



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**  
**INSTITUTO DE CULTURA E ARTE**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA**

**REGIANE RABELO DAMASCENO**

**IMPACTO SOCIAL REALIZADO PELO PROGRAMA DE EXTENSÃO**  
**GASTRONOMIA SOCIAL NO JARDIM DA GENTE**

**FORTALEZA**

**2021**

REGIANE RABELO DAMASCENO

IMPACTO SOCIAL REALIZADO PELO PROGRAMA DE EXTENSÃO GASTRONOMIA  
SOCIAL NO JARDIM DA GENTE

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação  
em Gastronomia da Universidade Federal do  
Ceará, como requisito parcial à obtenção do  
título de bacharela em Gastronomia.

Orientador: Profa. Dra. Eveline de Alencar  
Costa

FORTALEZA

2021

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)

---

D162i Damasceno, Regiane Rabelo.  
Impacto social realizado pelo Programa de Extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente / Regiane Rabelo Damasceno. – 2021.  
39 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2021.  
Orientação: Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa.

1. Gastronomia social. 2. Impacto. 3. Terapia. 4. Qualificação. 5. Comunidade. I. Título.

CDD 641.013

---

REGIANE RABELO DAMASCENO

IMPACTO SOCIAL REALIZADO PELO PROGRAMA DE EXTENSÃO GASTRONOMIA  
SOCIAL NO JARDIM DA GENTE

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação  
em Gastronomia da Universidade Federal do  
Ceará, como requisito parcial à obtenção do  
título de bacharela em Gastronomia.

Aprovada em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_.

BANCA EXAMINADORA

---

Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa (Orientadora)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Rafael Queiroz Gurgel do Amaral  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Profa. Dra. Elizabeth de Francesco Daher  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Regina Maria Silva Bastos  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Ottorino Bonvini  
Movimento Saúde Mental (MSM)

Ao Programa Gastronomia Social UFC, que transforma vidas por meio da Gastronomia. Para mim não faz sentido pensar em Gastronomia sem pensar nos efeitos que ela pode causar na vida de milhares de pessoas, começando pela minha própria vida.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, pela minha vida e de todos os que são importantes para mim, por ter me dado o dom de ser uma boa pessoa e por ter também colocado muitas pessoas especiais na minha vida, por me proporcionar a realização de belos sonhos, como esse de ter uma graduação e por não me abandonar nas horas difíceis em que fiquei com a fé abalada.

À minha mãe Antonieta Pinheiro Damasceno, que é o meu grande exemplo de amor, de força, de fé e de sabedoria. Deus decidiu nos deixar juntas, ligadas, cuidando uma da outra e tenho certeza de que esse foi nosso maior presente de vida. Seu amor incondicional me transformou na pessoa que sou e meu amor pela senhora é imensurável. Essa conquista é especialmente para a senhora, com um pouco de atraso, mas sei que sempre desejou o melhor para a minha vida e estou muito feliz com todas as escolhas que fiz, então o tempo é o agora.

Aos meus filhos Matthaus Rabelo e Rennan Rabelo, que são a razão maior da minha existência, que eu amo incondicionalmente e que não param nunca de me surpreender com suas atitudes me dando cada vez mais orgulho. Vocês foram essenciais para essa conquista, desde o momento que decidi tentar entrar na UFC, quando me deram forças dizendo que eu era capaz sim, me ensinaram a voltar a estudar e durante todo o percurso me davam muito apoio para que eu continuasse firme e me cobravam para ser cada vez melhor.

Ao meu marido Francisco Costa que sempre me motivou a concluir a graduação e que me proporcionou condições de entrar e me manter na universidade para que eu pudesse realizar esse sonho, que já era meu desde antes dele fazer parte da minha vida.

À minha gata Estalo, que me fez entender que há amor que não se mede e que nem sempre são necessárias palavras para expressar um sentimento puro e verdadeiro. Ela me traz muitos momentos de felicidade e foi minha companhia em vários momentos difíceis.

À minha família, que sempre me deu muito amor, que é minha fortaleza, que me admira, me entende, que eu amo e que eu cuido, somos presentes uns na vida dos outros.

Às minhas irmãs, Fleuda e Sylvania, que tiveram um papel fundamental para que eu conseguisse permanecer na rotina da universidade, pois me davam a segurança que eu podia contar com elas para cuidar de tudo que eu precisasse. Aliás, vocês cuidaram de mim sempre. Amplio aos meus irmãos Shirley e Sidney que sempre tiveram grande carinho e atenção por mim, à Regivania que também fez parte dessa caminhada, à Fátima Rabelo, minha “irmã” que na verdade é minha mãe biológica e que desistiu de ficar comigo por pensar que era o melhor que podia fazer por mim... E muito tempo se passou até eu constatar que você estava certa, eu tinha uma missão a cumprir cuidando de perto da “nossa mãe”.

*In memorian*, de Hermenegildo Nobre Damasceno, meu pai, que me deixou cedo demais, mas que certamente deixou muito dele em mim. E me deixou uma mensagem que tomei conhecimento a pouco tempo: ele contou que gostava desse trecho de uma música de Roberto Carlos “...quero meu filho pisando firme, cantando alto, sorrindo livre...”, pois era o que desejava para a filha. Sem saber, acho que consegui... Pisei firme, cantei, sorri, sou feliz!

*In memorian*, de Sidney Honório da Costa, meu sogro, que me dizia sempre: “bichinha, você tem que fazer uma faculdade, todo mundo já fez, só falta você”. Está aí Seu Neir, eu fiz, infelizmente o senhor não esperou para ver eu me formar, mas sei que está feliz por mim de onde estiver me vendo.

*In memorian*, de Luanna Rabelo, minha sobrinha linda, que sempre me incentivava dizendo que eu tinha muito talento e capacidade de crescer na minha profissão e que eu já estava abrindo caminhos desde a graduação com os trabalhos realizados. Seu exemplo de força foi, muitas vezes, incentivo para eu não desistir... Só queria ainda ter você aqui comigo para colocarmos em prática nossos planos de negócios juntas, uma pena que Deus te levou tão cedo, acho que o céu precisava dessa estrelinha para alegrar por lá.

Em especial à professora Eveline Alencar, que além de professora e orientadora foi uma amiga que pude contar durante toda minha trajetória na Gastronomia, um anjo que Deus colocou na minha vida, alguém que acreditou na minha capacidade e me proporcionou oportunidades incríveis para crescer na vida acadêmica, profissional e pessoal. Como disse o Padre Fábio de Melo: “Ser anjo no mundo de hoje não significa outra coisa senão trazer a luz da diferença”. E você Eveline faz a diferença na vida de centenas de pessoas, direta ou indiretamente, com sua força, bondade, generosidade. Você é um anjo!

Aos demais professores e técnicos, que se fizeram presentes nessa graduação e de algum modo influenciaram ao que eu sou hoje, especialmente as professoras Alessandra Carneiro e Matusaila Macedo (que foram exemplos para mim e me deram muito apoio, carinho e palavras motivadoras), incluo as professoras Diana Valesca, Adriana Camurça e Ana Erbênia Pereira, os professores Paulo Henrique Sousa, José Arimatea Bezerra, Rodrigo Viriato, também Regina Bastos, Tereza Carlas Nóbrega e Cláudio José Frota e os demais que compõem a equipe do Bacharelado em Gastronomia UFC.

Ao Programa de extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente (Gastronomia Social UFC, meu querido “GS”), do qual participei por quase toda a Graduação, que me capacitou, me transformou, me fortaleceu, me fez crescer, portanto, amplio:

Aos alunos do Programa Gastronomia Social UFC, por tornarem esse trabalho possível, vocês foram essenciais para o meu crescimento acadêmico, profissional e

principalmente, pessoal. Em especial às minhas alunas do curso de “Doce e Sobremesas”, que hoje são minhas “amigas doces”, representadas pela Magali Gouveia que me descreve carinhosamente como a “fadinha do açúcar”. Através de vocês vi o poder de transformação da Gastronomia.

Ao Movimento Saúde Mental, nas pessoas de Padre Rino Bonvini e Natália Martins que me abriram muitas portas, confiaram a mim grandes responsabilidades e me mostraram que devemos ver o ser humano como um todo e favorecer sua evolução integral.

À professora Sylvania Monte pela confiança, pelos ensinamentos e pela oportunidade de iniciar a trajetória como bolsista na UFC, fazendo parte do Laboratório de Estudos de Políticas Públicas (LEPP). Você é uma amiga que quero levar para a vida.

À Louise Anne Moura que foi minha parceira durante toda essa caminhada na Gastronomia, conquistamos muitas coisas juntas, trabalhamos muito juntas, tivemos uma trajetória de sucesso na graduação. Acredito que foi por haver um equilíbrio entre a juventude e a maturidade, o medo e a coragem, a ousadia e o cuidado, mas acima de tudo havia carinho e respeito. E foi muito bom ter você comigo, não só na universidade, mas na vida, tenho um enorme carinho por você. Te desejo saúde, uma vida feliz e sucesso profissional.

À Andrea Lopes e Mariana Sales, minhas colegas desde o curso de Economia Doméstica e que juntas chegamos até a Gastronomia. Nós sabemos o quanto foi árdua essa trajetória, mas valeu a pena, somos guerreiras, competentes e merecedoras dessa conquista.

À algumas pessoas queridas, como minha prima Bilana Girão, que dizem que sou um “anjo”, que nasci para cuidar, que me dão apoio e dizem que faço a diferença na vida de muita gente... Vocês fazem eu me sentir especial e vocês são especiais para mim.

Aos participantes da banca examinadora: Eveline de Alencar Costa, Rafael Queiroz Gurgel do Amaral, Elizabeth de Francesco Daher, Regina Maria Silva Bastos, Ottorino Bonvini, obrigada pelo aceite em participar da minha banca de defesa e dar orientações e colaborações ao meu trabalho.

À Universidade Federal do Ceará pela excelente formação recebida. Tive o privilégio de estudar em uma instituição que tem como missão formar profissionais qualificados em todos os campos do saber e que através da extensão universitária possibilita que esses conhecimentos produzidos sejam levados à comunidade externa.

Permita-se rir e conhecer outros corações... Aprenda a viver, aprenda a amar as pessoas com solidariedade. Aprenda a fazer coisas boas, aprenda a ajudar os outros. Aprenda a viver sua própria vida. (Mario Quintana)

## RESUMO

O presente trabalho visa apresentar o Trabalho de Conclusão de Curso no formato de Artigo Científico. O mesmo versará sobre o impacto social realizado pelos cursos do Programa de Extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente (também chamado de Gastronomia Social UFC), ofertados à comunidade do Grande Bom Jardim, mais especificamente na edição denominada “Gastronomia e Terapia: a cozinha como lugar de cura”, patrocinada pela Casa Civil do Governo do Estado do Ceará, por meio de submissão e aprovação de edital pela ONG parceira Movimento Saúde Mental (MSM), que administra a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA), onde aconteciam os cursos. Sabe-se que a Gastronomia é uma área que tem alicerce na ciência de alimentos, na arte, na cultura e na educação e que o Programa Gastronomia Social UFC usufrui destes segmentos para promover cursos de qualificação para jovens e adultos, moradores da cidade de Fortaleza-CE, especialmente dos bairros que compõem o Grande Bom Jardim. Essa pesquisa é inspirada em vários projetos de gastronomia social, e organizações como a *Social Gastronomy Movement*, a *Gastromotiva*, dentre outros, que acreditam no poder da transformação através da Gastronomia. As ações sociais exemplificadas, utilizam a gastronomia como ferramenta de inclusão social e cultural, oportunizam capacitação e mudança de vida. Portanto, a gastronomia ultrapassa as fronteiras, ela está para além do glamour e das técnicas de preparo, pois se sobressai em vários outros aspectos, como os citados. Esse estudo é caracterizado como qualitativo, quantitativo, exploratório e descritivo, realizado entre fevereiro e março de 2021 e com amostragem de 51 alunos participantes do Projeto em 2019. Os resultados demonstraram que a ação realizou impactos sociais favoráveis diante da comunidade assistida, principalmente em relação à inserção no mercado de trabalho e no empreendedorismo. Colaborou com o resgate da autoestima e o fortalecimento pessoal dos participantes, assim como promoveu as maiores chances e oportunidades de melhoria da qualidade de vida, oferecendo habilidades e técnicas em gastronomia. De acordo com Carbonari e Pereira (2007), a Universidade, através de seus Programas de extensão têm dado uma relevante contribuição para a comunidade. Tais programas, fazem com que, tanto o aluno quanto a comunidade possam participar de ações em comum na Universidade, possibilitando desta forma uma ação da Universidade diretamente na estrutura da sociedade, fornecendo conhecimento, formação e fortificando o conceito de cidadão.

**Palavras-chave:** Gastronomia Social. Impacto. Terapia. Qualificação. Comunidade.

## ABSTRACT

This paper aims to present the Course Conclusion Paper in the format of a Scientific Article. It will deal with the social impact carried out by the Social Gastronomy Extension Program courses in Jardim da Gente (also called UFC Social Gastronomy), offered to the community of Grande Bom Jardim, more specifically in the edition called “Gastronomy and Therapy: the cuisine as place of cure”, sponsored by the Civil House of the Government of the State of Ceará, through submission and approval of a public notice by the NGO Movimento Saúde Mental (MSM), which manages the School of Self-Sustainable Gastronomy (EGA), where the courses took place. It is known that Gastronomy is an area that has a foundation in food science, art, culture and education and that the UFC Social Gastronomy Program takes advantage of these segments to promote qualification courses for young people and adults, residents of the city of Fortaleza -EC, especially in the neighborhoods that make up the Grande Bom Jardim. This research is inspired by several social gastronomy projects, and organizations such as the Social Gastronomy Movement, Gastromotiva, among others, that believe in the power of transformation through Gastronomy. The exemplified social actions use gastronomy as a tool for social and cultural inclusion, providing training and life-changing opportunities. Therefore, gastronomy goes beyond borders, it goes beyond glamor and preparation techniques, as it excels in several other aspects, such as those mentioned. This study is characterized as qualitative, quantitative, exploratory and descriptive, carried out between February and March 2021 and with a sample of 51 students participating in the Project in 2019. The results showed that the action had favorable social impacts in the assisted community, especially in relation to insertion in the labor market and entrepreneurship. It collaborated with the restoration of self-esteem and the personal strengthening of the participants, as well as promoting the greatest chances and opportunities for improving the quality of life, offering skills and techniques in gastronomy. According to Carbonari and Pereira (2007), the University, through its extension programs, has made a relevant contribution to the community. Such programs make it possible for both the student and the community to participate in common actions at the University, thus enabling an action by the University directly in the structure of society, providing knowledge, training and strengthening the concept of citizen.

**Keywords:** Social Gastronomy. Impact. Therapy. Qualification. Community.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Questionário aplicado com os alunos egressos dos cursos do Gastronomia Social UFC, ministrados em 2019.....	25
Figura 02 - Aspectos socioeconômicos dos ex-alunos do Gastronomia Social UFC participantes da pesquisa .....	28
Figura 03 – Quantidade de alunos participantes em cada um dos cinco cursos ofertados .....	30
Figura 04 – Saudades relatadas pelos ex-alunos e representada em nuvem de palavras .....	36

## LISTA DE QUADROS

Quadro 01 – Escala de avaliação e interpretação dos pontos .....	26
Quadro 02 – Justificativas apresentadas pelos participantes em situação de desemprego .....	32
Quadro 03 – Impactos sociais percebidos pelos ex-alunos do curso de Gastronomia .....	33
Quadro 04 – Relatos da percepção dos ex-alunos em relação às mudanças na vida pessoal ...	34
Quadro 05 – Registo da memória dos cursos pelos ex-alunos .....	36

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 01 – Divulgação dos cursos oferecidos pelo Gastronomia Social UFC citados pelos participantes no ano de 2019 .....	29
---	----

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CCBJ	Centro Cultural Bom Jardim
EDISCA	Escola de Desenvolvimento e Integração Social para Criança e Adolescente
EGA	Escola de Gastronomia Autossustentável
EJA	Educação de Jovens e Adultos
EVISA	Escola de Vida Arte e Sabor
IACC	Instituto de Arte e Cultura do Ceará
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano
IFCE	Instituto Federal do Ceará
IPREDE	Instituto da Primeira Infância
MSM	Movimento Saúde Mental
ODS	Objetivos do Desenvolvimento Sustentável
ONG	Organização Não Governamental
ONU	Organização das Nações Unidas
PNAD	Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios
UFC	Universidade Federal do Ceará
TIC	Tecnologia da Informação e Comunicação

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	17
<b>2 ARTIGO CIENTÍFICO</b> .....	19
<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	20
<b>1.1 O Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente</b> .....	22
<b>2 METODOLOGIA</b> .....	24
<b>3 RESULTADOS E DISCUSSÃO</b> .....	27
<b>3.1 Caracterização socioeconômica e educacional dos participantes dos Cursos do Gastronomia Social UFC</b> .....	27
<b>3.2 Análise da divulgação das ações do Programa Gastronomia Social UFC</b> .....	27
<b>3.3 Avaliação dos cursos ofertados pelo Gastronomia Social UFC</b> .....	30
<b>3.4 Impactos sociais identificados pelos participantes dos cursos de Gastronomia Social UFC</b> .....	32
<b>4 CONCLUSÃO</b> .....	37
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	38
<b>REFERÊNCIAS (TCC)</b> .....	39

## 1 INTRODUÇÃO

De acordo com Amorim (2019), Nitahara (2019) e IBGE (2019) o Brasil, fechou em setembro de 2019, com taxa de desocupação igual a 11,8%, ou seja, com 12.515 milhões de brasileiros desempregados, conforme divulgação da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua), em 211.344 casas de aproximadamente 3.500 municípios. Dados apresentados pelo UOL (2019) e IBGE (2019) a taxa de informalidade obtida foi de 41,4% e a categoria dos empregados sem carteira assinada igual a 3,4%. No Ceará, o desemprego foi identificado pela Pnad Contínua IBGE (2019) com taxa igual a 10,9% e encontra-se entre os dez (10) estados com maior percentual da população que trabalha por conta própria.

Segundo Oliveira e Rios-Neto (2007) o desemprego pode ser reduzido através da qualificação profissional. Os autores realizaram estudo com uma amostra de egressos de um treinamento realizado na região metropolitana de Belo Horizonte, tendo como parâmetro banco de dados longitudinais com painéis retrospectivos de informações mensais que possibilitaram a avaliação da duração do impacto do treinamento sobre o desemprego; e identificaram resultados positivo em relação a amostra total, pois verificaram uma redução do número e duração dos episódios de desemprego.

Alguns estudiosos alegam que o ensino básico e a capacitação profissional estão diretamente ligados ao desenvolvimento de uma nação, onde países subdesenvolvidos possuem grupos sociais considerados socialmente excluídos, dentro da margem de pobreza justificada pelo baixo nível de escolaridade, porém com possibilidade de ser invertida. A escolaridade e a educação profissional devem andar juntas, mas a primeira deve proporcionar ao indivíduo conhecimento de qualidade que articule cultura, tecnologia, trabalho e cidadania, sendo um direito político. (FRIGOTTO; CIAVATTA; RAMOS, 2013)

A Universidade, através de seus Programas e Projetos de extensão têm dado uma relevante contribuição neste aspecto. Tais programas/projetos representam uma oportunidade ímpar, para reunir acadêmicos com a comunidade, fazendo com que, tanto o aluno quanto a comunidade possam participar de ações em comum na Universidade, permitindo desta forma uma ação da Universidade diretamente na estrutura da sociedade, fornecendo conhecimento, formação e fortificando o conceito de cidadão. (CARBONARI e PEREIRA, 2007)

O Gastronomia Social no Jardim da Gente (Gastronomia Social UFC) é um programa de extensão da Universidade Federal do Ceará, que dentro deste contexto, promove cursos de qualificação para jovens e adultos, moradores da cidade de Fortaleza-CE,

especialmente dos bairros que compõem o Grande Bom Jardim (Canindezinho, Bom Jardim, Siqueira, Granja Portugal e Granja Lisboa). Os jovens destas comunidades estão propícios a riscos sociais, uma vez que toda essa área possui alto índice de violência e baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH = 0,19) (ANUÁRIO DO CEARÁ, 2021).

O Gastronomia Social UFC tem em seu histórico ações realizadas desde 2010 e cerca de 2000 pessoas já foram beneficiadas (COSTA, 2020). A ação extensionista visa capacitar jovens e adultos para a inserção no mercado de trabalho ou para o empreendedorismo e ofertou mais de 25 modalidades de cursos com carga horária variando entre 20h/a e 200h/a. Os impactos desta ação podem ser observados na pesquisa de Barbosa (2019) realizada com as mulheres atendidas no Programa. A pesquisadora cita que muitas mulheres buscavam os cursos oferecidos como uma capacitação a fim de ter melhoria na renda mensal ou obter renda complementar; outras procuravam conhecimento específico da gastronomia. Também cita outros ganhos para a vida pessoal destas mulheres como: “a retomada da autoestima, a melhora pessoal, amizades, além de novos caminhos e possibilidades” (BARBOSA, 2019).

Vários cursos são ofertados pela ação extensionista, entre os quais estão, “Chocolateria”, “Comidas típicas”, “Doces e sobremesas geladas”, “Salgados”, “Doces, geleias e compotas”. Além das atividades de elaboração das preparações, os conteúdos estudados nos cursos versam sobre higiene e segurança na manipulação de alimentos; segurança no trabalho da cozinha; ergonomia e racionalização do trabalho; cálculo do custo e formação do preço do produto; cozinha como arte e terapia; influência dos tipos de alimento no hábito e na cultura alimentar; criatividade na apresentação dos produtos: elaboração de embalagens, rótulos, decorações e etiquetas, alguns aspectos são considerados essenciais na formação e por isto são pontos comuns em todos os cursos ministrados (COSTA, 2019).

O Gastronomia Social UFC não atua sozinho, ele realiza os cursos em parcerias com ONGs e outras instituições. A ele cabe o planejamento didático e o acompanhamento da atuação dos bacharelados em gastronomia, que são oportunizados a vivenciar à docência; e ao parceiro, compete o patrocínio para a realização dos cursos, as atividades administrativas e de inscrição.

O presente trabalho tem por objetivo pesquisar e analisar como este programa extensionista pode causar impacto na vida das pessoas através dos cursos ofertados pelo Gastronomia Social UFC e seus parceiros e apresentar os dados em formato de artigo científico.

## REFERÊNCIAS

### (TCC)

AMORIM, D. Taxa de desemprego fica em 11,8% e Brasil tem 12,5 milhões de desocupados, aponta IBGE. **O Estadão**. 31 out. 2019. Disponível em: <https://economia.estadao.com.br/noticias/geral,taxa-de-desemprego-fica-em-11-8-e-brasil-tem-12-5-milhoes-de-desocupados-aponta-ibge,70003070987>. Acesso em: 16 fev. 2021.

ANUÁRIO DO CEARÁ. **Índice de desenvolvimento humano**. 2020. Disponível em: <https://www.anuariodoceara.com.br/indice-bairros-fortaleza/>. Acesso em: 12 mar. 2021.

BARBOSA, I. N. **Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente**: a gastronomia como fator de mudança social no Bairro Bom Jardim em Fortaleza. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia). Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019.

CARBONARI, M.; PEREIRA, A. **A extensão universitária no Brasil, do assistencialismo à sustentabilidade**. São Paulo, setembro de 2007

COSTA. **Programa de extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente**. Formulário de cadastramento de ações extensionistas. Fortaleza: PREX-UFC, 2020.

COSTA, E. A. de. *et. al.* **Relatório do Programa de extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente**. Fortaleza: PREX-UFC, 2019.

FRIGOTTO, G.; CIAVATTA M.; RAMOS, M.N. **Educação Profissional e Desenvolvimento**. Rede Escola de Governo: Rio Grande do Sul, 2013. Disponível em: [http://redeescoladegoverno.rs.gov.br/upload/1392219264\\_Educa%C3%A7%C3%A3o%20Profissional%20e%20Desenvolvimento.pdf](http://redeescoladegoverno.rs.gov.br/upload/1392219264_Educa%C3%A7%C3%A3o%20Profissional%20e%20Desenvolvimento.pdf). Acesso em: 13 de fev. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua**. 2019.

NITAHARA, A. **Taxa de desemprego no Brasil cai para 11,8%, revela IBGE**. Agência Brasil, 2019. Disponível em: <http://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2019-10/taxa-de-desemprego-no-brasil-cai-para-118-revela-ibge>. Acesso em: 13 fev. 2021.

OLIVEIRA, A. M. H. C.; RIOS-NETO, E. L. G. Uma Avaliação Experimental dos Impactos da Política de Qualificação Profissional no Brasil. **Revista Brasileira de Educação - RBE**, Rio de Janeiro v. 61 n. 3, p. 353–378, jul./set., 2007.

UOL. **Trabalho sem carteira e por conta própria batem novos recordes, diz IBGE Segundo o instituto, taxa de desemprego fica estável no trimestre encerrado em outubro**. Empregos e carreiras. 29 nov. 2019. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/empregos-e-carreiras/index.htm>. Acesso em: 13 fev. 2021.

**NOTA DA AUTORA**

O artigo na íntegra será publicado em revista científica. Portanto, somente após a publicação será disponibilizado integralmente para compor este documento.