



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
CURSO DE GASTRONOMIA

ILANA DAS NEVES BARBOSA

PROGRAMA GASTRONOMIA SOCIAL NO JARDIM DE GENTE: A
GASTRONOMIA COMO FATOR DE MUDANÇA SOCIAL NO BAIRRO BOM
JARDIM EM FORTALEZA (CE)

FORTALEZA

2019

ILANA DAS NEVES BARBOSA

PROGRAMA GASTRONOMIA SOCIAL NO JARDIM DE GENTE: A GASTRONOMIA
COMO FATOR DE MUDANÇA SOCIAL NO BAIRRO BOM JARDIM EM FORTALEZA
(CE)

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

Orientador: Prof. Ms. Leandro Pinto Xavier

FORTALEZA

2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- B197p Barbosa, Ilana das Neves.
Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente : : a gastronomia como fator de mudança social no bairro Bom Jardim em Fortaleza (CE) / Ilana das Neves Barbosa. – 2019.
62 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2019.
Orientação: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.

1. Gastronomia. 2. Extensão. 3. Transformação Social. 4. Grande Bom Jardim. I. Título.

CDD 641.013

ILANA DAS NEVES BARBOSA

PROGRAMA GASTRONOMIA SOCIAL NO JARDIM DE GENTE: A GASTRONOMIA
COMO FATOR DE MUDANÇA SOCIAL NO BAIRRO BOM JARDIM EM FORTALEZA
(CE)

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

Orientador: Prof. Ms. Leandro Pinto Xavier

Aprovada em: __ / __ / ____

BANCA EXAMINADORA

Prof. Ms. Leandro Pinto Xavier (Orientador)

Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Eveline de Alencar Costa

Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Selene Maria Penaforte Silveira

Universidade Federal do Ceará (UFC)

Dedico esse trabalho a toda comunidade do Grande Bom Jardim que acredita no poder de transformação por meio da Gastronomia. Em especial, aos meus pais, alunos e alunas, professores, amigos e todos que se doaram ao programa e se descobriram por meio dele.

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus pais, Luisa e Wagner, por tudo que fizeram por mim em toda minha vida, e ao quanto são as pessoas mais fortes e guerreiras por terem feito o possível e impossível para que essa formação fosse possível, em terem proporcionado a mim a experiência em uma universidade, a qual parecia tão distante. Muito obrigado, eu amo vocês. À minha irmã Vitória Montenegro que tanto me incentivou a estudar, viver e me permitir. Ao meu irmão Leandro Neves, que me ajudou em momentos que nem imagina. A minha família que me ajudou nesse último ano mesmo que indiretamente.

Agradeço aos alunos do Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente, por tornarem esse trabalho possível, vocês foram muito importantes para o meu crescimento acadêmico, profissional e principalmente, pessoal. Agradeço a todos os abraços, apoio, críticas, ideias e conversas que tivemos nesses anos no programa. Incluo aqui também o Centro Cultural do Bom Jardim, que em meio a tantos entraves e dificuldades, faz do equipamento no Bom Jardim um agente transformador dentro do bairro.

Agradeço a todos os meus amigos que estiveram presentes nesse momento, longe ou perto. Em especial à Barbara Sugizaki que me acompanhou, bem dizer, em toda essa caminhada na gastronomia, me estimulou a não desistir em inúmeros momentos nos últimos anos. Obrigada por todas as trocas de e-mails, de artigos, de planos de aulas, de cartas pessoais, pela acolhida na sua casa aqui, na sua vida. Sinto saudades. Agradeço também a todos as pessoas que conheci por meio do programa e que me marcaram para sempre: Lucas Braga, por ter se mudado comigo, tornando mais fácil a escrita deste trabalho, todas as conversas que tivemos e todos os *memes* trocados. Agradeço também a Mikaelle Nunes, Leonardo Souza e Tamyla Rocha por tantas conversas construtivas que tivemos, que nunca deixemos de acreditar na gastronomia e no seu poder de transformação. Agradeço a todos que estiveram comigo, me fizeram café quando precisei, leram meu trabalho inúmeras vezes me ajudando nesse processo: Mônica Silva, obrigada por todas as observações, você é uma geminiana que vai longe; Allan Matheus, obrigada por tudo nesses últimos meses, você é um anjo; Lorena Vieira, obrigada por existir, acreditamos que nosso bairro não é só o que passa na TV e continuemos em nossas lutas! Agradeço também a Samara Matos, Vanessa Noronha, Aline Caetano e Wellington Romão que me acompanharam e me ajudaram nesses últimos meses. Agradecimento especial à Mara Dalila, minha psicóloga que me deu um enorme suporte durante esses meses.

Agradeço aos meus professores, em especial ao meu orientador Ms. Leandro Xavier por todas as conversas, orientações, paciência nos meus momentos de desabafos, persistência

quando nem eu mesma tinha e por ter tornado esse processo mais leve. À professora Dra. Eveline de Alencar, por ter proporcionado a experiência mais rica e gratificante que poderia ter na vida, na universidade, ter feito parte do GS me deixou coisas boas que ainda estou descobrindo, e a todos os professores que se fizeram presentes nessa graduação e de alguma forma influenciaram ao que eu sou hoje: ao professor Rafael Gurgel do Amaral, ao professor Hermano Maia, à professora Dra. Beatriz Brandão (incrivelmente inesquecível), ao professor Dr. José Arimatea Bezerra, à professora Dra. Maria Lúcia de Sousa Moreira e ao professor Dr. Paulo Henrique Machado de Sousa.

Agradecimento especial e não menos importante aos estudantes de gastronomia que tive a honra de conhecer nessa caminhada da graduação, todos os encontros, conversas, ideias, impulsos, conselhos e carinhos que pude ter com vocês. Obrigada!

“Para descobrir é preciso relacionar-se.”
(DAMATTA, 1978, p. 32).

RESUMO

Esta pesquisa possuiu como propósito compreender de que forma a gastronomia pode contribuir como ferramenta de impacto social e econômico na região do Grande Bom Jardim em Fortaleza (CE), utilizando como estudo de caso o Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente, vinculado à Universidade Federal do Ceará (UFC). Esse programa extensionista foi criado em 2010 e traz como objetivo principal a oferta de cursos gratuitos de capacitação para as comunidades do Grande Bom Jardim e público em geral. Dessa forma, na pesquisa trazemos em seu referencial teórico informações sobre: formulário de cadastro junto a Pró-Reitoria de Extensão do Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente (UFC), Projeto Jardim de Gente do Centro Cultural do Bom Jardim (CCBJ), além de planos de cursos e relatórios finais dos cursos realizados pelo programa, bibliografia a respeito dos temas que permeiam a gastronomia e a relação com impactos sociais por meio de cursos de capacitação e projetos sociais, premissas essenciais para a compreensão da problemática pesquisada. Em seus procedimentos metodológicos, a pesquisa foi qualitativa, quantitativa e de caráter exploratório. Apresentamos dados socioeconômicos sobre a população participante dos cursos oferecidos nos anos de 2017 e 2018, além da análise sobre os impactos sociais e pessoais evidenciados através dos cursos ministrados, por meio das entrevistas semiestruturadas realizadas com ex-alunos, em conjunto com a observação participante. Constatou-se que a gastronomia foi aplicada como instrumento de impacto social no Grande Bom Jardim, pois mostrou-se como um instrumento de transformação, fortalecimento social e econômico, e de empoderamento por meio dos relatos e dados analisados que compreenderam a região do Grande Bom Jardim.

Palavras-chave: Gastronomia. Extensão. Transformação Social. Grande Bom Jardim.

ABSTRACT

This research aimed to understand how gastronomy can contribute as a tool of social and economic impact in the region of Grande Bom Jardim in Fortaleza (CE), using as a case study the Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente, linked to the Universidade Federal do Ceará (UFC). This extension program was created in 2010 and has as main objective the offering of free training courses for the communities of Grande Bom Jardim and the general public. Thus, in the research we bring in its theoretical reference information about: registration form from Pró-Reitoria de Extensão do Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente (UFC), Projeto Jardim de Gente do Centro Cultural do Bom Jardim (CCBJ), in addition to course plans and final reports of the courses carried out by the program, bibliography on the topics that permeate the gastronomy and the relation with social impacts through training courses and social projects, essential premises for the understanding of the researched problem. In its methodological procedures, the research was qualitative, quantitative and exploratory. We present socioeconomic data about the population participating in the courses offered in the years 2017 and 2018, as well as the analysis of the social and personal impacts evidenced through the courses taught, through semi-structured interviews with former students, along with participant observation. It was verified that the gastronomy was applied as an instrument of social impact in the Grande Bom Jardim, as it proved to be an instrument of transformation, social and economic strengthening, and empowerment through the analyzed reports and data that comprised the Grande Bom Jardim region.

Keywords: Gastronomy. Extension. Social Transformation. Grande Bom Jardim.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1 - Entrevistados da pesquisa.....	28
Quadro 2 - Ciclo do segundo semestre de 2017 e primeiro semestre de 2018.....	32
Gráfico 1 - Bairro onde residem os alunos do programa.....	34
Gráfico 2 - Quantitativo em relação ao gênero.....	35
Gráfico 3 - Idade dos alunos do programa.....	36
Gráfico 4 - Renda mensal aproximada dos alunos do programa.....	36
Gráfico 5 - Dados sobre beneficiários de programas de auxílio social.....	37
Gráfico 6 - Escolaridade dos alunos do programa.....	38

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
CCBJ	Centro Cultural do Bom Jardim
CDMAC	Centro Dragão do Mar de Arte e Cultura
DED	Departamento de Economia Doméstica
EGA	Escola de Gastronomia Autossustentável
GS	Gastronomia Social no Jardim de Gente
IACC	Instituto de Arte e Cultura do Ceará
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPECE	Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará
MSMC	Movimento de Saúde Mental Comunitária
ONG	Organização Não Governamental
PACCE	Programa de Aprendizagem Cooperativas em Células Estudantis
PET	Programa de Educação Tutorial
PREX	Pró-Reitoria de Extensão
SEBRAI	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SECULT	Secretaria de Cultura
SINE/IDT	Sistema Nacional de Emprego/Instituto de Desenvolvimento do Trabalho
UFC	Universidade Federal do Ceará

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	13
2	OBJETIVOS.....	15
2.1	Objetivo Geral.....	15
2.2	Objetivos Específicos.....	15
3	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	16
3.1	Contextualizando a gastronomia como um agente potencializador	16
3.2	As atividades de extensão na Universidade e a relação com programas ou projetos sociais.....	19
3.3	A Comunidade do Grande Bom Jardim, o Centro Cultural do Grande Bom Jardim (CCBJ), o Programa Jardim de Gente e o Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente.....	21
3.4	O Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente (UFC) e a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) no Grande Bom Jardim.....	23
4	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	27
4.1	Caracterização da pesquisa.....	27
4.2	Categorização dos participantes da pesquisa.....	28
4.3	Estudo de perfil socioeconômico dos alunos do programa e análise dos documentos.....	30
4.4	Análise dos impactos sociais por meio de entrevistas semiestruturadas com os alunos participantes do Programa e observação participante.....	30
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	32
5.1	O perfil socioeconômico dos alunos que passaram pelo programa Gastronomia Social no Jardim de Gente (2017 - 2018).....	32
5.2	Os impactos sociais e pessoais narrados pelos alunos do Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente: vivências, relatos e trocas	39
5.3	Melhorias apontadas pelos participantes do Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente.....	50
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	53
	REFERÊNCIAS.....	56
	APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS	60

ANEXO A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE).....	62
---	-----------

1 INTRODUÇÃO

Este trabalho possuiu como objetivo principal investigar de que forma a Gastronomia pode contribuir como ferramenta de impacto social e econômico no bairro do Bom Jardim em Fortaleza (CE), usando como estudo de caso o Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente, na qual trata-se de uma ação extensionista da Universidade Federal do Ceará (UFC)¹, o programa extensionista em questão foi criado em 2010 e surgiu para atender uma necessidade da comunidade do Grande Bom Jardim como um agente de transformação social, na qual busca por meio da realização de cursos e oficinas gastronômicas unir outros fatores também importantes para a capacitação ao mercado de trabalho utilizando da ciência, arte e cultura sobre aquilo que está sendo produzido pelos alunos, o resgate da memória gastronômica, seus hábitos e tradições.

O interesse em pesquisar essa proposta surgiu de um questionamento pessoal em um momento de análise de planos de aulas, formulários e relatórios finais do programa sobre o mesmo buscar o impacto social através da capacitação de jovens e adultos no bairro Bom Jardim, na qual buscou-se compreender de que forma o programa cumpre com seus objetivos de capacitação e impacto social através da gastronomia dentro do bairro em questão. Assim como, enquanto estudante de Gastronomia, bolsista do Programa e moradora do bairro em questão, havia a inquietude de buscar respostas para o principal questionamento: *“O que o Gastronomia Social traz de benéfico ao meu bairro e qual seu papel aqui?”*.

Durante o recorte de tempo descrito aqui, estive presente em reuniões compartilhadas do Programa como estagiária, e com o papel de comissão geral organizadora, Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente em parceria com o Centro Cultural do Bom Jardim e a Universidade Federal do Ceará, sendo responsável por facilitar diversos processos administrativos e de gestão organizacional, como avaliação e compilação de ficha técnica, elaboração de listas de compras, contato com fornecedor, recebimento de insumos, organização de planos de aula, elaboração de relatórios, entre outros. Bem como na Escola de Gastronomia Autossustentável, ministrando diversas aulas em cursos da área gastronômica e na organização da escola como um todo.

Por se tratar de um tema relativamente novo, são poucas as pesquisas que buscam relacionar a gastronomia a algum tipo de impacto, seja este econômico ou social. Apesar de

¹Ação aprovada pela Pró-reitoria de Extensão da Universidade Federal do Ceará em 2010 na modalidade de programa, sob coordenação da professora Dra. Eveline de Alencar Costa do curso de bacharelado em Gastronomia.

existirem vários programas ou projetos sociais que usam a capacitação como uma forma de inclusão, não se deixa claro qual inclusão, ou de que forma isso é realizado ou possa ser desenvolvido. A justificativa se dá também pela ausência de dados informativos sobre os resultados do programa ao longo dos cursos que ocorreram entre 2017 e 2018 na perspectiva dos alunos, com suas visões acerca do tema, vivências e respostas. Portanto, essa pesquisa trata de levantar uma discussão acerca de pontos importantes do Programa Gastronomia Social, sejam eles positivos ou que podem ser ajustados para um melhor aproveitamento, o que o torna importante em termos de enriquecimento para a área. Além de levantar a questão em relação aos meios ou ferramentas a serem desenvolvidas pela gastronomia que envolvam o meio social a qual se faz presente, dada a importância de se pensar a gastronomia por outras perspectivas.

A pesquisa apresenta como base teórica da pesquisa informações sobre os projetos dos respectivos programas: Formulário de Cadastro junto a Pró-Reitoria de Extensão do Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente (UFC), Projeto Jardim de Gente do Centro Cultural do Bom Jardim (CCBJ), além de planos de cursos e relatórios finais dos cursos realizados pelo programa, juntamente de revisão bibliográfica a respeito dos temas que permeiam a gastronomia e a relação com impactos sociais por meio de cursos de capacitação e projetos sociais. O trabalho em sua totalidade utilizou-se de uma abordagem quantitativa em relação aos dados socioeconômicos dos alunos que passaram pelo programa em 2017 e 2018 em conjunto com abordagem qualitativa por meio de pesquisa participante e de viés exploratório, finalizando com entrevistas-semiestruturadas com alunos que participaram do programa.

Deste modo, o trabalho está dividido em seis capítulos, iniciando por um breve referencial teórico em relação a gastronomia, com tópicos sobre o que são projetos sociais, o programa Gastronomia Social no Jardim de Gente na UFC, o Jardim de Gente e o Centro Cultural do Bom Jardim. Seguindo dos objetivos do estudo, procedimentos metodológicos e posteriormente será a apresentação dos os resultados e a discussão acerca dos dados socioeconômicos e o papel da gastronomia em âmbito social dentro da comunidade do Bom Jardim.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Compreender como o programa de extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente pode contribuir como ferramenta de impacto social por meio da gastronomia no bairro Bom Jardim em Fortaleza (CE)

2.2 Objetivos Específicos

- Traçar o perfil socioeconômico dos alunos que participaram dos cursos do Programa Gastronomia Social nos anos de 2017 e 2018 na Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA), Casa Brasil no bairro Bom Jardim e nas dependências da Universidade Federal do Ceará (UFC);
- Analisar os impactos sociais e pessoais surgidos através dos cursos ministrados por meio de entrevistas e formulários realizados com os alunos participantes do programa.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 Contextualizando a gastronomia como um agente potencializador

Quando o assunto é Gastronomia, a imagem que surge é a de uma cozinha requintada, um *chef* renomado, programas de *reality*, pratos minimalistas e elaborados com insumos de alto valor comercial. Entretanto, a Gastronomia é mais do que o senso comum que nos cerca, e está para além das técnicas de preparo e cocção, bem como do ato de alimentar-se apenas para realizar uma necessidade básica do ser humano. Barcellos (2017, p. 42), descreve a Gastronomia como “tanto uma ciência como uma arte, a etimologia da palavra revela que ela é uma disciplina dos *nomos* (legislação), lançando-nos, portanto, no campo das leis, da ordem, da medida, do código. Gastronomia: *gastronomos*, legislação do estômago”. Por trás de tantas nuances que cercam a gastronomia, o primeiro ponto a ser tratado por quem se dispõe a estudá-la refere-se ao que é a gastronomia e o que seu nome carrega como significado. Como descreve Brandão (2018, p. 25),

É imprescindível revelar que o primeiro grande desafio de se propor um estudo sobre Educação Gastronômica reside exatamente na dissonância produzida pelo termo Gastronomia. A palavra e seus inúmeros sentidos, assim, atualmente conversam com diferentes interesses: acadêmicos, mercadológicos, patrimoniais, midiáticos, políticos, econômicos, turísticos, culinários. Esses interesses dispostos por diferentes agentes e realidades, vale dizer, raramente se encontram harmonizados.

Ainda no contexto da Gastronomia, na obra *A Fisiologia do Gosto*, Brillat-Savarin (1995, p. 57) aponta em que momentos ela está relacionada, sendo eles:

[...] à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que consome, e de oferecer o mais vantajosamente possível o que vende.

A abrangência na qual a gastronomia é compreendida neste trabalho perpassa diversas áreas, como se pode notar através dos seguintes fatos na qual segundo Menezes (2011, p. 51), “a gastronomia é uma área que está em sincronia com a sociologia e a antropologia, à medida que elas estudam os comportamentos humanos em diversas esferas”, permeando assim para além da cozinha, a construção do próprio homem, como descreve Montanari (2013, p. 16):

Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção a de predação.

[...] Comida é cultura *quando consumida*, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dia mais eficazes instrumentos para comunicá-la.

Entende-se, portanto, que a Gastronomia se faz presente em todas as extensões por onde o alimento advém, no local onde foi plantado, colhido, preparado, armazenado, nas suas técnicas de preparo, sua história, sua cultura e representação, memória gustativa, arte, criatividade, inclusive, no âmbito social e econômico. Como delinea Bezerra (2018, p. 110) a gastronomia é como um campo que “se funda na cultura e nas relações subjetivas e afetivas entre as pessoas, o alimento e a comida e nos rituais de comer, a gastronomia se constitui principalmente como um gênero de fronteira”.

O ramo alimentício no Brasil tem crescido nos últimos anos e parte deles envolvem os trabalhos informais. De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAI), 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 que chama atenção também para o mercado informal envolvendo o ramo em alimentação, de acordo com os dados do IBGE (2012)

Com a PNAD Contínua, na comparação anual, a taxa de desemprego se mantém acima da apresentada no mesmo trimestre de 2016 (11,6%) e o número de empregados com carteira assinada caiu 2,9%, passando de 34,3 milhões para 33,3 milhões de pessoas. Cimar ressalta que nesse tipo de comparação também é possível observar a tendência à informalidade no mercado de trabalho. Segundo o pesquisador, o aumento de 15,2% no número de pessoas trabalhando com alimentação é um dos indícios.

De acordo com uma pesquisa sobre a *Informalidade no Mercado de Trabalho de Fortaleza: Dimensão e Características*, realizada pelo SINE/IDT “de fato, a informalidade envolve uma multiplicidade de fenômenos que vão das estratégias de sobrevivência dos ‘bicos’ até o comércio de rua”. A gastronomia apresenta-se em expansão na cidade de Fortaleza, na comida de rua, na criação e ampliação de polos gastronômicos, nas feiras criativas que ocorrem nas praças com bastante periodicidade, bem como na criação de escolas de gastronomia e variados cursos na área ofertados de forma gratuita.

Levando em consideração os últimos anos quanto à conjuntura política e econômica preocupante do Brasil, vêem-se os retrocessos e diversos cortes à cultura, educação e políticas públicas e sociais do país, desta forma, a busca por formas de renda alternativa e o crescimento do mercado informal vêm se intensificando, trazendo um aumento na procura de cursos de

capacitação em diversas áreas, entre elas, na área gastronômica em geral. Nesse quesito, projetos sociais com foco em capacitação e formação em gastronomia têm ganhado espaço e visibilidade, porém, pouco se tem em registro acadêmico sobre como esses projetos trazem impactos onde estão implantados e sobre o que se tratam tais impactos, não há uma variedade de trabalhos a respeito do tema, que envolva capacitação e impacto social ligado à gastronomia. Segundo Brandão (2018, p. 114) “vê-se um movimento de inquietação em relação às possibilidades de uma gastronomia essencialmente brasileira e voltada para as necessidades do país”.

Dentre os programas ou projetos sociais que trabalhem junto à gastronomia, talvez o mais popularizado no Brasil seja o *Gastromotiva*², que difunde em suas atividades a gastronomia como um fator potencializador de mudança social através da educação por meio de cursos de capacitação para jovens, além de orientações no ramo do empreendedorismo e mercado de trabalho. Foi fundada em 2006, pelo *chef* e empreendedor social David Hertz, sendo ela a cocriadora do Movimento da Gastronomia Social. Uma iniciativa global que articula as melhores práticas e integrantes da sociedade, empresas, governos e agências internacionais em torno do potencial transformador da comida. Fome, desperdício, falta de oportunidades e má nutrição são desafios globais que demandam ações conjuntas. Possui experiência em mais de dez anos de trabalho e impacto social no Brasil, no México, na África do Sul e em El Salvador, contribuindo assim para a transformação de vidas nos locais em que atua e cada vez mais ampliando sua visão e ação global de cooperação com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas (ONU).

Existe também, o *Gastronomia Solidária*³, que realiza o trabalho de inclusão social, na busca do resgate de autoestima de pessoas que são deixadas de lado na sociedade, sendo eles inseridos no mercado de trabalho sendo formal ou informal, podendo assim manter o seu sustento diário.

Em Fortaleza, mais precisamente no bairro do Mucuripe, está em amplo funcionamento a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, a qual trata-se de uma instituição de ensino público de gastronomia, com certificação em nível básico e técnico, mantida pelo Governo do Estado do Ceará por meio da Secretaria da Cultura, conduzida pelo Instituto Dragão do Mar (IDM). A Escola tem o papel fundamental de reunir, organizar,

²Informação retirada do site do *Gastromotiva*. Fonte: *Gastromotiva*. Disponível em: <http://www.gastromotiva.org/pb/a-gastromotiva/>

³Informação retirada do site do *Gastronomia Solidária*. Fonte: *Gastronomia Solidária*. Disponível em: <http://gastronomiasolidaria.blogspot.com/>

interpretar e difundir a cultura alimentar do Ceará. A Escola de Gastronomia Social integra o projeto urbanização do Morro Santa Terezinha, no bairro do Mucuripe, território de alta vulnerabilidade social, sobretudo para os jovens. Desde a sua concepção se propõe assumir o papel de influenciar positivamente essas populações, gerando novas perspectivas de vida e oportunidades concretas de formação e trabalho.⁴

Este trabalho teve como estudo de caso o “Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente”, e tratará de levantar discussão acerca da utilização da gastronomia como um agente potencializador de mudança social e econômica, especificamente no Grande Bom Jardim em Fortaleza (CE), utilizando como recorte temporal de 2017/2018. Nos tópicos seguintes, serão esclarecidos conceitos e assuntos que envolvam a temática a fim de se obter um melhor embasamento teórico a respeito, sendo eles: programas sociais e programas de extensão dentro da universidade, do que se trata o “Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente” e o Projeto Jardim de Gente do Centro Cultural do Bom Jardim e seu contexto geral.

3.2 As atividades de extensão na Universidade e a relação com programas ou projetos sociais

Para uma melhor contextualização sobre o programa abordado e seus subtemas em questão, faz-se necessário o esclarecimento em relação ao que é denominado Atividade/Projeto e Programa de Extensão com Programas e/ou Projetos Sociais. No que se refere ao que é a extensão, 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.

Em meio a suas definições mais específicas, a Resolução nº 04 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFC de 27 de fevereiro de 2014, configura no artigo 6º, a extensão seguindo certas modalidades, sendo duas delas:

§1º **Programa** é o conjunto de atividades integradas, de médio e longo prazo, orientadas a um objetivo comum, articulando projetos e outras atividades de extensão, cujas diretrizes e escopo de interação com a sociedade, integrem-se às linhas de ensino e pesquisa desenvolvidas na UFC, nos termos de seus projetos político-pedagógico e de desenvolvimento institucional:

⁴Informação retirada do site da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco. Fonte: Gastronomia Solidária. Disponível em: <http://gastronomiasocial.org.br/aescola/>

I - As atividades integradas de extensão devem envolver unidades orgânicas distintas (Departamentos, Centros, Faculdades, Institutos, Cursos e outros);

II - O prazo de execução do programa deve ter a duração mínima de dois anos.

§2º **Projeto** é uma atividade de caráter educativo, social, cultural, científico, tecnológico ou de inovação tecnológica, com objetivo específico e prazo determinado, vinculada ou não a um Programa.

O Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente é um programa cadastrado como uma atividade extensionista, sendo ligado a outros projetos do mesmo curso ou a outros da universidade, promovendo assim o processo descrito acima como interdisciplinar, visto que possui atividades “para além dos muros da universidade”, de interação com a sociedade como uma forma de troca de experiências. Por exemplo, são os alunos graduandos em Gastronomia que ministram as aulas do programa, trazendo à tona a transversalidade em relação ao tripé ensino-pesquisa-extensão na Universidade, visto que se aplica na extensão o que se aprende durante as disciplinas do curso, unindo informações do lado empírico e acadêmico.

Enquanto que programas e projetos de uma forma geral, são definidos como:

Um projeto é um empreendimento planejado que consiste num conjunto de atividades inter-relacionadas e coordenadas para alcançar objetivos específicos dentro dos limites de um orçamento e de um período de tempo dados (ONU, 1984 *apud* COHEN; FRANCO, 1993). [...] 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 (COHEN; FRANCO, 1993).

No caso do Programa Gastronomia Social, este, está em parceria com a Organização não Governamental (ONG) Movimento de Saúde Mental Comunitária, que também trabalha com formação e projetos sociais em suas ações. De acordo com o Projeto de Formação de Gestores Públicos (2016, p. 7):

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

Tais conceitos relacionados a este programa da Universidade assemelham-se com programas e projetos sociais. Sobre as ONG's, observa-se que este está em crescimento no Brasil, são nessas organizações onde se concentram o maior número de projetos sociais para comunidades locais e de baixa renda (ABRAMOVAY *et al.*, 2003). Embora as definições entre projetos sociais sejam semelhantes, o Programa Gastronomia Social é uma atividade da universidade, sendo assim, trata-se de uma ação que deve ocorrer através da junção entre a sociedade e a universidade, principalmente.

Assim, cabe iniciar alguns questionamentos que permearam durante a escrita desse trabalho sobre qual é o papel da extensão em gastronomia na sociedade. Será que tal programa

de fato cumpre o seu objetivo com a sociedade e de que forma isso está sendo proposto e utilizado no local ao qual está inserido? Quais benefícios são trazidos pela atividade? A gastronomia enquanto elemento cultural está sendo discutida para além do aspecto econômico que a envolve? As pessoas que passaram pelo Programa trazem consigo o que aprenderam?

3.3 A Comunidade do Grande Bom Jardim, o Centro Cultural do Grande Bom Jardim (CCBJ), o Programa Jardim de Gente e o Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente

A região do Grande Bom Jardim está localizada em Fortaleza (CE), e faz parte da Regional V dentre as seis regionais administrativas da cidade. É formada por cinco bairros sendo eles: Granja Portugal, Granja Lisboa, Siqueira, Canindezinho e Bom Jardim. Compreendida como uma região periférica, não está livre do estereótipo de um dos bairros mais perigosos da cidade de Fortaleza, visto que reflete um ambiente com baixos índices de desenvolvimento, baixos indicadores sociais e econômicos. Segundo dados do Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE, 2012), o bairro da Granja Lisboa ocupava o 3º lugar no ranking de pesquisas de população na extrema pobreza, com renda domiciliar chegando a menos de R\$ 70,00, e mais três bairros do Grande Bom Jardim estavam dentre os outros 10 bairros citados. Além disso, índices preocupantes envolvendo o bairro são rotineiros na mídia, em resultado de conflitos territoriais. Segundo Honório (2014, p. 38) em sua dissertação sobre *“A cultura como estratégia de combate a pobreza: a experiência do projeto jardim de gente no centro cultural do Bom Jardim”*:

A “Pesquisa Cartografia da Criminalidade e da Violência na cidade de Fortaleza” realizada em 2010 pelo Laboratório de Direitos Humanos, Cidadania e Ética (Labvida) e Laboratório de Estudos da Conflitualidade e Violência (COVIO), ambos da Universidade Estadual do Ceará, e o Laboratório de Estudos da Violência (LEV), da Universidade Federal do Ceará (MOURA, 2011), nos traz muitos dados relevantes sobre a Regional V, onde o Grande Bom Jardim está situado. Segundo o estudo, a SER V é uma das Regionais com perfil populacional dos mais jovens de Fortaleza: 44% da população têm até 20 anos. Segundo esse mesmo estudo, nessa Regional, as ocorrências de mortes violentas têm índices elevados. O bairro do Bom Jardim aparece como o mais violento com 82 casos em 2007, 74 casos em 2008 e 58 casos em 2009. Apesar do número estar em queda, os dados são alarmantes. Já os bairros Granja Portugal e Canindezinho, que também fazem parte do Grande Bom Jardim, aparecem com esse índice em crescimento nesses mesmos três anos da pesquisa.

O Centro Cultural do Bom Jardim, desde 2006 tem suas atividades voltadas a arte e cultura na comunidade em questão, sendo este um equipamento que vem de uma demanda da própria região. Trata-se de um espaço conduzido pelo Instituto Dragão do Mar (IDM) em

conjunto com a com a Secretaria da Cultura (SECULT) e o IACC (Instituto de Arte e Cultura do Ceará). Nele são realizadas atividades de formação, apresentações artísticas, espetáculos de artes, teatro, cinema, música, dança e entre outros. Diferente do Centro Dragão do Mar de Arte e Cultura (CDMAC), o CCBJ está mais direcionado a contribuir com ações que fomentem o desenvolvimento da comunidade, utilizando da gestão compartilhada, contando com a participação ativa da mesma e realiza juntamente com a comunidade a avaliação das atividades, projetos e demandas.

Sendo o Gastronomia Social um programa que “nasceu” por meio do CCBJ no Projeto Jardim de Gente, percebem-se algumas semelhanças em seus objetivos em relação a comunidade no Bom Jardim e adjacências. Sobre o Jardim de Gente, este:

É um exemplo de distinção da função destes dois equipamentos culturais. Trata-se de uma ação cultural [...] financiada pelo Fundo Estadual de Combate à Pobreza (FECOP). Seus objetivos e estratégias estão, portanto, diretamente relacionados à ideia de combate à pobreza, o que faz ir além de ações e eventos culturais pensados apenas para uma fruição artística, entretenimento e desenvolvimento do campo cultural de uma determinada região. [...] O Projeto Jardim de Gente tem por objetivo geral ‘contribuir para o desenvolvimento social e sustentável do Grande Bom Jardim, através de ações de formação voltadas para funcionamento da cidadania e a geração de trabalho e renda na área da cultura’. Essas formações são oferecidas através de cursos e oficinas gratuitas para pessoas de todas as idades, em diversas linguagens artísticas, e na área da gestão cultural e tecnologias de informação (HONÓRIO; BARBALHO; LUZ, 2013).

Honório (2014, p. 17) traça o objetivo do Jardim de Gente aos moldes do objetivo principal do CCBJ, como um equipamento que para além da disseminação da arte e cultura, sirva de fortalecimento para o Bom Jardim, como um meio de desenvolvimento social e sustentável por meio de ações realizadas em conjunto com o bairro, a geração de renda e trabalho no mesmo. Ainda segundo a autora,

Essas ações de formação são oferecidas anualmente através de cursos e oficinas gratuitas para crianças, jovens, adultos e idosos, em diversas linguagens artísticas, na área da gestão cultural e sobre algumas tecnologias da informação. Segundo relata o texto do projeto, nessas ações formativas o conceito de cultura é trabalhado nas suas dimensões simbólica, cidadã e econômica. O projeto prevê, trazendo todas essas dimensões, levar aos alunos uma nova visão sobre a arte e o mercado de trabalho artístico e cultural (HONÓRIO, 2014, p. 17).

Quem mora nas proximidades do CCBJ reconhece seu papel social dentro do bairro, mesmo em meio a tantos problemas quanto a sua organização e no que almeja alcançar, sua importância fez alçar muitos vôos na vida de quem entrou na “*casinha verde*”. Para além do oferecimento de cursos, oficinas e feiras, o CCBJ é um equipamento importantíssimo no que se refere ao “reconhecimento do seu local de convívio”, o pertencimento ao Bom Jardim está cada vez mais presente em suas práticas de formação e sua atuação precisa ser mais vista, valorizada

e respeitada. Porém, cabe aqui delimitar até onde vai o papel extensionista do Programa Gastronomia Social em parceria com o CCBJ, pois:

Os efeitos positivos da articulação da Extensão Universitária com as políticas públicas podem advir, em primeiro lugar, de uma contribuição direta dos atores acadêmicos, por meio de suas ações extensionistas, na formulação, implementação e avaliação dessas políticas, especialmente as sociais, favorecendo, assim, o próprio fortalecimento das ações de extensão a elas vinculadas, em termos de financiamento, cobertura, eficiência e efetividade. Nesse tipo de articulação, é importante ter claro que a contribuição da Extensão Universitária deve estar pautada não apenas pela competência acadêmica, mas também pelo espírito crítico e pela autonomia. A Universidade não pode substituir as responsabilidades do Estado na garantia dos direitos de cidadania ou na provisão de bens públicos, mas, sim, somar-se aos seus esforços e subsidiá-lo, de forma crítica e autônoma, no desempenho dessas atribuições (FORPREX, 2012).

3.4 O Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente (UFC) e a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) no Grande Bom Jardim

O programa de extensão “Gastronomia Social no Jardim da Gente” foi criado em 2011 com a finalidade de atender uma demanda vinda da comunidade do Bom Jardim através do CCBJ e está cadastrado como uma ação extensionista do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC). O programa em questão visa a capacitação de jovens e adultos, por meio de cursos e oficinas temáticas de gastronomia para a comunidade geral e do grande Bom Jardim. Como descreve Rodrigues (2012, p. 12), o Programa:

[...] oferece anualmente oficinas e cursos de Gastronomia para os moradores do bairro Bom Jardim e bairros adjacentes. Os cursos e oficinas buscam proporcionar através das aulas teóricas e práticas o desenvolvimento da cultura, da memória, da solidariedade e do empreendedorismo através da Gastronomia. Os cursos também têm como objetivo a geração de renda para os participantes [...]

Sendo assim, também busca desmistificar os paradigmas da gastronomia em exercer-se apenas de forma requintada, baseada em repetições de receitas e trazer para a discussão outros fatores também relevantes à área como a: ciência envolvida, as técnicas de preparo, arte na gastronomia, a cultura alimentar, o resgate da memória gastronômica, hábitos, tradições e incentivo a capacidade de criação e inspiração dentro da área. Além de favorecer a entrada de jovens e adultos no mercado de trabalho por meio de qualificação profissional, incentivo a economia criativa e noções de empreendedorismo. As aulas possuem formato teórico-prático e os alunos aprendem conteúdos como: higiene e manipulação dos alimentos,

microbiologia dos alimentos, elaboração de fichas técnicas⁵, controle de custos, teoria específica sobre as temáticas de cada curso ou oficina, assim como técnicas relacionadas à temática correspondente.

As atividades são ministradas por alunos graduandos do bacharelado em Gastronomia da UFC e orientadas pela coordenadora geral do programa, na qual possibilita também atividades complementares de estágio aos alunos da UFC, auxiliando em sua formação e na conclusão do curso.

Esta vivência torna-se importante para os discentes do curso de bacharelado em gastronomia da UFC, pois através do programa de extensão, os alunos possuem uma possibilidade de uma vivência de integração com a comunidade, possibilidade de docência, e de compreensão do espaço da cozinha como um campo fértil de trocas, facilitando um diálogo entre o saber científico e o popular.

Já a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) foi inaugurada em 2016 e também faz parte do Programa de Extensão da UFC. Trata-se de um espaço físico de formação edificado e implementado pela ONG Movimento de Saúde Mental Comunitária⁶ (MSMC) localizada no Bom Jardim, em Fortaleza (CE). Na qual, para além dessa finalidade, também foi pensada como um espaço para a sustentabilidade de ações psicoterapeutas do MSMC, integrando a Escola de Gastronomia Autossustentável como uma forma de promover o equilíbrio e saúde mental, impacto social e comunitário das pessoas, bem como a profissionalização das mesmas.

Anteriormente, tais cursos e oficinas do Gastronomia Social eram realizados nas dependências da UFC, no Departamento da Economia Doméstica (DED). É importante ressaltar que o Campus em que estas atividades eram exercidas fica a uma distância de mais de 6 km do Grande Bom Jardim, com a construção da Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) - por ação do MSMC - , e a conseguinte transferência das atividades para a mesma, houve uma facilitação para a comunidade adjacente ao CCBJ, que passou a frequentar os cursos oferecidos com mais frequência.

⁵Segundo Brandão (2015, p. 111) “ficha técnica é um instrumento de controle de preparações. Muitas vezes descrita erroneamente como receita, ela é bem mais que uma orientação. É uma norma de elaboração que traz a descrição detalhada acerca da quantidade e da qualidade dos produtos de uma preparação, assim como todos os passos do preparo, contendo indicação exata de técnicas, utensílios, equipamentos utilizados, tempos e tamanho das porções. Tem como objetivo geral controlar o padrão dos produtos de um serviço de alimentação”.

⁶O Movimento de Saúde Mental Comunitária (MSMC) tem como visão “Acolher o ser humano, promovendo a saúde mental, a evolução pessoal e comunitária, respeitando as dimensões biopsicossocioespirituais para a promoção da vida.” Fonte: Movimento de Saúde Mental Comunitária. Disponível em: <http://www.msmbj.org.br/quem-somos/missao-e-valores/>

No segundo semestre de 2017, o programa retomou parceria com o CCBJ, realizando assim três cursos teóricos voltados à criação de novos negócios em gastronomia, e logo após, com cursos teórico-práticos para o primeiro semestre de 2018, uma parte realizado na EGA e outra parte na Casa Brasil⁷, também localizado no Bom Jardim, totalizando quinze cursos para a comunidade no período de quase um ano, sendo eles: panificação, confeitaria, gastronomia de rua, doces e compotas artesanais, tortas e sobremesas geladas, biodiversidade nordestina, gastronomia italiana, Ceará mais doce e chocolateria. A maior parte dos cursos ofertados possuíam carga horária de 40h/a, com exceção do curso de panificação e confeitaria com 180h/a, que inclui a atividade de estágio para os alunos participantes.

Além das atividades realizadas no bairro com essa parceria, outras aconteciam de forma paralela, como por exemplo: a parceria com o PET – Agrárias da UFC, a qual tratou-se de uma experiência interdisciplinar entre alunos graduandos do curso de gastronomia e alunos do PET agrárias Conexão de Saberes durante o mês de julho de 2018 no Assentamento Vida Nova – Aragão em Miraíma (CE), na prática de um ciclo de atividades teórico-práticas aos assentados. O ciclo de atividades contava com três oficinas: reisado brincantes cordão do caroá, manejo da carnaúba, e a realizada por alunos da gastronomia, de beneficiamento de alimentos com produção de bolos e iogurte. Com carga horária de 20h/a, teve participação de 20 moradores, sendo realizado no salão principal do assentamento.

A princípio, o interesse dos assentados pela oficina de bolos era por uma padronização de receitas que eles já realizavam mas gostariam de aprimorar, visto que algumas mulheres forneciam esse produto para escolas atendidas pelo PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, contudo, as aulas foram diversificadas por práticas voltadas a confeitaria, produtos que melhorariam a renda e incentivam a criação de um grupo de mulheres capacitadas na área.

Já o curso de “Práticas de Bolos”, contou com uma parceria com a ONG Movimento de Saúde Mental Comunitária (MSMC) e as aulas ocorreram na Escola de Gastronomia Autossustentável. O citado curso foi planejado com o objetivo de ensinar na teoria e prática a sua elaboração, bem como a formação de um grupo capacitado produtivo, visando formar grupos para elaborar bolos que serão vendidos como forma de arrecadação de fundos para a manutenção e continuidade da escola como, por exemplo, ofertar outros cursos gratuitos com

⁷O Projeto Casa Brasil leva às comunidades computadores e conectividade, e privilegia, sobretudo, ações em tecnologias livres aliadas a cultura, arte, entretenimento, articulação comunitária e participação popular.

maior regularidade, e ao mesmo tempo, incentivar aos alunos a terem sua própria produção, cumprindo assim o objetivo proposto por esta ação extensionista.

Atualmente a parceria com o CCBJ está em pausa, o programa de extensão passa por mudanças internas de planejamento e aprimoramento. Durante a experiência no programa, era inquietante o questionamento sobre o que o programa estava trazendo ao Grande Bom Jardim, sobre como as pessoas se sentiam após a finalização dos cursos, o que elas levavam consigo e se o programa estava cumprindo com o que se propõe ao descrever em seus objetivos, utilizando a gastronomia como uma ferramenta de mudança social, mas que mudança social? Econômica ou pessoal? Em que a gastronomia pode ajudar nisso, e como? Por meio dos questionamentos, começamos a atentar para os planos de aula, aos alunos e as fichas de avaliação dos cursos, e como esses três pontos estavam sempre sendo citados: o pessoal, o social e o econômico.

4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa possui como objetivo principal investigar de que forma a Gastronomia pode contribuir como ferramenta de mudança social no bairro do Bom Jardim, utilizando como estudo de caso o “Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente”, a qual trata-se de um procedimento caracterizado por Pradanov (2013, p. 128) como sendo “a estratégia preferida quando colocamos questões do tipo ‘como’ e ‘por que’, quando o pesquisador tem pouco controle sobre os eventos, e quando o foco se encontra em fenômenos contemporâneos inseridos em algum contexto da vida real”. Portanto, realizou-se uma pesquisa bibliográfica para levantamento das fontes com a finalidade de obtenção de uma contextualização para a fundamentação teórica do trabalho, ou seja, uma pesquisa baseada em livros e artigos já publicados sobre os conceitos abordados ao longo do texto, a gastronomia em si e seu enfoque social, na qual de acordo com Pradanov (2013, p. 54) 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.

Os resultados dessa pesquisa foram coletados por meio de dados socioeconômicos secundários registrados pelo CCBJ, estudo dos dados quantitativos e entrevistas semiestruturadas com os alunos participantes. As etapas dessa pesquisa serão descritas nos tópicos seguintes.

4.1 Caracterização da pesquisa

Trata-se de uma pesquisa documental visto que também se avaliaram alguns temas do trabalho por meio de relatórios e formulários dos cursos realizados pelo CCBJ e UFC, documentos das instituições como o Projeto Jardim de Gente e formulário cadastral do Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente. Gil (2010, p. 30) descreve a pesquisa documental como sendo aquela que “vale-se de toda sorte de documentos, elaborados com finalidades diversas, tais como assentamento, autorização, comunicação, etc”. Assim, em um primeiro momento, foi realizado um levantamento dos documentos e materiais coletados para bibliografia, a fim de se averiguar uma correlação entre gastronomia, impacto social e econômico no Grande Bom Jardim por meio desses programas e projetos envolvidos na região.

Possui cunho exploratório, considerando que pesquisas dessa natureza nos possibilitam novos questionamentos e a contribuição para novos estudos. Nesse sentido buscou-se a partir da documentação das experiências dos alunos, o levantamento de discussões relacionadas a gastronomia, impacto social e econômico por meio do Programa, sendo vista como um tipo de pesquisa que tende a explorar o que está sendo produzido na área. Segundo Andrade (2010, p. 112), esse estudo objetivou “proporcionar maiores informações sobre determinado assunto”. Com abordagem de cunho qualitativa, como explica Pradanov (2013, p. 128), “o ambiente natural é fonte direta para coleta de dados, interpretação de fenômenos e atribuição de significados”, bem como quantitativa, pois o estudo “requer o uso de recursos e técnicas de estatística, procurando traduzir em números os conhecimentos gerados pelo pesquisador” (PRODANOV, 2013, p. 128).

4.2 Categorização dos participantes da pesquisa

Traçaremos aqui as características dos participantes do Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente: no primeiro grupo temos os alunos participantes que são em boa parte homens ou mulheres que moram na comunidade, que já conhecem o Centro Cultural do Bom Jardim (CCBJ), e tiveram contato com o programa durante o recorte entre 2017 e 2018. Destes alunos, sete participaram das entrevistas semiestruturadas, que será explicada no tópico posterior. Para essa escolha, levou-se em consideração a assiduidade, participação no Programa e constante presença nos cursos de capacitação, como mostra o quadro abaixo:

Quadro 01 – Entrevistados da pesquisa

Entrevistada 1	25 anos, autônoma, ensino médio incompleto e renda mensal entre um e dois salários mínimos	Participou de 6 cursos e da elaboração do livro “ <i>Gastronomia de Rua da Cidade de Fortaleza</i> ”
Entrevistado 2	30 anos, empregado, ensino médio completo e renda mensal de até um salário mínimo	Participou de 3 cursos e de eventos realizados pelo Programa e o Movimento de Saúde Mental Comunitária (MSMC)

Entrevistada 3	54 anos, desempregada, ensino médio completo e renda mensal de até um salário mínimo	Participou de 6 cursos e da elaboração do livro “ <i>Gastronomia de Rua da Cidade de Fortaleza</i> ”
Entrevistada 4	34 anos, autônoma, ensino superior em andamento e renda mensal entre um e dois salários mínimos	Participou de 5 cursos e da elaboração do livro “ <i>Gastronomia de Rua da Cidade de Fortaleza</i> ”
Entrevistada 5	38 anos, autônoma, ensino fundamental completo e renda mensal de até um salário mínimo	Participou de 5 cursos e da elaboração do livro “ <i>Gastronomia de Rua da Cidade de Fortaleza</i> ”
Entrevistada 6	32 anos, autônoma, ensino fundamental incompleto e renda mensal de até um salário mínimo	Participou de 1 curso e colaborou na no evento de Culminância do CCBJ em 2018
Entrevistada 7	33 anos, desempregada, ensino superior incompleto e renda mensal entre um e dois salários mínimos	Participou de 5 cursos do programa e colaborou no evento de Culminância do CCBJ em 2018

Fonte: adaptado pela autora.

O outro grupo é o dos professores-facilitadores, que são os alunos do curso de graduação em Gastronomia da UFC, que realizavam esse trabalho de orientação dos cursos e/ou oficinas, enquadrados como bolsistas remunerados, voluntários e estagiários voluntários. Este grupo é citado ao longo da pesquisa, mas não faz parte da mesma, estando descrito aqui apenas para caráter de explicação.

No último grupo temos a coordenação do programa que é composta pela professora coordenadora principal do programa em questão, também como caráter de explicação e não como participante da pesquisa em questão.

4.3 Estudo de perfil socioeconômico dos alunos do programa e análise dos documentos

A fim de compreender o perfil socioeconômico, realizou-se uma compilação dos dados cadastrais dos alunos participantes do programa ao segundo semestre de 2017 e primeiro semestre de 2018. Tais informações foram coletadas em um banco de dados pelo Centro Cultural do Bom Jardim (CCBJ), possuindo todas as informações coletadas para a matrícula dos alunos dos cursos, portanto, realizou-se um filtro de coleta para dados socioeconômicos referente aos cursos da gastronomia, com informações sobre gênero, valor da renda mensal, recebimento de benefício social, idade, bairro residente, situação de moradia e escolaridade.

4.4 Análise dos impactos sociais por meio de entrevistas semiestruturadas com os alunos participantes do Programa e observação participante

Como detalhado anteriormente, este trabalho buscou por meio da observação participante atrelada às entrevistas semiestruturadas, descrever como se deu o processo de formação dentro dos cursos realizados pelo Gastronomia Social para enfim discutir quais foram os impactos sociais e pessoais na vida dos participantes. Esta, que é determinada por Pradanov (2013, p. 104) como sendo “participação real do conhecimento na vida da comunidade, do grupo ou de uma situação determinada. Nesse caso, o observador assume, pelo menos até certo ponto, o papel de um membro do grupo”. O período de observação participante teve seu início em outubro de 2017 e seguiu-se até dezembro de 2018, e foi realizada durante as oficinas e cursos realizados pelo Programa.

Após essa etapa, foi realizada a entrevista semiestruturada na qual, “ao mesmo tempo em que valoriza a presença do investigador oferecerá todas as perspectivas possíveis para que o informante alcance a liberdade e a espontaneidade necessárias, enriquecendo a investigação” (TRIVIÑOS, 1987, p. 146). Para se analisar as percepções dos alunos mediante ao assunto em questão de forma mais profunda e que não poderiam ser coletadas apenas por meio das fichas cadastrais fornecidas pelo CCBJ. O questionário de entrevistas (Apêndice A) foi realizado durante o primeiro semestre de 2019, elaborado com perguntas abertas e fechadas, as entrevistas foram registradas por meio de gravador de celular e submetida à transcrição, a qual participaram das entrevistas 7 alunos que participaram dos cursos nos anos 2017 e 2018. Sobre esse instrumento, considera-se como “aquela em que o entrevistador segue um roteiro previamente estabelecido” (MARCONI; LAKATOS, 2010, p. 180).

Os entrevistados receberam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), com confidencialidade de identidade, permitindo a realização dessa coleta de dados (Anexo A).

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 O perfil socioeconômico dos alunos que passaram pelo programa Gastronomia Social no Jardim de Gente (2017 - 2018)

Este tópico tem como objetivo demonstrar pontos importantes a serem observados nas fichas cadastrais dos alunos que passaram pelo Programa Gastronomia Social durante os anos 2017 e 2018. Os dados apresentados abaixo (Quadro 02) referem-se ao segundo semestre de 2017 e primeiro semestre de 2018, na qual foram realizados os seguintes cursos na EGA, UFC e Casa Brasil concomitantemente:

Quadro 02 - Ciclo do segundo semestre de 2017 e primeiro semestre de 2018

2017.2		
CURSO	CARGA HORÁRIA	LOCAL DE REALIZAÇÃO
Organização de Eventos Gastronômicos	40h/a	EGA - Escola de Gastronomia Autossustentável
Empreendedorismo e Negócio na Área da Alimentação	40h/a	EGA - Escola de Gastronomia Autossustentável
Planejamento de Cardápios	40h/a	EGA - Escola de Gastronomia Autossustentável
2018.2		
Panificação e Confeitaria	180h/a	EGA - Escola de Gastronomia Autossustentável
Panificação	40h/a	EGA - Escola de Gastronomia Autossustentável

Confeitaria	40h/a	EGA - Escola de Gastronomia Autossustentável
Ceará Mais Doce	40h/a	EGA - Escola de Gastronomia Autossustentável
Biodiversidade Nordestina	40h/a	Casa Brasil
Chocolateria I	40h/a	EGA - Escola de Gastronomia Autossustentável
Chocolateria II	40h/a	UFC
Chocolateria III	40h/a	UFC
Tortas e Sobremesas Geladas	40h/a	Casa Brasil
Doces e Compotas Artesanais	40h/a	Casa Brasil
Gastronomia Cearense	40h/a	UFC
Gastronomia de Boteco	40h/a	UFC
Gastronomia de Rua	40h/a	EGA - Escola de Gastronomia Autossustentável
Gastronomia Italiana	40h/a	UFC

Fonte: adaptado pela autora.

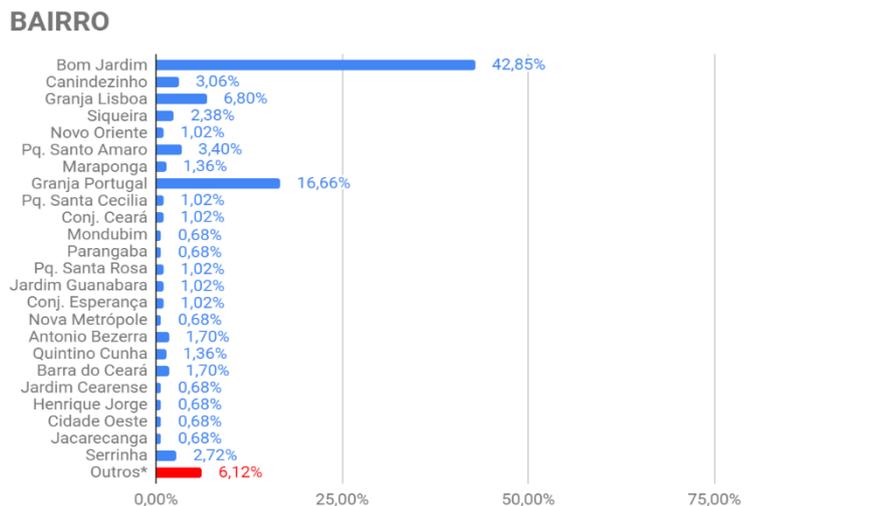
Ao todo, foram realizadas 358 matrículas presenciais por meio do CCBJ, ou articuladas pela Casa Brasil e UFC, os três locais onde os cursos ocorreram. Os cursos de Chocolateria II e III e Gastronomia Italiana são exemplos de cursos realizados nas dependências da UFC, assim, percebe-se como os bairros variam quando algum curso era realizado na UFC - mesmo a inscrição sendo no CCBJ - descentralizando da comunidade, visto que há a dificuldade em arcar com os gastos em locomoção das pessoas do bairro ao Campus do Pici pois, como descreve Oliveira (2015, p. 29), o principal objetivo do programa em questão atinge sobretudo a comunidade do Grande Bom Jardim e depois aos outros bairros de forma secundária. Nesse quesito, observou-se *in loco* a relação da necessidade do uso do transporte público - mesmo dentro do bairro - com algumas justificativas de falta, visto que nem todos os alunos poderiam arcar todos os dias com a passagem de ônibus. Faz-se aqui uma sugestão de

parceria com a Prefeitura de Fortaleza juntamente a UFC e CCBJ para viabilização de fornecimento de passagem para esses alunos.

Os dados apresentados abaixo sobre onde residem os alunos do programa (Gráfico 1), evidenciam como a população do Grande Bom Jardim está em maioria na ação extensionista, estando em 42,8 %, o que demonstra a procura e o interesse dos residentes nos cursos. Levando em consideração também que os bairros Granja Portugal, Granja Lisboa, Parque Santo Amaro, Parque Santa Cecília fazem parte do Grande Bom Jardim, aumentando assim o percentual de pessoas do bairro no programa. Outros bairros como Conjunto Esperança, Siqueira e Serrinha, também aparecem com frequência nos formulários cadastrais. Honório (2014, p. 37) traz uma breve observação sobre o Grande Bom Jardim e sua região em sua pesquisa sobre o Jardim de Gente, como sendo

Um território que aglutina sobre o seu espaço mais de 38 comunidades que formam limites sociológicos e territoriais “intrabairros”, formados em grandes medidas por processos e lutas de ocupação. [...] como região periférica da cidade, GBJ caracteriza-se por ser uma franja periurbana, tendo conflitos de imitação intermunicipal nos bairros Siqueira e Granja Lisboa, com os respectivos municípios da Região Metropolitana de Fortaleza, Maracanaú e Caucaia. [...] Em termos populacionais, esse território engloba 8,33% da população de Fortaleza e 38% da população da área administrativa V. Esta área é a maior da cidade e concentra os piores indicadores sociais e econômicos.

Gráfico 1 - Bairro onde residem os alunos do programa

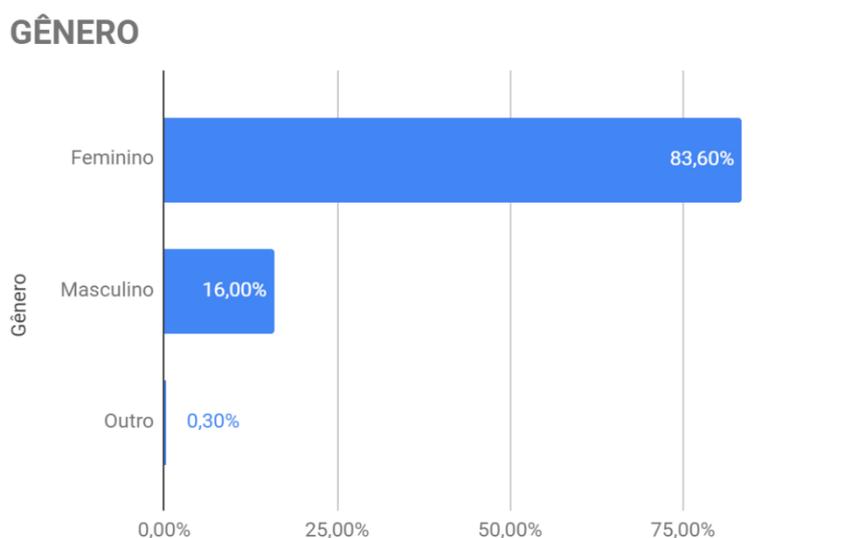


Fonte: Dados da pesquisa (CCBJ)

Como já observado durante os cursos, a maioria de inscritos no programa são do sexo feminino com 83,6%, enquanto que 16% são do sexo masculino. Durante a tabulação desses dados referentes ao gráfico 2, notou-se também a relação do perfil profissional com o

gênero, em sua grande maioria as respostas são de mulheres que estão desempregadas ou trabalhando de forma autônoma, o que chama a atenção a busca das mulheres pelo aperfeiçoamento no ramo alimentício, por se tratar de cursos que estão próximos quanto a uma questão mercadológica. Muitas dessas participantes já trabalhavam com a alimentação de feio informal, com encomendas, em carrinhos de lanches ou comercializavam dentro de casa como forma de complementar a renda familiar ou usá-la como fonte principal.

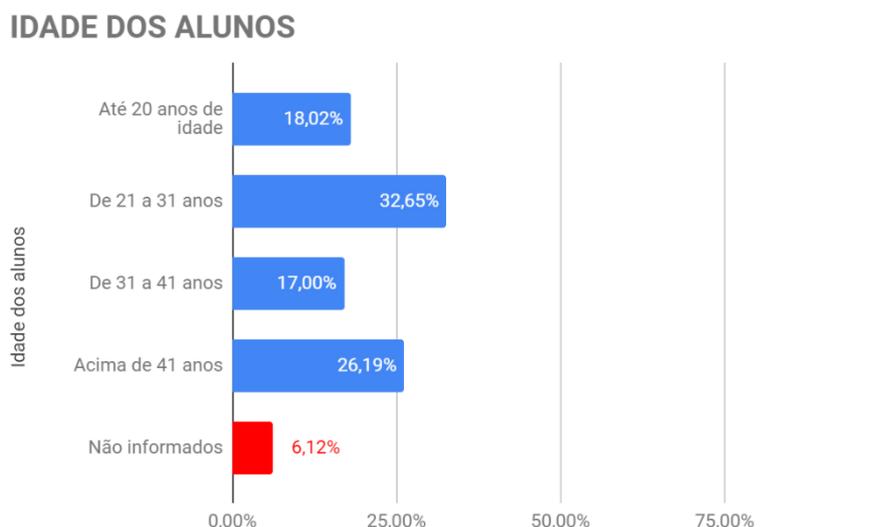
Gráfico 2 - Quantitativo em relação ao gênero



Fonte: Dados da pesquisa (CCBJ)

Em relação a idade dos participantes (Gráfico 3), 32,6% é composta por alunos entre 21 e 31 anos de idade, enquanto que 26,1% está com idade acima de 42 anos, 18,2% faz parte do público até os 20 anos e 17% entre 31 e 41 anos de idade. Cabe aqui destacar a presença de pessoas acima dos 60 anos, como observou 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”. Nesse ponto, cabe uma sugestão para se trabalhar dentro do programa: o oferecimento de mais oficinas para pessoas que estão acima dos 60 anos, já que essa demanda existe. Outro ponto trata-se do público alvo do programa como sendo o público mais jovem: a divulgação de cursos de gastronomia dentro das escolas do Grande Bom Jardim também é uma opção a ser considerada, já que há um interesse por parte do programa em despertar nos jovens a gastronomia como uma possibilidade de renda e mercado de trabalho.

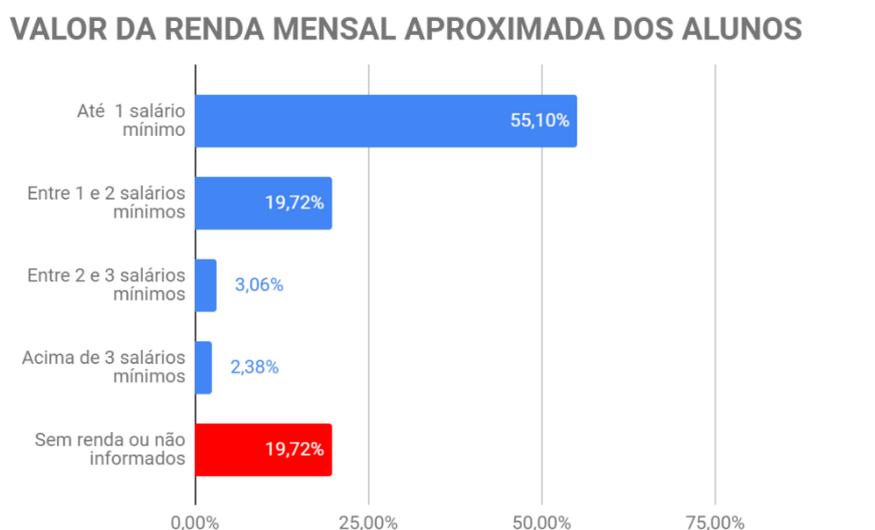
Gráfico 3 – Idade dos alunos do programa



Fonte: Dados da pesquisa (CCBJ)

Quanto ao valor da renda mensal aproximada apontada na Figura 4, 55,1% se sustenta com o valor de até um salário mínimo, 19,7% com renda entre um e dois salários mínimos, enquanto que 3,8% possui renda entre dois e três salários e 3% dos alunos com acima de três salários mínimos. De acordo com os últimos dados divulgados pelo Censo (2010) feito pelo IPECE (Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará) sobre a extrema pobreza na capital cearense, o Grande Bom Jardim tem 04 de seus bairros no ranking dos 10 bairros com o maior número e proporção de pessoas em extrema pobreza.

Gráfico 4 – Valor da renda mensal aproximada dos alunos do programa



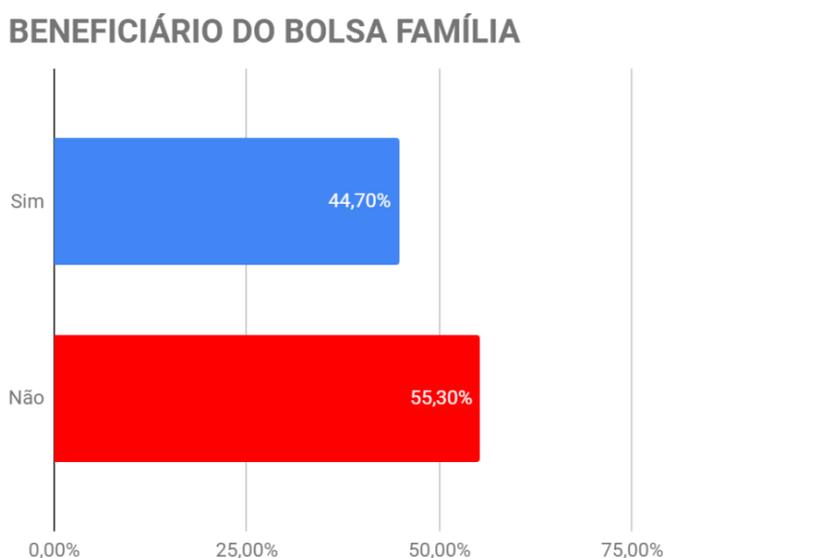
Fonte: Dados da pesquisa (CCBJ)

Ainda sobre esse assunto, Diógenes (2019, p. 47) em sua pesquisa recentemente publicada sobre a juventude “*Eles dizem não ao não: um estudo sobre a geração N*” da periferia de Fortaleza, especificamente do Bom Jardim, a autora discute esse contraponto entre sustento salarial, pobreza e trabalho informal, trazendo à tona a reflexão sobre a alta procura dos cursos em gastronomia, questões de gênero, renda e trabalho. De acordo com a pesquisa,

Sobre a renda familiar é importante analisar que as famílias das classes populares são formadas por trabalhadores que vivem situações precárias nas relações de trabalho. Muitos não possuem carteira assinada, fazem “bicos” ou trabalhos eventuais com pagamento de diárias ou pela atividade desempenhada. A renda também é comumente completada por programa de transferência de renda, sendo o programa Bolsa Família o mais comum.

No caso dos alunos do programa, 44,7% afirmaram serem beneficiários do Bolsa Família, como demonstrado abaixo (Figura 5):

Gráfico 5 – Dados sobre beneficiários de programas de auxílio social



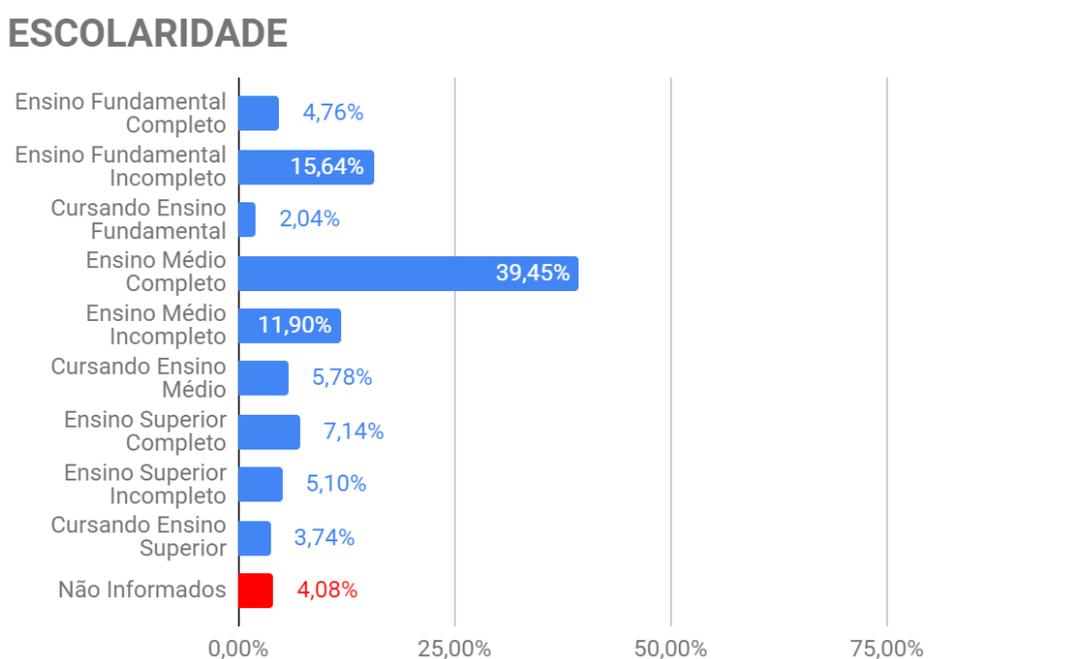
Fonte: Dados da pesquisa (CCBJ)

Como o programa possui um foco em atender prioritariamente os jovens e adultos em busca de uma oportunidade de trabalho, filtrou-se ainda para essa pesquisa os dados referentes a escolaridade dos alunos (Gráfico 6). Verificou-se que a 39,4% possui o Ensino Médio Completo, seguido de Ensino Fundamental Incompleto (15,6 %), enquanto que 7,1% citaram ter Ensino Superior Completo. O percentual de pessoas com ensino superior completo que buscam os cursos em gastronomia chama atenção entre os dados, geralmente, esta procura está associada a visão que muitos têm da gastronomia como um *hobby*, e não tratam a

experiência no curso como uma porta para o mercado de trabalho, mas para um benefício pessoal individual. Outra hipótese também se dá ao fato de que são pessoas que podem ser de outra área de atuação e estão em busca de um mercado atualmente promissor e em crescimento, que é o caso da gastronomia, como citado no início deste trabalho.

Um dos critérios de inscrição ao programa refere-se ao aluno saber ler e escrever, visto que são cursos rápidos com demanda de leitura de ficha técnica e cálculo de custos. Porém, observou-se *in loco* que comumente aconteciam participações de alunos que não sabem ler e/ou escrever, mas a busca ou interesse pelo curso é uma quebra de pré-requisito concedido, ressalta-se que diante dessa situação os professores-facilitadores procuravam utilizar metodologias de ensino que facilitasse o aprendizado. Tal fato, será sempre um desafio para o programa, pois a cozinha agrega conhecimentos de notório saber mais os conhecimentos acadêmicos e/ou escolares, ambos importantes no ato de realizar uma preparação, porém o programa extensionista poderia especializar seus professores em metodologias para atender a este público, tirando de vez o pré-requisito e ampliando mais ainda os impactos proporcionados pelas mudanças sociais e pessoais.

Gráfico 6 – Escolaridade dos alunos do programa



Fonte: Dados da pesquisa (CCBJ)

Quem mora no Bom Jardim, já ouviu pelo menos uma vez alguém falar um “viiiixi” ou um “*passou o Bom Jardim no 190*”, ou o “*mais conhecido como território da paz*” vindo de outras pessoas que muitas vezes nunca visitaram o bairro, e chega a ser em partes compreensível visto que a fama de bairro violento e perigoso está impregnada, de forma que os olhares são em sua maioria de um local entregue ao caos que não possui nada de bom. Ao longo da vivência no programa ouvimos vários relatos emocionantes feitos por alunos ao final dos cursos, e chama atenção quando alguém cita o bairro por uma outra perspectiva, na que o Bom Jardim não é construído só do que passa na televisão, e que a falta de visibilidade a projetos, cursos, formações que são realizadas no bairro – por meio do CCBJ, ou por outro movimento social – é algo a ser aperfeiçoado, visto e valorizado pelo poder público.

Os dados aqui apresentados são apenas um recorte simples sobre as pessoas que foram atendidos pelo Gastronomia Social da UFC e vão de encontro aos dados obtidos na pesquisa sobre o “*Perfil dos integrantes dos cursos ofertados pelo programa gastronomia social no jardim de gente e seus impactos*” de Oliveira (2015). O tópico seguinte irá trazer a narrativa dessas pessoas dentro da experiência delas no programa, os impactos pessoais proporcionados, críticas, sugestões e vivências de acordo com esta pesquisa participante.

5.2 Os impactos sociais e pessoais narrados pelos alunos do Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente: vivências, relatos e trocas

A palavra impacto, muito usada nesse trabalho, vem do latim *impactus*, e significa “1. Ato ou efeito de impactar; 2. Efeito que, por sua força, impede ou acarreta mudanças”. É aqui utilizada para o contexto pessoal e social dos resultados trazidos pelo Gastronomia Social como contribuinte de transformação. As narrativas aqui expostas fazem parte das vivências que desses sujeitos tiveram durante esse recorte de tempo (Quadro 01), a qual, são eles que trazem as respostas para a pergunta: no que impacta o Programa Gastronomia Social no Grande Bom Jardim e quais são essas mudanças tão pontuadas durante os cursos?

Como citado no capítulo anterior, os cursos que aconteciam no Programa em geral vinham de uma demanda que o CCBJ trazia da comunidade, por meio de reuniões de gestão compartilhada do equipamento e de consulta aos formulários de avaliação respondidos pelos alunos ao final de cada curso. As vagas disponíveis eram divulgadas em seus veículos de comunicação em conjunto com a UFC e as páginas de redes sociais do MSMC, entretanto, há relatos sobre uma deficiência no repasse de informações sobre ementa do curso, carga horária e etc., quanto ao fato de ele ter como foco principal atingir a comunidade do Bom Jardim e

ainda assim não chegar de forma tão eficiente, visto que muitas pessoas não conhecem o programa e sua atuação dentro do bairro e, embora o CCBJ atue no bairro por muito tempo, muitos moradores ainda não conhecem muito bem o equipamento e suas atividades. Esse foi o ponto levantado pelos alunos sobre a primeira pergunta referente ao acesso e como se deu no momento da inscrição para os cursos do GS, no caso da entrevistada 3, ela responde como soube do programa e problematiza a divulgação ser feita, em sua prioridade, por meio de redes sociais:

“Através da internet, que uma amiga minha curtiu a página do CCBJ e tava havendo inscrição pro curso de empreendedorismo. Fiz minha inscrição, aí deu certo, eles me chamaram e através disso comecei a conhecer a cozinha, a gastronomia social. (...) pra quem tinha internet, tinha conhecimento era bom. Mas pra quem não tinha eu acho que deveria ter mais assim alguém que passasse lá, sei lá um banner, alguma coisa (...) porque quando a gente vai divulgar alguma coisa, um carro de som anunciando já que era pra chamar a comunidade, assim como eu várias amiga minha quando via ‘Mere, o que tu tá fazendo? Onde é isso?’ aí eu começava a dizer.”
(Entrevistada 3)

Além da divulgação do curso em si, citou-se a falta de informação sobre como seriam as aulas, como conta a entrevistada 6: *“Na hora que eu vi que era panificação e não tinha me alertado que tinha a confeitaria, eu fui pela panificação e dentro do curso da panificação já vinha a confeitaria atrás e eu não tinha me ligado”.* (Entrevistada 6)

A estrutura pedagógica do programa é composta por aulas teóricas e práticas, e independente da sua carga horária, todos os cursos realizados tinham um módulo dedicado somente ao conteúdo das “Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos”, na qual era abordado inicialmente de forma teórica e posteriormente aplicado como forma de fixação e fiscalizado no momento das aulas práticas. Em alguns relatos, notou-se que alguns alunos não tinham conhecimento sobre essa temática, visto que muitos acreditavam que iniciariam logo com a prática da gastronomia, o “botar a mão na massa”, causando surpresa nos alunos e posteriormente o entendimento da necessidade desse assunto, como descrito abaixo por pela entrevistada 1:

“No momento sim né, fiquei bastante surpreendida de fato de ter a parte teórica, da gente ter todo aquele conhecimento antes de ir pra parte prática mas foi uma coisa que efetou pra mim aprender mais né, sobre tudo, sobre gastronomia, sobre o que eu gosto de fazer. Também muitas pessoas desistiram né quando lá na hora souberam que primeiro tinha aquela parte teórica pra depois ir pras parte prática porque realmente lá no ato da inscrição eles não fala sobre.” (Entrevistada 1)

Apesar de ter sido uma surpresa para muitos, fica claro nos relatos das entrevistas o quanto que o conhecimento acerca das boas práticas de manipulação foi de imensa importância para os alunos visto que a maioria estava em busca de ter o seu próprio negócio e seria bastante válido o assunto sobre higienização correta dos alimentos, higiene do ambiente e

manipulador de alimentos, armazenamento correto, doenças transmitidas por alimentos, entre outros, como relata o respondente 2:

“A influência que o programa teve na minha vida pessoal foi ter mais higiene com os alimentos na hora do preparo, a profissional é que eu aprendi todo o conhecimento pra mim poder fazer aquela refeição pras pessoas do modo mais profissional possível, digamos, com o uso de luvas, de touca, lavando as mãos, higienizando tudo bem direitinho.” (Entrevistado 2)

O assunto acima sempre trazia novos questionamentos em sala de aula, e os alunos passavam a ter um outro olhar sobre os alimentos, o cuidado que se deve ter ao preparar, servir e vender, como relata a entrevistada 3: *“comecei a ver mais como a pessoa atendida, como eram feitos, a higiene pessoal, você começa a analisar mais, pra mim isso daí foi muito importante, coisa que eu nem enxergava”*, em complemento ao que a entrevistada 4 percebeu sobre vender em casa: *“Quando eu comecei no curso que aprendi as boas práticas, boas maneiras e tudo ali pra mim foi um aprendizado, olha, não era só como eu estava fazendo, requer toda uma estrutura”*. (Entrevistada 4)

Ainda segundo a entrevistada 4:

“Foi muito bom porque a minha prática aqui por eu já vender, ele não indica que eu já tinha uma experiência no curso anterior, minha área era administrativa e não tinha nada a ver com cozinha. Foi dando certo porque no trabalho eu levava bolo, eu levava brownie então eu vi que dava dinheiro e fui montando. Quando eu comecei no curso que aprendi as boas práticas, boas maneiras e tudo ali pra mim foi um aprendizado, olha, não era só como eu tava fazendo, requer toda uma estrutura” (Entrevistada 4)

Embora os interesses de cada um fossem divergentes, ambos estavam ali em busca de um novo, fosse ele em forma de aprendizado, curso, capacitação e até mesmo um começo de forma mais íntima e pessoal. Durante as reuniões semanais de planejamento do programa, levantou-se bastante a questão sobre o local onde o curso viria a ser realizado, como era o público, quais desafios seriam encontrados e de que forma poderiam ser contornadas certas situações. Havia um receio por parte dos professores-facilitadores do programa sobre como adaptar a metodologia das aulas para que os alunos interagissem melhor no momento das aulas práticas, assim como no momento da aplicação de conteúdos que trouxessem o uso da matemática básica para a formação de preço e custo final do produto a ser elaborado.

Sobre a interação, observou-se que o uso de uma metodologia do PACCE⁸, na qual passou a ser utilizada a partir do período de cursos realizados em 2017 (ver quadro 01) por

⁸O PACCE é o Programa de Aprendizagem Cooperativas em Células Estudantis, na qual faz parte do programa de bolsas de monitoria da UFC e tem como objetivo a difusão da metodologia da aprendizagem cooperativa, esta que é definida por Firmiano (2011) “como um conjunto de técnicas de ensino em que os alunos trabalham em pequenos grupos e se ajudam mutuamente, discutindo a resolução de problemas facilitando a compreensão do

incentivo de uma professora-facilitadora do programa como uma nova atividade para as aulas, foi de grande auxílio para que as aulas também fossem um espaço de autonomia, responsabilidade social e união pois, – nesse quesito - os alunos conheciam parte da história de cada um e se sentiam mais acolhidos um pelos outros. Em dada entrevista, uma aluna participante relata que esteve presente no antes e depois da aplicação da metodologia e avalia de forma positiva a ação dentro do programa, bem como sua continuidade, como completa entrevistada 3: *“Maravilhoso (momento das dinâmicas) nossa! Se você não tem um pingão de vínculo com aquela pessoa como é que na cozinha você vai formar aqueles grupos e vai trocar ideia, conversar?” (Entrevistada 3).*

Alguns associavam o uso da metodologia com a melhoria dos relacionamentos em sala de aula e no momento do trabalho em equipe, outros com a aproximação, o contato e a amizade. Segundo Pena (2015, p. 10) “práticas de gastronomia constituíram uma ferramenta de aproximação, troca de experiências e como uma forma lúdica de compartilhar e aplicar o conhecimento de diferentes áreas”, como traz o relato da entrevistada 1:

“Sim, abordar sim algumas atividades, porque isso incentivava eles a trabalhar mais no coletivo sabe, porque como tem essa rivalidade deles de querer tá se competindo um com os outros, isso ia ensinar eles a trabalhar tanto fora como em casa naquela dinâmica em grupo sabe, porque muitos deles não sabem trabalhar em grupo e seria um ponto muito positivo se vocês conseguisse isso né deles conseguir trabalhar mais juntos e unidos.” (Entrevistada 1)

Durante as dinâmicas de *“História de Vida”* – momento em que os alunos formavam ciclos e dividiam suas histórias individualmente e posteriormente com a turma - , as alunas, como estavam sempre em maioria, acabavam por perceber que as suas dificuldades eram quase sempre muito semelhantes, na qual pautavam a dificuldade de conseguir emprego formal, a falta de tempo para cuidarem de si mesmas, as obrigações domésticas, o cuidado com os filhos, bem como os entraves envolventes de uma sociedade ainda muito patriarcal. Atrelado a este resultado ressalta-se a observação *in loco* sobre os vários momentos em que algumas mulheres precisaram levar seus filhos para o curso ou saírem mais cedo para levar os filhos à escola ou creche, fazer o almoço, entre outras atividades.

No período de estágio, realizado na EGA no primeiro semestre de 2018 como atividade exclusiva do curso de Panificação e Confeitaria (180h/a), algumas alunas precisavam passar o dia na escola, algumas se revezavam durante o intervalo para a realização de tais

conteúdo. Todas as atividades são estruturadas pelo professor que acompanha e estabelece os comportamentos desejados para os alunos no desenvolvimento da aula. Essa estratégia permite aos estudantes interagirem com os colegas e com o professor, possibilita também o ganho de autonomia e de responsabilidade para tomar decisões no desenvolver das atividades em sala de aula.”

atividades e no caso de atraso uma “cobria” a outra, essa convivência acabou por aproximá-las trazendo para o convívio um momento de empatia, como mostra o relato abaixo:

“Além dele ter isso daí (curso de capacitação) ele passava também muito calor humano né, assim a gente falava de muitos assuntos enquanto assim da vida lá fora, tinha depoimento assim, não que fugia do curso, mas assim experiências que as pessoas contavam, as meninas contavam experiência tal. Quer dizer, tá e não tá, está dentro do programa, mas são experiências que você vive lá fora que você levava, né?” (Entrevistada 3)

Faz-se aqui uma questão importante que sempre acaba retornando ao programa: o empoderamento e a autoestima das mulheres, tão presente nos discursos das entrevistadas. Essas mesmas mulheres foram construindo dentro do processo dentro do programa um elo de aproximação, o que se faz presente até hoje, pois muitas ainda mantêm o contato. Quando indagadas sobre quais eram as suas expectativas antes dos cursos, muitas relataram que não havia muita, mas que buscavam o conhecimento na gastronomia, na aprendizagem da técnica, e traziam um desejo por ampliar algo com o qual elas já trabalhavam ou mesmo aprimorar o que já sabiam.

“Eu não tinha nenhuma expectativa, eu só fiz a inscrição mesmo só por ir, pra eu ver como era (...) vou só pra eu sair de casa, ocupar minha mente com outras coisas porque eu só vivia nessa cozinha e do meio-dia pra tarde ia vender o lanche no CCBJ.” (Entrevistada 5)

Muitas vezes esse sentimento de acolhimento vinha acompanhado pela busca de uma oportunidade ainda pouco acessível, como é no caso da gastronomia, que muito embora tenha se expandido em relação a cursos de capacitação, requer alto investimento, que nem todos podem pagar.

“Eu acho que eu nem tinha muita expectativa. É como eu te disse, eu fui atrás dos cursos porque era uma coisa que eu sempre tive vontade de fazer e nunca tinha tido a oportunidade de fazer nenhum curso na área, fazia minhas coisas como eu faço até hoje né meio na doida, pesquisando ali, olhando aculá, testando num sei o que. Eu queria ver como era, eu queria me sentir mais segura, principalmente na parte da confeitaria, a questão dos bolos em si.” (Entrevistada 7)

Todavia, enquanto nota-se em certos relatos a busca primária do conhecimento técnico em gastronomia, o mesmo traz consigo o intuito pessoal em cada aluno, junto com um desdobramento sobre o compromisso social a qual a gastronomia não deve ser excluída.

A convivência diária e a troca envolvida entre ambas as alunas tornaram o momento de convivência em aula num espaço aberto de discussão, amizade, acolhimento e empatia. Pois muitas faziam variados cursos, e a medida que o anterior acabava, elas já estavam fazendo a

inscrição para o posterior. Contudo, estas ações são problemáticas para a gestão dos cursos, uma vez que o maior objetivo do programa extensionista é atingir o maior número de pessoas. Este aspecto também foi reconhecido por Honório (2014, p. 90):

Os professores, bem como a grade dos cursos, são definidos pela equipe de projeto de extensão e pela coordenação do curso de Gastronomia da Universidade que fazem um acompanhamento pedagógico dos cursos. (...) é comum um mesmo aluno fazer várias oficinas ao longo do ano. Os gestores reconhecem que o investimento financeiro nesse segmento é muito elevado, mas essencial, tanto pela importância que os alunos dão aos cursos, quanto pelo retorno financeiro que ele possibilita dar em curto prazo aos alunos.

Portanto, mesmo tendo alguns participantes realizando mais de um curso, verificou-se que a cada nova turma ou novo curso, mais mulheres se conheciam, e conseqüentemente ao seu bairro, se reconhecendo enquanto protagonistas de suas próprias histórias em seu local de pertencimento, como se as alunas “veteranas” auxiliassem na busca e na descoberta em conjunto.

“Meu pensamento era de aprender, pode parecer mentira, mas eu não sabia o que era misturar um bolo, meus bolos que eu tentei fazer ainda quando eu morava em SP solava tudo aí eu desisti, era mais prático você ir ali comprar comer, mas é prazeroso fazer. Não vou dizer que eu não gosto, eu não gosto de fazer pra vender, mas pro meu uso pessoal quando eu to com vontade eu faço. E quando eu cheguei lá que eu via todo mundo, aprendido, aquelas receitas, eu me doeie muito pro curso.” (Entrevistada 3)

Bem como no relato acima, outras alunas citam sobre esse ponto: a da aproximação e troca de experiências.

“Nossa, no início assim, ninguém se conhecia né. Aí de repente tava todo mundo ali, era como se vocês já se conhecessem a muito tempo porque era tipo assim uns passando ideia do que já sabia pra os outro né, os que não sabiam de nada tipo eu. Aí era muito legal porque tinha aquela simplicidade e a união, sempre tinha união, nunca tinha aqueles perrengue e b esteira, não tinha. Até porque os professores pegavam no pé (...).” (Entrevistada 6).

Ao final do primeiro ciclo de cursos de 2018 - no qual compreende os cursos realizados entre janeiro e julho do mesmo ano -, o programa recebeu um convite para escrita e elaboração de um livro que retratasse a “*Gastronomia de Rua da Cidade de Fortaleza*”, ao mesmo tempo que havia uma demanda de participação para o evento de Culminância do CCBJ, ambos os resultados seriam apresentados da II Mostra de Artes⁹ do CCBJ.

⁹A II Mostra das Artes fez parte da programação do CCBJ em 2018, como uma vitrine das criações artísticas de todos os participantes dos cursos de formação do CCBJ, reunindo crianças, jovens, adultos e idosos, pessoas que fazem parte da mobilização pelo acesso à cultura e pela potencialização da arte no Grande Bom Jardim, junto a artistas, ativistas, entidades parceiras e escolas públicas do território. É contemplada por espetáculos e atividades de diferentes linguagens artísticas: performance, música, teatro, dança, artes visuais, entre outras.

A participação das alunas no livro colaborou para uma aproximação entre aluno e professor-facilitador. A escrita do capítulo do livro referente às preparações que foram escolhidas para serem elaboradas, deveria ser feita entre os dois participantes, bem como a preparação em si, a montagem da apresentação para as fotos, o referencial teórico para o capítulo do livro e a ficha técnica. Observou-se que tais eventos, foram citados em várias entrevistas e muitos participantes, que na sua maioria eram por mulheres, se perceberam como escritores da própria história, sendo um marco importante na vida delas, de empoderamento, pertencimento e reconhecimento do local onde moram, como menciona a entrevistada 4:

“A gente não sabia que existia a cozinha do movimento, a gente não sabia que existia e vocês vieram e apresentaram a gente aluno que fez o curso lá, veio com o projeto de diversos cursos e nisso trazendo professores qualificados pra lá, depois veio a história do livro, fazendo com que a gente se sentisse um máximo participando de algo relacionado a cultura de fortaleza, depois veio essas amostras das artes no ccbj, que a gente ficou sabendo por vocês.” (Entrevistada 4)

Quando questionadas sobre as mudanças econômicas, sociais e pessoais que o programa causou em suas vidas, as respostas foram desde relatos mais pessoais, profundos e ou até mesmo mais abrangentes, como observado no seguinte trecho:

“Econômico até agora ainda to descobrindo né, eu economizei né, já tá sabendo fazer minhas coisas já não to mais pagando nada né. Pessoal, eu conheci o programa, conheci mais gente, conheci o centro cultural... gente vocês realizaram um sonho: era entrar na faculdade (...) eu tinha tanta vontade fazer uma faculdade, de entrar, de saber como era, e o projeto lá das plantas, a cozinha de vocês que tava de mudança.” (Entrevistada 3)

De acordo com Leão Júnior *et al.* (2005, p. 18) em se tratando de educação e impacto social:

De forma mais aguda no Brasil, pois a educação, nas suas mais diversas formas, continua sendo um dos principais desafios colocados para as sociedades latino-americanas. A brutal desigualdade na distribuição da renda, a dificuldade das populações pobres de terem acesso à educação formal e a profissionalização, a discriminação sob qualquer aspecto – pela sua cor ou por outros atributos – como moralmente inferiores.

Embora o programa em questão esteja pautado dentro da capacitação de pessoas para o mercado de trabalho, o mesmo acaba por atingir outras áreas na vida de quem participa, percebe-se a vontade de mudança de realidade, pessoal ou juntamente com o bairro em se tratando ao combate de forma indireta a pobreza.

De forma geral, cursos técnicos ou de aperfeiçoamento demandam o aprendizado na prática, com insumos, utensílios e equipamentos que são caros, o que não deixa de ser um investimento, cursos gratuitos na gastronomia são sempre concorridos e recebem uma grande

demanda de inscritos, lista de esperas e pessoas em busca de conhecimento, como observado *in loco*. A cozinha pedagógica da EGA conta com equipamentos e utensílios de ótima qualidade, proporcionando que os alunos tivessem um bom suporte em relação ao que pode ser usado e o que pode ser adaptado a realidade de cada um, no momento de ampliar ou abrir o seu negócio, como explana a entrevistada 4:

“O programa me ajudou a melhorar meu estabelecimento, hoje eu trabalho na minha casa por opção (...) eu aproveito e vendo aqui, não tenho a pretensão de montar o meu negócio de fato aqui, montar uma loja e tal, eu tenho pretensão de montar longe, não é o momento. Mas o que curso me abriu os olhos: de como montar, de como planejar, de como iniciar, o que precisa obrigatoriamente ter, então são detalhes que as vezes ele é mínimo pra o âmbito da gastronomia mas pra mim que não tinha uma certa noção de certos detalhes ele foi maravilhoso, ele me deu um norte.” (Entrevistada 4)

No quesito econômico, especificamente, os entrevistados apontam de que forma usaram o que absorveram durante os cursos no aperfeiçoamento do que já conheciam, segundo a entrevistada 5:

“O programa foi uma motivação a mais né, pra que eu viesse botar o meu conhecimento em prática e como eu te falei, muitas coisas ali do GS eu não sabia e eu aprendi (...) coisas que eu não conhecia eu tive conhecimento, né, aí me ajudou muito na minha área financeira porque eu aperfeiçoei o que eu já sabia, tipo os meus bolos. A Juliana (professora), a Juliana é demais, os bolos que eu fazia tá bem melhor.” (Entrevistada 5)

Observa-se pelo relato acima que a aluna consegue distinguir os conhecimentos adquiridos durante os cursos como as habilidades e técnicas ensinadas, pois são objetivos dos planos de aulas práticas motivar para a criatividade e despertar a arte.

Uma das alunas do programa, relatou como está utilizando o que aprendeu, e como isso trouxe uma reviravolta positiva em sua vida, a qual atualmente está à frente de uma padaria no bairro:

“Com certeza, começando por mim! (...) foi tipo a massa, e a panificação, os pães que eu aprendi a fazer também, os bolos, os doces, então tudo isso abriu muito a minha mente. E aí foi bom pra mim ter aprendido isso porque tá gerando fundos pra mim, através disso, desse aprendizado que eu fiz, que eu tive. E eu sei que cada dia a mais a gente em que se aperfeiçoar (...) influenciou muita coisa. Muita coisa né, porque eu não sabia de nada e também na parte financeira, tá me ajudando, porque se eu não tivesse aprendido nada disso eu num ia saber fazer nada, como é que eu ia ajudar meu esposo que tá desempregado e como que eu ia ajudar em alguma coisa, né? Então em qualquer coisa que a gente tá fazendo hoje aqui eu agradeço ao curso, onde eu fui e aprendi. Então eu que agradeço muito porque poxa se eu não soubesse nada disso, eu não estaria com nada disso também.” (Entrevistada 6)

A citação anterior revela o empoderamento das mulheres e sua capacidade de enxergar novos horizontes principalmente quando menciona “...*então tudo isso abriu muito a minha mente*”, segundo Kleba e Wendausen (2009):

Os processos de empoderamento ocorrem em arenas conflitivas, onde necessariamente se expressam relações de poder, as quais devem ser encaradas não como algo estanque e determinado, mas plástico, flexível, portanto modificável pela ação-reflexão-ação humanas, na medida em que os indivíduos compreendam sua inserção histórica passada, presente e futura e sintam-se capazes e motivados para intervir em sua realidade.

Retomando sobre a autoestima das mulheres que passaram pelo programa, no momento das entrevistas sempre se repetiam os relatos delas sobre como se sentiam antes e depois da experiência em grupo, e também não poupavam relatos sobre as outras mulheres que conheceram no curso. Tal percepção corrobora com Barcellos (2017, p. 36), o qual afirma que “a cozinha é íntima da matéria e seus mistérios profundos, seus segredos, lugar das transmutações, da intimidade ativa das operações”. O que deixa transparecer de fato, é que para além de um curso de capacitação, o programa dentro do Bom Jardim acaba por estimular uma parcela da população que gostaria de ser ouvida, acolhida e se sentir participante do meio em que vive. Rotenberg *et al.* (2009 apud LARA PENA, 2015, p. 19) acreditam que as experiências gastronômicas, chamadas pelos autores de vivências culinárias, estimulam os participantes a ocuparem uma posição de protagonistas, sujeitos da ação que aprendem a refletir sobre sua realidade, possibilitando assim buscar soluções para a mesma e nesse processo, construir um conhecimento significativo. O relato a seguir reafirma estas discussões pois:

“Eu me considero duas pessoas: uma antes dos cursos e outra depois dos cursos. (...) Tu imagina como que tava o meu psicológico nessa época, de repente, eu era uma pessoa que morria de trabalhar, que ganhava o meu dinheiro, que vivia a minha vida... num vivia porque eu vegetava, só trabalhava mas assim, eu podia viver minha vida do jeito que eu quisesse e de repente eu tava em casa sem nenhuma fonte de renda, sem perspectiva de nada, a área que eu tinha estudado eu não queria mais, eu nunca me senti inserida naquela área de verdade e aí eu fiquei ‘vou fazer o que da minha vida vou fazer nada?’ (...)’ aí fui fazer os bolos com ela, deu certo mas num deu aí depois paramos, (...) saí e aí fiquei em casa de novo, sem perspectiva de nada. Aí quando apareceu a oportunidade de fazer os cursos parece que quando eu comecei a fazer os cursos minha cabeça fez assim: abriu. (...) sabe quando você tá fazendo uma coisa que você gosta, que parece que lhe preenche, eu vinha morta de cansada mas tão feliz, tão disposta ainda. (...) me inscrevi no enem, continuei fazendo os cursos, fui atrás de cursinho (...) arrumei um emprego e aí as coisas começaram a fluir. Me deu oportunidade de novo de voltar a viver, de sair, de conhecer gente, de fazer amizade.” (Entrevistada 7)

Durante a realização de um curso e outro, uma aluna deu a sugestão que fosse realizada uma oficina de *Panettones* e *Bolo de Rolo* com os insumos que sobraram do curso que havia terminado. Uma outra aluna se disponibilizou a compartilhar do que sabia para todos que

quisessem e articularam-se para a realização da mesma. Esse momento foi citado por uma aluna durante a entrevista, sobre a importância de enxergar entre os alunos o que um pode ensinar ao outro, além do despertar de uma autonomia dentro da cozinha, relembrando assim um dos pilares trabalhados pela metodologia de células do PACCE, pois

“Eu acho que a gente tem nos cursos toda vida pessoas muito boas com conhecimentos muito bons que podiam compartilhar o conhecimento delas tipo na panificação que eu fiz a gente teve a Dênia, e eu fiquei perturbando a Dênia porque eu queria porque queria fazer bolo de rolo (...) a gente podia ter no final do curso um ou dois dias a mais ver se alguém queria até com os insumos que tem sobrando, dá pra fazer muita coisa, tem muita gente que tem muito conhecimento, muita coisa que a gente nem imagina.” (Entrevistada 7)

Quando questionadas sobre o impacto da gastronomia e se ela de fato trouxe algum tipo de mudança ao bairro, as respostas são bem semelhantes, cada uma com um sentimento de gratidão e nostalgia ao final, para a entrevistada 5, a extensão aproximou o bairro da universidade:

“É que além de obter conhecimento eu conheci muitas pessoas novas e é um mundo que a gente que é de periferia não tem muito conhecimento, né, a gente tá aprendendo com os professores uma faculdade. (...) e por ser uma faculdade de gastronomia eu fiquei maravilhada (com a faculdade ter ido até o bom jardim) ” (Entrevistada 5)

Para a entrevistada 3, a universidade ter vindo ao bairro, trouxe mais do que um curso de capacitação, fechando assim o ciclo ensino-pesquisa-extensão citado no capítulo anterior, como uma das entrevistadas relata abaixo:

“Mudou sim (se o programa mudou a vida das pessoas, o ambiente). Ali, no nosso tempo né, a gente ficou muito tempo, a gente não ia muito só aprender só o prático da comida, a gente aprendeu também ser um pouco de psicólogo a gente ouvir os problemas das outras meninas (...) tem umas que ficaram mais próximas das outras eu acredito (...) até pra mim, fez eu ver uma coisa que eu nunca tinha participado assim desses curso, pra mim serviu muito ver pessoas como gente humana, mais humanas. Eu me senti uma pessoa melhor ali naquele curso, de saber mais dividir. Trouxe inclusão, trouxe acolhimento, acho que isso aí foi o que trouxe mais.” (Entrevistada 5)

A troca de experiências tratada pelas alunas como o que de mais valioso aconteceu, está presente nas respostas sobre o benefício que o programa trouxe as pessoas principalmente do empoderamento despertado nelas como verificado nos dois relatos a seguir. As respostas estão sempre em pluralidade associando ao que tem de transformador na extensão, confirmando assim, que o programa tem um papel social importante e que cumpre com um dos seus objetivos pautados em relação a impacto social, como o relato abaixo confirma:

“O curso foi assim um divisor de águas, me deu assim uma nova vida, por isso que eu acho que os cursos eles não são importantes só na parte econômica, eles são muito mais importantes na parte social e psicológica. Tinha gente que fazia curso comigo que era dona de casa, que vivia uma vida muito parecida com a minha assim só trancada, dentro de casa (...) e ela ia com uma empolgação pro curso, você via que era uma pessoa que tava se sentindo vivendo de novo, você via a felicidade estampada no rosto da pessoa, cara, isso é muito transformador, muito mais do que dinheiro (...) você via, e aí fazia amizade, e conversava besteira, e trocava receita, assim, existe realmente uma experiência, uma troca e é muito válido isso” (Entrevistada 7)

E completa, reforçando em seu discurso o impacto que o programa trouxe a sua vida, atualmente, a entrevistada estuda para o vestibular com o intuito em ingressar em um curso superior em Gastronomia:

“É o que eu te digo que influencia muito o psicológico de todo mundo que participa né, ou pelo menos a grande maioria. E eu acho que isso é uma oportunidade que as pessoas têm da gente dizer pra elas ‘olha você pode, você é capaz, você sabe’ e isso melhora muito ajuda muito a melhorar a cabeça do povo. (...) apesar de todos os problemas que a gente sabe que sempre vão existir ‘n’ questões a serem melhoradas em tudo que a gente se propõe a fazer, esse é um projeto muito bom é muito válido ajuda a vida de muita gente e eu acho que todo mundo que tá lá tinha que se orgulhar não interessa o que tá fazendo mas todo mundo que participa que colabora com um projeto desse tinha que ter assim uma estima muito lá encima porque saber que faz diferença na vida de muita gente porque faz, faz a diferença” (Entrevistada 7)

De acordo com Ferreira (2018) há uma relação da cozinha ou culinária com a psicoterapia, como sendo um espaço de abertura, diálogo sobre as questões mais íntimas de cada um, construindo laços entre eles, e que “além de se distraírem das conturbações do cotidiano, iam conversando durante as aulas e acabavam criando novos significados, no caso, coletivos, às práticas culinárias.”

Entende-se aqui, a gastronomia por duas vertentes: a social e econômica, na qual, em muitas vezes estarão presentes dentro do assunto pautado como “a gastronomia social”, como descreve Ferro (2018, p. 34):

Mesmo que a Gastronomia sempre apresente tendências dirigidas ao consumo, o que está imbricado em grande parte dela é um produto cultural. Seus fins sociais e culturais devem ser reconhecidos com maior amplitude, além da estética, mesmo que ela seja o objetivo principal da Gastronomia. Tais elementos culturais estão relacionados com a Alimentação, como a comensalidade, os hábitos e as identidades alimentares, elementos que podem ser encontrados em qualquer categoria de serviços de Alimentação, sem distinção [...].

Ressalta-se aqui a percepção do empoderamento e o desejo de emancipação — para além do feminino —, em realizar-se e crescer dentro do Bom Jardim. Percebeu-se *in loco*, que não era uma prioridade capacitar-se para ir de encontro ao mercado de trabalho formal, pois muitos alunos já tinham o seu “negócio” e gostariam de aperfeiçoá-lo. Durante as entrevistas, citou-se bastante esse objetivo e como eles foram alcançados por eles após a capacitação por

meio dos cursos, outros, citaram como o bairro estava em crescimento em relação ao mercado gastronômico e que gostariam de continuar com seus estabelecimentos no mesmo, pois já são residentes a bastante tempo, além do sentimento de afetividade ao local onde moram. Segundo Petrini (2009) “o desenvolvimento local não se restringe somente às dimensões econômicas, pois tem em perspectiva o desenvolvimento social que visa à satisfação de um conjunto de requisitos de bem-estar e qualidade de vida”

Não se observou nos relatos o desejo de inserção no mercado de trabalho formal, mesmo reconhecendo os benefícios do conteúdo aprendido, mas verifica-se por eles que o empreendedorismo já é executado, assim como a busca para a melhoria para o mesmo.

Durante a passagem pelo programa, percebeu-se *in loco* e em conjunto com as entrevistas realizadas, o quanto os cursos ultrapassaram o quesito capacitação profissional e acabou por atingir o quesito pessoal dos alunos e do Grande Bom Jardim, notando-se uma diferença na vida de quem participou. Fica claro durante os relatos o quanto o programa foi uma oportunidade de transformação de forma mais íntima, de empoderamento, reconhecimento do protagonismo desses alunos dentro da comunidade, o poder de ser ouvido e dar voz, a melhora na autoestima dessas pessoas, desejo por algo que parecia tão distante para eles, recomeços, novas vivências, motivação para ingressar em um curso superior na área, busca por mais aperfeiçoamento, força, confiança e impacto como um todo.

5.3 Melhorias apontadas pelos participantes do Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente

Quando questionados sobre pontos a serem melhorados pelo programa, as respostas se assemelham entre os entrevistados. O primeiro ponto refere-se a entrega e qualidade dos insumos alimentícios para as aulas, havia atraso na entrega pelo fornecimento e no processo de aquisição de insumo ao CCBJ, pois toda a questão envolve as compras e a respeito de pagamentos era a cargo do equipamento. Como discorre a entrevistada 6: “*Faltava alguma coisa na aula. (...) mas num tinha muito não (pontos negativos) porque sempre o grupo que tava com a gente, os professores sempre eram esforçados, faziam o melhor, apresentar o melhor que eles tinham pra gente*” (Entrevistada 6)

Quando não presente o problema em questão, os alunos reconheciam a qualidade dos insumos que eram entregues, possibilitando também que os mesmos tivessem contato com insumos que para eles eram desconhecidos ou inacessíveis, além disso abrir a discussão do que poderia ser adaptado para a realidade de cada um, como cita a respondente 7: “*a questão da*

gente ter oportunidade de provar coisas novas, conhecer novos sabores, novas texturas de coisas que a gente não sabia que existia” (Entrevistada 7)

Citaram ainda as falhas de comunicação entre as “coordenações”, sendo elas: UFC, CCBJ com o público dos cursos, além do contato entre alunos e professores-facilitadores, como já havia sido discutido no tópico anterior.

“Eu acho que a vinda da gastronomia social pra o bairro dessa forma foi muito benéfico, o que eu te digo que há falhas é porque há um número muito pequeno de vagas, quando se enche encerrou, quando inicia não tem nem metade, aí os outros não conseguem mais. A única falha é essa.” (Entrevistada 4)

No momento dos cursos, em aulas práticas principalmente, percebeu-se o quão prejudicial era a falta do material didático ou a falta de qualidade do mesmo, visto que muitas vezes o curso encerrava-se e o material ainda não havia sido entregue ou vinham com vários erros na sua redação ou erro de formatação, sendo uma falha recorrente ao programa. Sugere-se que a elaboração do material didático tenha prioridade no momento do planejamento, a criação de uma comissão dedicada somente a essa pauta dentro do programa, centralizaria a responsabilidade e não causaria sobrecarga aos envolvidos. Ao final, sendo avaliado pela coordenação do programa e posteriormente entregue aos alunos.

Além disso, o grande número de preparações para cada dia de aula prática, que não possibilitava uma ampla margem de discussão para assuntos também bastante relevantes para o programa, como por exemplo: a precificação e cálculo de custos, como relata a entrevistada abaixo:

“O tempo, que nunca terminava no horário, a questão dos erros de ficha técnica, a falta de material pra gente acompanhar a aula, nem sempre tinha ficha pra todo mundo e a questão às vezes dos despreparo dos professores, a questão de custo ser muito deficiente, formação de preço” (Entrevistada 7)

Outro ponto sugerido foi o aumento da carga horária dos cursos, sobre a quantidade das horas aulas de cursos de capacitação não serem suficientes para a demanda existente, sendo quase que presente em todas as sugestões nas fichas de avaliações. O que demonstra o quanto a comunidade busca a capacitação, o conhecimento na área, e deseja sempre estar em constante mudança e crescimento. Conforme Moraes *et al.* (2004) ouvir os alunos envolvidos em algum processo, é de extrema importância para a percepção sobre as experiências de vida vindo de encontro ao desenvolvimento de determinada situação, pois “a sua subjetividade e o seu desenvolvimento estão se configurando a partir da experiência de vida nesse contexto particular e da sua interação com os outros indivíduos”, visto que ouvir os alunos sobre o que precisa ser ajustado ou mantido no programa, acaba por despertar para a experiência em grupo.

Em contrapartida os aspectos positivos citados de forma clara e objetivos são: o aprendizado, a capacitação em si, as amizades, a estrutura fornecida aos cursos, a qualidade dos insumos, a dedicação dos envolvidos no programa e a experiência como um todo. Como relata a entrevistada 1:

Os pontos positivos que eu tenho do programa da gastronomia é os professores com o comprometimento do seu trabalho de ensinar, (...) eles tirar nossas dúvidas isso foi excelente né os pontos que eu vejo também aquela cozinha, que eu amo aquela cozinha. Os pontos negativos é a falta de insumo, a falta de alguns utensílios, falta de algumas coisas, falta de comunicação às vezes também que tem muito...”
(Entrevistada 1)

Demais pontos positivos citados pelos alunos vão de encontro ao tópico anterior deste capítulo, pois estão bastante atrelados ao que eles viveram, e relatam a experiência como um todo de forma que mesmo em algumas dificuldades, o principal objetivo do programa é alcançado, e que para além de um curso de capacitação é um programa de impacto social para essas pessoas. No capítulo seguinte serão apresentadas as considerações finais referentes a essa pesquisa, com demais sugestões, importância e reflexões acerca do tema que foi trabalhado.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em nossa atual conjuntura, onde as oportunidades nem sempre são acessíveis, e que muitas vezes a violência é o motivo de termos medo de sair de casa ou seguir um sonho, mudar algo ao nosso redor parece um tanto quanto distante. Durante a análise dos dados socioeconômicos dessa pesquisa, podemos refletir sobre como o acesso à educação, cultura e saúde, por exemplo, estão interligados ao desenvolvimento de uma comunidade, bairro ou cidade, e o não acesso a esses bens estão atrelados aos altos índices de pobreza e violência.

Através desses dados, podemos perceber que as pessoas que passam pelo Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente são, em sua maioria: mulheres, com ou sem filhos, acima de 20 anos, que buscam nos cursos uma capacitação com o objetivo de ascender economicamente ou complementar a renda mensal, enquanto que outras buscam na vivência em gastronomia, a retomada da autoestima, a melhora pessoal, amizades, além de novos caminhos e possibilidades. O trabalho autônomo não deixa de ser um trabalho precarizado, e não é fácil abrir um negócio próprio na periferia, não há ainda uma facilidade de crédito, ou orientação sobre como proceder caso esse seja o objetivo final desses alunos. Sugere-se que o programa busque dentro da comunidade núcleos de orientação para quem almeja ter seu estabelecimento em alimentação juntamente com a capacitação por meio dos cursos, pois nota-se que a ação incentivou os alunos ao empreendedorismo, mas não houve um acompanhamento posterior.

Outra sugestão seria uma parceria com outros programas semelhantes nas áreas de psicologia e pedagogia, visto que há uma necessidade de profissionais das respectivas áreas no Grande Bom Jardim, que sejam atenciosos com as questões pessoais dos alunos, bem como de novas metodologias a serem desenvolvidas no meio. Além disso, recomenda-se o estreitamento do programa com outros equipamentos do Instituto Dragão do Mar ou políticas públicas voltadas para a gastronomia a fim de fortalecer seus objetivos dentro do Grande Bom Jardim e do Programa em geral.

Outras observações que foram apontadas pelos alunos e descritas no tópico anterior, são aqui resumidas: aumento da carga horária dos cursos ofertados, aumento da oferta de cursos (da quantidade de cursos), ampliação do programa em outros bairros de Fortaleza, direcionamento de insumos excedentes a serem usados para oficinas de gastronomia ministradas pelos alunos que tiverem interesse, bem como melhoria do material didático usado em sala de aula. É válido sugerir ainda a criação de comissões dentro do Programa para um

melhor planejamento das respectivas demandas que o envolvem, com o objetivo de melhorar o que foi citado anteriormente.

Durante as entrevistas e em meio a tantas horas de cursos, buscou-se *in loco* junto aos alunos um “*algo a mais*”, sobre “*o que mais esses cursos estavam trazendo ao Bom Jardim?*”; e no momento da descrição das entrevistas, percebeu-se que não importava qual fosse a pergunta, ao final, algum entrevistado estava sempre tratando o assunto com uma imensa gratidão e orgulho do que haviam conhecido, fosse em si, fosse na gastronomia. Sendo assim, pode-se avaliar que o Programa possui um imenso reconhecimento positivo dentro do bairro, que vão além de uma capacitação, mas que perpassa pela vida dos alunos, sendo possível perceber a relevância do programa para a melhoria da mesma, seja ela pessoal ou financeira, pois resume-se em ganhos. Questionou-se aqui diversas vezes sobre qual seria o papel do Gastronomia Social no Bom Jardim e como um Projeto de Extensão pode cumprir uma ação que deveria ser do Estado, ou seja, sendo um recurso paliativo pela visão política do atendimento. Portanto, verifica-se que ações semelhantes à estudada precisam receber maior atenção por parte do Estado, em especial às comunidades periféricas de Fortaleza, necessitando de um olhar mais atencioso às Políticas Públicas voltada à gastronomia e alimentação.

Nesse quesito, podemos considerar que a gastronomia pode e deve ser usada como uma ferramenta de mudança social dentro do bairro, pois fica nítido em meio aos relatos o quanto ela é capaz de transformar, fortalecer e empoderar, e, não obstante aos alunos, mas também a quem se envolve no programa como bolsista, estagiário, voluntário, professor, etc.

Com relação ao questionamento norteador desse trabalho, considera-se que o Programa se encaminha para um impacto em âmbito maior, e que as melhorias apontadas aqui estão em andamento, mas que já pode-se notar, pelos discursos analisados e por uma visão pessoal enquanto moradora do bairro, que a gastronomia proporciona à comunidade em questão uma mudança social e até mesmo econômica (mesmo com poucas informações sobre aqueles que se inseriram no mercado empreendedor ou de trabalho – algumas informações chegam até a coordenação do Programa), pois evidencia-se novas experiências, novos conhecimentos, empoderamento, autonomia e sentimento de pertencimento em relação ao Grande Bom Jardim, já descritos anteriormente.

Entende-se, portanto, que o trabalho alcançou seus objetivos propostos inicialmente, apresentando as respectivas respostas indagadas durante a pesquisa, a qual abre espaço para uma discussão sobre o papel da gastronomia na sociedade e quais outras ferramentas podem ser desenvolvidas por meio dela, trazendo ainda a reflexão que o fato de uma periferia ser tão mal vista perante a sociedade não faz dela aquilo que é mostrado na

televisão. Visto que é preciso conhecer para descobrir, melhorar sem abreviar e principalmente resistir e lutar, para que espaços e atividades assim não sejam suprimidos.

REFERÊNCIAS

- ABRAMOVAY, Miriam *et al.* **Abrindo espaços:** avaliação do programa abrindo espaços na Bahia. Brasília: Unesco, 2003.
- APRESENTAÇÃO da Casa Brasil Granja Portugal. Disponível em: <<https://casabrasilgranjaportugal.wordpress.com/about/>>. Acesso em: 30 jun. 2018.
- BARBOSA, I. das N.; COSTA, E. A.; MARQUES, A. K. F.; AMARAL, R. Q. G.; BASTOS, R. M. S.; GARCEZ, T. C. da N. A. **Gastronomia Social: curso práticas de bolos para formação de grupo capacitado produtivo na Escola de Gastronomia Autossustentável.** UFC - Encontro Universitários, 2017.
- BARCELLOS, Gustavo. **O banquete da psique:** imaginação, cultura e psicologia da alimentação. Petrópolis: Vozes, 2017.
- BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **A emergência do saber gastronômico na academia:** a experiência do bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Ceará. 2014. Dissertação (Mestrado em Gastronomia) – Programa de Pós-Graduação em Educação Brasileira, Universidade Federal do Ceará, 2014.
- BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto.** 5. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CEARÁ. Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará. Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE). **IPECE Informe:** perfil municipal de Fortaleza tema VIII: o mapa da extrema pobreza. 43. ed. Fortaleza: Ipece, 2012. Disponível em: <http://www.ipece.ce.gov.br/informe/Ipece_Informe_43_05_novembro_2012.pdf>. Acesso em: 10 mai. 2018.
- CENTRO Cultural Grande Bom Jardim (CCGBJ). 2006. Disponível em: <<http://ccb.j.rede livre.org.br/2016/07/01/ccb.j/>>. Acesso em: 17 jun. 2018.
- COHEN, Ernesto; FRANCO, Rolando. **Avaliação de projetos sociais.** Petrópolis: Vozes, 1993.
- COSTA, Eveline de Alencar; MOTA, Robson; AMARAL, Rafael Gurgel do. **Fortaleza da Gastronomia de Rua.** Fortaleza: Centro Cultural Grande Bom Jardim, 2018. Disponível em: <<http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/42128>>. Acesso em: 10 jun. 2019.
- DIÓGENES, Glória (Org.). **Eles dizem não ao não:** um estudo sobre a geração N. Fortaleza: Instituto Dragão do Mar, 2019. Disponível em: <https://drive.google.com/drive/folders/16epkl-1FIDPQg6Sz5V6jF_rIjzOGO32J>. Acesso em: 23 maio 2019.
- FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. **A cozinhas das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários.** Revista Eletrônica dos Discentes do Mestrado em História da UFRN, v. 13, n. 1, p. 1-25, 2018. Disponível em: <<http://www.cchla.ufrn.br/espacialidades/v13/2018-dossie05.pdf>>. Acesso em: 12 jun. 2019.

FERRO, Rafael Cunha. **Pesquisa em Gastronomia no Brasil: Configuração do campo e interfaces com a hospitalidade (1999-2016)**. 2018. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Curso de Mestrado em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2018. Disponível em: <https://www.researchgate.net/profile/Rafael_Ferro/publication/327979366_PESQUISA_EM_GASTRONOMIA_NO_BRASIL_CONFIGURACAO_DO_CAMPO_E_INTERFACES_COM_A_HOSPITALIDADE_1999-2016/links/5bb17098299bf13e605966a9/PESQUISA-EM-GASTRONOMIA-NOBRASIL-CONFIGURACAO-DO-CAMPO-E-INTERFACES-COM-AHOSPITALIDADE-1999-2016.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2019.

FLACSO. **Projeto de Formação de Gestores Públicos**. Caderno de formação nº 02: elaboração de Projetos Sociais. São Paulo: FLACSO, [2016-?]. Disponível em: <http://flacso.org.br/files/2016/08/forgep_elaboracaodeprojeto.pdf>. Acesso em: 26 jun. 2018.

FORTE NETO, Francisco Tavares et al. **OS IMPACTOS DO PROJETO SÃO JOSÉ I NAS FAMÍLIAS DO ASSENTAMENTO VIDA NOVA – ARAGÃO EM MIRAÍMA-CE**. Encontros Universitários da Ufc, Fortaleza, v. 2, 2017. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufc.br/eu/article/view/29631>>. Acesso em: 20 out. 2018

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária**. Manaus: [s. n.], 2012. Disponível em: <<http://proex.ufsc.br/files/2016/04/Pol%C3%ADtica-Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1ria-e-book.pdf>>. Acesso em: 23 maio 2019.

GASTRONOMIA Solidária. 2009. Disponível em: <<http://gastronomiasolidaria.blogspot.com/>>. Acesso em: 17 maio 2018.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010

GRANDE Bom Jardim – território e contexto social. 2006. Disponível em: <<http://ccbj.redelivre.org.br/grande-bom-jardim-territorio-e-contexto-social/>>. Acesso em: 17 jun. 2018.

HONÓRIO, Raquel Santos. **A cultura como estratégia de combate à pobreza: a experiência do Projeto Jardim de Gente no Centro Cultural Bom Jardim**. 2014. Dissertação (Mestrado em Políticas Públicas) - Curso de Mestrado Profissional em Planejamento e Políticas Públicas, Centro de Humanidades e Centro de Estudos Sociais Aplicados, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2014.

HONÓRIO, Raquel Santos; BARBALHO, Alexandre; LUZ, Lina. **Política cultural e combate à pobreza: breve estudo sobre a experiência do projeto jardim de gente, em Fortaleza, Ceará**. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL POLÍTICAS CULTURAIS, 4., 2013, Rio de Janeiro. Anais... Rio de Janeiro: Fundação Casa de Rui Barbosa. Rio de Janeiro, Brasil, 2013. Disponível em: <<http://culturadigital.br/politicaculturalcasaderuibarbosa/files/2013/11/Raquel-Santos-Honório-et-alii.pdf>>. Acesso em: 10 abr. 2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Trabalho informal faz**

desemprego cair. 2017. Disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/16155-trabalho-informal-faz-desemprego-cair>>. Acesso em: 15 maio 2019.

KLEBA, Maria Elisabeth; WENDAUSEN, Agueda. **Empoderamento:** processo de fortalecimento dos sujeitos nos espaços de participação social e democratização política. *Saúde e Sociedade*, v. 18, n. 4, p. 733-743, 2009. Disponível em: <<https://www.scielo.org/pdf/sausoc/2009.v18n4/733-743/pt>>. Acesso em: 12 jun. 2019.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 1991.

LEÃO JÚNIOR, Almir Villas *et al.* **Avaliação do impacto social do Projeto Educacional Cajazeiras 10, cidade de Salvador/Bahia da Fundação Bradesco nos dias atuais.** 2005. Monografia (Especialização em Administração) - Curso de Especialização em Administração, Escola de Administração, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2005. Disponível em: <http://www.adm.ufba.br/sites/default/files/publicacao/arquivo/avaliacao_impacto_social_projeto_educacional.pdf>. Acesso em: 14 jun. 2019.

MENEZES, Maria Cristina Pinto de. A preparação e encaminhamento ao Mercado de trabalho. In: TOMIMATSU, Carlos Eiji; FURTADO, Silvana Mello (Ed.). **Formação em gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. p. 49-71.

MESQUITA, Erle Cavalcante. **Informalidade no mercado de trabalho de Fortaleza:** dimensão e características. Fortaleza: Instituto de Desenvolvimento do Trabalho, 2008. Disponível em: <<http://www.sineidt.org.br/PortalIDT/arquivos/publicacao/INFORMALIDADE%20DO%20MERCADO%20DE%20TRABALHO%20DE%20FORTALEZA.pdf>>. Acesso em: 19 maio 2019.

MOVIMENTO DE SAÚDE MENTAL COMUNITÁRIA. **Projetos e Ações:** Escola de Gastronomia Autossustentável. 2016. Disponível em: <<http://www.msmbj.org.br/projeto/autoestima-2/>>. Acesso em: 17 maio 2018.

MOVIMENTO DE SAÚDE MENTAL COMUNITÁRIA. **Quem Somos:** Nossa História. 2016. Disponível em: <<http://www.msmbj.org.br/quem-somos/nossa-historia/>>. Acesso em: 17 maio 2018.

OLIVEIRA, Maria do Carmo Ferreira de Sousa. **Perfil dos integrantes dos cursos ofertados pelo programa gastronomia social no jardim de gente e seus impactos.** 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Economia Doméstica) - Economia Doméstica, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2015.

PENA, Lara Conceição Campos. **Oficinas de gastronomia e nutrição para mulheres de uma comunidade vulnerável:** uma experiência de transformação social. 2015. Monografia (Especialização em Gastronomia) - Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2015.

PETRINI, Carlo. **Slow Food:** princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2009.

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.

RODRIGUES, Carine Albuquerque. **Gastronomia no Bom Jardim e na UFC: as representações sociais são as mesmas?** Depoimentos de participantes do projeto de extensão "no jardim da gente". 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) - Curso de Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2014.

SEBRAE. **Bares e restaurantes: um setor em expansão**. 2017. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/bares-e-restaurantes-um-setor-em-expansao,1038d53342603410VgnVCM100000b272010aRCRD>>. Acesso em: 12 jun. 2019.

TOMIMATSU, Carlos Eiji; FURTADO, Silvana. **Formação em gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Boccato, 2011.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987. Disponível em: <http://www.hugoribeiro.com.br/biblioteca-digital/Trivinos-Introducao-Pesquisa-em_Ciencias-Sociais.pdf>. Acesso em: 10 maio 2018.

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-regulamentaacoesextensionistas.pdf>. Acesso em: 26 maio 2018.

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 mai. 2018.

APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

ETAPA 1: FORMULÁRIO SOCIOECONÔMICO E EDUCACIONAL DOS ALUNOS DO PROGRAMA

1) NOME COMPLETO:

2) IDADE:

- Até 20 anos
- De 20 a 30 anos
- De 30 a 40 anos
- 40 anos ou mais

3) ESTADO CIVIL:

- Casado (a)
- Solteiro (a)
- Divorciado
- Viúvo (a)
- União estável

4) BAIRRO ONDE MORA:

5) ESCOLARIDADE:

- ensino fundamental completo
- ensino médio completo
- ensino médio incompleto
- ensino superior completo
- ensino superior incompleto

6) ESTUDA ATUALMENTE?

- Sim
- Não

7) QUAL A RENDA FAMILIAR?

- até um salário mínimo
- entre um e dois salários mínimos
- entre dois e três salários mínimos
- acima de três salários mínimos

8) PESSOA RESPONSÁVEL PELA RENDA SALARIAL DA MORADIA?

9) TIPO DE MORADIA:

- Alugada Própria

10) NÚMERO DE PESSOAS QUE MORAM NA SUA CASA:

ETAPA 2: PROGRAMAS E/OU PROJETOS SOCIAIS E O CONTEXTO DA GASTRONOMIA NO BOM JARDIM, FORTALEZA (CE)

1) VOCÊ FAZ OU JÁ FEZ PARTE DE ALGUM TIPO DE ATIVIDADE OU TRABALHO SOCIAL, SEJA ELA COMUNITÁRIA OU VOLUNTÁRIO? SE SIM, DISCORRER BREVEMENTE SOBRE SUA EXPERIÊNCIA.

- a) Sim
- b) Não

2) POSSUI EXPERIÊNCIA DE TRABALHO NA ÁREA GASTRONÔMICA? SE SIM, DISCORRER BREVEMENTE.

- a) Sim
- b) Não

3) TRABALHA ATUALMENTE NA ÁREA?

a) Sim

b) Não

4) SE SIM, TRABALHA DE FORMA AUTÔNOMA OU POSSUI REGISTRO EM CARTEIRA DE TRABALHO?

5) O QUE (A) LEVOU A PARTICIPAR DOS CURSOS DO PROGRAMA GASTRONOMIA SOCIAL NO JARDIM DE GENTE?

6) QUAL SUA VISÃO ACERCA DA GASTRONOMIA E OS ESTABELECIMENTOS DA ÁREA DO GRANDE BOM JARDIM?

ETAPA 3: GASTRONOMIA COMO FERRAMENTA SOCIAL

1) COMO SOUBE DO PROGRAMA GASTRONOMIA SOCIAL NO JARDIM DE GENTE?

2) QUAIS ERAM AS SUAS EXPECTATIVAS SOBRE OS CURSOS?

3) COMO SE SENTIU NO MOMENTO DOS CURSOS?

4) NO QUE O PROGRAMA INFLUENCIOU EM SUA VIDA, NO ASPECTO ECONÔMICO, PESSOAL E PROFISSIONAL?

5) QUAL FOI A IMPORTÂNCIA DO PROGRAMA EM SUA VIDA?

6) CITE ASPECTOS POSITIVOS E/OU NEGATIVOS DA SUA EXPERIÊNCIA NO GASTRONOMIA SOCIAL

ANEXO A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE – ICA
CURSO BACHARELADO EM GASTRONOMIA
TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

ESTUDO:

Você está sendo convidado como voluntário a participar dessa pesquisa sobre o “PROGRAMA GASTRONOMIA SOCIAL NO JARDIM DE GENTE: A GASTRONOMIA COMO FATOR DE MUDANÇA SOCIAL NO BAIRRO BOM JARDIM EM FORTALEZA (CE)”

CONFIDENCIALIDADE: os pesquisadores terão acesso apenas aos seus resultados, que serão usados somente para análises estatísticas efetuadas com total anonimato. Seu nome não será identificado, apenas a data onde será realizada a pesquisa.

Eu, _____, RG _____
_____ declaro ter sido informado (a) sobre o que o pesquisador quer fazer e porque precisa da minha colaboração, e entendi a explicação sobre os objetivos desse estudo. Por isso, eu concordo em participar do projeto, sabendo que não vou ganhar nada e que posso suspender minha participação a qualquer momento.

Fortaleza, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do participante

Assinatura do pesquisador responsável