

WRANGHAM R, CONKLIN-RITTAI NL. **Cooking as a biological trait. Comparative Biochemistry and Physiology Part A,** 2003.

WOORTMANN. Ellen F. **Comida como linguagem.** Goiânia: Habitus. 2013

ZAREMBA, Júlia. **Setor de turismo é carente de profissionais qualificados,** 2018.
Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/seminariosfolha/2018/03/setor-de-turismo-e-carente-de-profissionais-qualificados.shtml>. Acesso em: 29 dez. 2020.

APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS
ROTEIRO DE ENTREVISTA APLICADA AOS CONVIDADOS

SEÇÃO 1: FORMULÁRIO SOCIOECONÔMICO DOS ENTREVISTADOS

- 1) NOME COMPLETO:
- 2) SEXO:
- 3) IDADE:
- 4) COR OU RAÇA:
- 5) ESTADO CIVIL:
- 6) ESTADO DE ORIGEM
- 7) CIDADE:
- 8) ESCOLARIDADE:
- 9) ESTÁ ATUALMENTE INSERIDO NO MERCADO DE TRABALHO?

SEÇÃO 2: FORMULÁRIO SOBRE PARTICIPAÇÕES DE PROGRAMAS, CURSOS, PROJETOS SOCIAIS VOLTADOS PARA A ÁREA DA CULINÁRIA E COM RELAÇÃO AO IMPACTO SOCIAL DA GASTRONOMIA INDIVIDUALMENTE E SOCIALMENTE

- 1) VOCÊ JÁ PARTICIPOU DE ALGUM CURSO OU PROJETO SOCIAL QUE ENVOLVE A GASTRONOMIA? SE SIM, O QUE LEVOU VOCÊ A PARTICIPAR DOS CURSOS E/OU PROJETOS? DISCORRER DE FORMA BREVE SOBRE A SUA EXPERIÊNCIA.
- 2) VOCÊ CONHECE ALGUM PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIO QUE ESTEJA INSERIDO NO MEIO GASTRONÔMICO? SE SIM, QUAL?
- 3) VOCÊ JÁ PARTICIPOU DE ALGUM CURSO GASTRONÔMICO? SE SIM, QUAL? E EM QUE INSTITUIÇÃO?
- 4) SE VOCÊ JÁ PARTICIPOU DE ALGUM CURSO OU PROJETO SOCIAL, COMENTE SOBRE SUA TRAJETÓRIA NO MESMO, APRENDIZADOS, DIFICULDADES, O QUE PODE MELHORAR, O RETORNO QUE O CURSO TEVE PARA VOCÊ.
- 5) ALGUMAS ESCOLAS GASTRONÔMICAS ESTÃO INVESTINDO EM CURSOS BÁSICOS E CURSOS COM FOCO NO EMPREENDIMENTO, VOCÊ ACREDITA QUE CURSOS COM ESSE ENFOQUE SÃO IMPORTANTES PARA QUEM ESTÁ PROCURANDO UMA NOVA FORMA DE ENTRAR NO MERCADO DE TRABALHO?
- 6) POSSUI EXPERIÊNCIA DE TRABALHO NA ÁREA GASTRONÔMICA?
- 7) COMO VOCÊ ENXERGA A GASTRONOMIA E A CULINÁRIA COMO UMA FERRAMENTA DE MUDANÇA SOCIAL?
- 8) SE VOCÊ PARTICIPOU DE ALGUM CURSO OU PROGRAMA SOCIAL VOLTADO PARA CULINÁRIA E PARA GASTRONOMIA, DISCORRA COMO O MESMO INFLUENCIOU NA SUA VIDA PESSOAL, NO ASPECTO ECONÔMICO E SOCIAL.
- 9) EM SUA OPINIÃO, CURSOS DE CULINÁRIA COM FOCO NO EMPREENDEDORISMO SÃO IMPORTANTES?
- 10) SE VOCÊ JÁ PARTICIPOU DE ALGUM CURSO COMO FACILITADOR E ORGANIZADOR, COMENTE SOBRE SUA TURMA, CURSO OFERECIDO, ALUNOS.

- 11) VOCÊ ACREDITA QUE OS CURSOS QUE UTILIZAM A GASTRONOMIA COMO INSTRUMENTO DE CAPACITAÇÃO PODEM INFLUENCIAR NA ENTRADA DE PESSOAS DE BAIXA RENDA E EM VULNERABILIDADE SOCIAL NO MERCADO DE TRABALHO?
- 12) EM SUA OPINIÃO, PROJETOS COMO O GASTROMOTIVA E A ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO, SÃO IMPORTANTES PARA DIFUNDIR A RELEVÂNCIA DA GASTRONOMIA SOCIAL?
- 13) COMENTÁRIOS: