



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

MARIA DA CONCEIÇÃO SOUSA CARVALHO

**AVALIAÇÃO DOS IMPACTOS DO CURSO DE FORMAÇÃO
PROFISSIONAL EM COZINHA BÁSICA, PROMOVIDO PELA ESCOLA DE
GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO**

**FORTALEZA
2022**

MARIA DA CONCEIÇÃO SOUSA CARVALHO

**AVALIAÇÃO DOS IMPACTOS DO CURSO DE FORMAÇÃO
PROFISSIONAL EM COZINHA BÁSICA, PROMOVIDO PELA ESCOLA DE
GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO**

Trabalho de Conclusão de Curso a ser apresentado no formato de artigo científico no Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito para obtenção do título de Gastrônoma.

Área de concentração: Gastronomia Social.

Orientadora: Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa.

FORTALEZA

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas

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

C325a Carvalho, Maria da Conceição Sousa.

Avaliação dos impactos do curso de formação profissional em cozinha básica, promovido pela Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco / Maria da Conceição Sousa Carvalho. – 2022.
38 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2022.

Orientação: Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa.

1. Gastronomia social. 2. Formação profissional. 3. Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco. I.
Título.

CDD 641.013

MARIA DA CONCEIÇÃO SOUSA CARVALHO

**AVALIAÇÃO DOS IMPACTOS DO CURSO DE FORMAÇÃO
PROFISSIONAL EM COZINHA BÁSICA, PROMOVIDO PELA ESCOLA DE
GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO**

Trabalho de Conclusão de Curso a ser apresentado no formato de artigo científico no Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito para obtenção do título de Gastrônoma.

Área de concentração: Gastronomia Social.

Orientadora: Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa.

Aprovada em: ____/____/____.

BANCA EXAMINADORA

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

Prof. Dr. Sandro Thomaz Gouveia
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Ricardo Frugoli
Instituto de Pesquisa da Cozinha Brasileira (IPCB)

Prof. Msc. Leandro Pinto Xavier
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Tereza Carlas da Nobrega Araújo Garcez
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Dedico às memórias do meu pai, Manoel,
e da minha amada Vó, Maria.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por estar sempre comigo, me guiando e abençoando o meu caminho, colocando sempre pessoas especiais nesta minha caminhada. Agradeço a Nossa Senhora, mãe de todas as mães, que sempre cuidou de mim, às vezes como Maria de Fátima, outras como Nazinha, das Graças, da Conceição, mas sempre me protegendo nesta caminhada.

A minha família, fonte de toda sustentação, de todo amor, apoio necessários para seguir nos dias difíceis. Minha tia Rosa, tão importante para toda família quando nos trouxe à Fortaleza para escaparmos da seca e fome. Meus irmãos amados: Mozaniel, Selma, Daniel e Rafael. E a minha inspiração de coragem e resistência, Maria, minha mãe, uma retirante de pouco estudo, que suportou firme todas as adversidades para manter seus cinco filhos na escola, com valores essenciais para não caírem nas estatísticas do que é viver nas regiões marcadas por conflitos sociais. Maria, teu amor me trouxe até aqui.

A meus filhos, Agner, Yves e Ian, razão de toda a minha existência, coragem, disposição e vontade de ser uma mulher com força suficiente para romper com o que me foi imposto ao nascer. Espero um dia ser motivo de orgulho nas suas memórias. Sempre foi para e por vocês.

À minha orientadora, a Professora Dra. Eveline de Alencar, a quem tenho profunda admiração e gratidão, por ter aberto a primeira porta na minha caminhada acadêmica, a do GS, agregando irremediavelmente conhecimentos, valores e sentimentos que fizeram de mim, a profissional que sou.

Ao amigo Ricardo Frugoli, por quem tenho um amor incondicional, presença de imprescindível valor para minha caminhada, e a seu companheiro de vida, o meu amigo Wesley Vidal, que juntos me proporcionaram ricas experiências gastronômicas, de conhecimentos, de retalhos, de amizades que se juntaram, como a querida Márcia Rezende e o Talentoso Thiago.

A todos os meus professores que contribuíram para os meus conhecimentos e aos amigos do GS, EGA, Louise Moura, confraria 40, e em especial, Leandro Oliveira, o Camarro, pelos empurrões e amizade.

À EGSIDB, por me acolher e me incluir em um momento tão difícil, serei sempre grata, Professora Dra. Selene Penaforte, Sandro Gouveia, Raquelane Sales, Lina Luz, e a minha coordenadora Damaris Barros, que entendeu e apoiou todas as minhas ausências, necessárias para a minha formação. Agradeço imensamente ao Galinheiro, que me segurou fortemente quando eu quis fraquejar: Aline Caetano, Cleyton Vieira, Pedro Nobre e Ilana Neves (incluso meu amigo Matheus Pinheiro, pela grandiosa contribuição e apoio dos dois nesse trabalho, minha sincera gratidão), Vanessa Noronha, Mônica Silva e Eveline Façanha.

Para uma mulher nordestina, trabalhadora, separada, mãe, com quase 50 anos, nessa sociedade atual, me sinto hoje totalmente realizada, para tanto, agradeço também, e não poderia deixar de fazê-lo, ao meu querido Presidente Lula, que através das suas políticas inclusivas possibilitou a entrada das minorias nas universidades públicas e de boa qualidade.

“Só mesmo rejeita bem conhecida receita, quem não sem dores aceita, que tudo deve mudar” (FRANCISCO, EL HOMBRE, 2016).

RESUMO

O presente Trabalho de Conclusão de Curso foi elaborado em formato de artigo científico a fim de ser publicado em periódico acadêmico e teve por objetivo analisar os impactos causados pelo curso de “Formação Profissional em Cozinha Básica”, promovido pela Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, do Governo do Estado do Ceará. Como objetivos específicos procurou-se apresentar de qual forma o curso impacta a vida dos usuários; realizar uma avaliação sobre a importância da escola para a vida dos alunos contemplados pelo curso; identificar se a capacitação promove desenvolvimento econômico para os participantes, entendendo se eles foram inseridos no mercado de trabalho ou no empreendedorismo da área gastronômica. Foi uma pesquisa realizada na cidade de Fortaleza – CE, com abordagem de estudo de caso, de característica qualquantitativa, exploratória e descritiva, executada por meio de entrevistas com os participantes do referido curso profissionalizante. Aceitaram participar da pesquisa 13 ex-alunos. Para a coleta dos dados, utilizou-se entrevistas e aplicações de questionários via *Google Forms*, por meio do método bola de neve, onde um indicava o outro. Os resultados foram estudados por meio de análise de conteúdo. Foi possível verificar que a maioria dos participantes deste estudo eram mulheres, mães de um a três filhos, solteiras, com idade entre 25 e 35 anos, pardas, com ensino médio completo, desempregadas, dividindo moradia com 1 a 4 pessoas e renda familiar de até 1 salário. Sobre a ocupação, verificou-se que a maioria (76,9 %) dos participantes estava trabalhando na área no momento da realização da pesquisa; este mesmo percentual encontrava-se desempregado durante o curso. De uma maneira geral, muitos entrevistados lembravam dos seguintes momentos durante o curso: vivência social dentro da cozinha, aspectos pedagógicos, como disciplina, atividades práticas, conteúdos ministrados, incluindo as técnicas, o conhecimento sobre cultura, o ato de cozinhar e até mesmo a figura do professor. Também afirmaram lembrar do que aprenderam, principalmente sobre boas práticas de manipulação, preparo de pratos regionais, de molhos e massas frescas, além de técnicas de cozinha, como cortes, desossa de aves, ervas, aromáticos e métodos de cocção. A maioria dos entrevistados (84,6 %) ficou totalmente satisfeita com os professores e 15,4% mencionaram satisfação regular. A didática do professor também foi analisada como ótima por 84,6% dos ex-alunos e 7,7% como bom e regular, respectivamente. Diante disso, é possível concluir que a Gastronomia Social é um importante agente de combate às desigualdades sociais, ao desemprego e que favorece para a inclusão de jovens e adultos no mercado de trabalho ou para o empreendedorismo.

Palavras-chave: gastronomia; inclusão; desenvolvimento social.

ABSTRACT

This Course Completion Work was prepared in the form of a scientific article to be published in an academic journal. The objective was to analyze the impacts caused by the course “Professional Training in Basic Cooking”, promoted by the School of Social Gastronomy Ivens Dias Branco, of the Government of the State of Ceará. As specific objectives, we sought to present how the course impacts the lives of users; carry out an assessment of the importance of the school for the lives of students covered by the course; identify whether the training promotes economic development for the participants, understanding whether they were inserted into the job market or into entrepreneurship in the gastronomic area. It was research carried out in the city of Fortaleza - CE, with a case study approach, with qualitative, quantitative, exploratory and descriptive characteristics, carried out through interviews with the participants of the aforementioned professionalizing course. Thirteen former students agreed to participate in the survey. For data collection, interviews and questionnaires were applied via Google Forms, through the snowball method, where one indicated the other. The results were studied through content analysis. It was possible to verify that the majority of the participants in this study were women, mothers of one to three children, single, aged between 25 and 35 years old, brown, with complete secondary education, unemployed, sharing housing with 1 to 4 people and family income of up to 1 salary. Regarding occupation, it was verified that the majority (76.9%) of the participants were working at the time of the research; this same percentage was unemployed during the course. In general, many interviewees remembered the following moments during the course: social experience in the kitchen, pedagogical aspects, such as discipline, practical activities, contents taught, including techniques, knowledge about culture, the act of cooking and even the teacher figure. They also claimed to remember what they learned, mainly about good handling practices, preparation of regional dishes, sauces and fresh pasta, as well as cooking techniques, such as cuts, poultry deboning, herbs, aromatics and cooking methods. Most respondents (84.6%) were completely satisfied with the teachers and 15.4% mentioned regular satisfaction. The teacher's didactics was also analyzed as excellent by 84.6% of former students and 7.7% as good and fair, respectively. In view of this, it is possible to conclude that Social Gastronomy is an important agent in the fight against social inequalities, unemployment and that it favors the inclusion of young people and adults in the labor market for entrepreneurship.

Keywords: gastronomy; inclusion; social development.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1 -	Perguntas do questionário semiestruturado utilizado no estudo	24
Quadro 2 -	Perfil socioeconômico e educacional dos entrevistados	26
Quadro 3 -	Motivos alegados pelos entrevistados por terem escolhido o curso em análise	28
Quadro 4 -	Algumas respostas da pergunta “Sobre o curso em geral, do que você mais lembra?”	32
Quadro 5 -	Melhorias proporcionadas pelo Curso de Formação Profissional em Cozinha Básica	33
Quadro 6 -	Principais relatos dos participantes sobre o conteúdo que lembravam do curso	34
Quadro 7 -	Citações dos participantes sobre o que mais gostaram dos professores	35
Gráfico 1 -	Situação financeira dos participantes no momento do curso e após o mesmo	30
Gráfico 2 -	Aspectos pedagógicos do Curso de Formação Profissional em Cozinha Básica	31

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CCBJ	Centro Cultural do Bom Jardim
EGA	Escola de Gastronomia Autossustentável
EGSIDB	Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco
FAO	Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura
GS	Gastronomia Social no Jardim de Gente
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano
IDM	Instituto Dragão do Mar
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
MSMC	Movimento de Saúde Mental Comunitária
ONG	Organização Não Governamental
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UFC	Universidade Federal do Ceará

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	14
2	ARTIGO CIENTÍFICO	18
2.1	Introdução da pesquisa	19
2.2.1	<i>Metodologia</i>	22
2.2.2	<i>Característica da pesquisa</i>	22
2.2.2.1	Participantes da pesquisa e ferramentas metodológicas utilizadas para obtenção de dados	22
3	RESULTADOS E DISCUSSÃO	26
3.1	O perfil dos alunos entrevistados do curso de formação profissional em cozinha básica da EGSIDB	26
3.2	A avaliação dos impactos do curso de formação profissional em cozinha básica, promovido pela EGSIDB	28
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS	36
	REFERÊNCIAS	37
	APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE	40
	ESCLARECIDO	

1 INTRODUÇÃO

O presente Trabalho de Conclusão de Curso foi elaborado no formato de artigo científico e visa apresentar uma avaliação dos impactos do Curso de Formação Profissional em cozinha básica, promovido pela Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, incluir aqui um objetivo mais específico.

O Curso de Formação Profissionalizante em Cozinha Básica, promovido pela Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB), trata-se de uma ação formativa teórico-prática totalmente gratuita, para esta pesquisa, usou-se como objeto a turma de segundo semestre, no ano de 2019 entre os meses de setembro e novembro. Esse curso, de estrutura curricular profissionalizante, possui ao total 240 horas/aula e tem o mesmo formato dos demais cursos profissionalizantes da EGSIDB, pois conta também com formação em panificação e confeitoria, capacitando profissionais para o mercado de trabalho e empreendedorismo.

Normalmente quando se fala em gastronomia tende-se a pensar exclusivamente em restaurantes. Mas a verdade é que é um campo muito mais extenso e variado. Assim, se tem em conta, outros locais tão ou mais importantes, como a restauração coletiva ou a gastronomia social.

Pode-se definir o conceito de gastronomia social como o processo de transformação da cozinha por meio da inclusão social e promoção da eliminação do desperdício e da fome. Iniciativas no campo da gastronomia têm sido observadas, no sentido de levar às pessoas em condições de vulnerabilidade social, oportunidades de inclusão (PINHEIRO; SILVA, 2018).

Comida não é apenas comer bem ou fazê-lo em um lugar de alto nível. Em outras palavras, trata-se de cozinhar e pensar no ambiente, tentando aproveitar ao máximo os diferentes produtos e recursos locais, evitando o desperdício de alimentos, (que, segundo a FAO, 30% da produção mundial de alimentos, são desperdiçados a cada ano) para ajudar quem mais precisa e que no final todos possam ter os mesmos recursos.

Trata-se de entender que a gastronomia possui as competências necessárias para influenciar a sociedade de forma social, econômica, cultural e ambiental, aprimorando-a em diversos campos como educação, ecologia, saúde e arte, entre outros. já que a cultura alimentar de um povo é viva, e altera-se no tempo através das influências recebidas (ALVES, 2018)

É neste momento que os chefs e outros profissionais ligados à gastronomia tem papel importante na sociedade, pois tem grande influência na educação da população por meio de suas receitas e criações. Graças a isso, especialmente os jovens, se conscientizam do que está acontecendo ao seu redor.

Um chef é um profissional que conhece perfeitamente os ciclos de vida de cada produto, como os diferentes produtos são cultivados, pescados e criados, bem como, o valor dos ingredientes utilizados, o impacto que têm no meio ambiente e a influência que obtêm com experiências culinárias na cultura. (CUNHA; OLIVEIRA, 2009).

A gastronomia, segundo Pollan (2013), pode ser definida como a comida do lugar, mas para ser chamada de sustentável isso implica que deve ser realizada uma atividade que não desperdice recursos naturais e que possa continuar ao longo dos anos sem prejudicar o meio ambiente e a saúde da população.

Graças a essa crescente influência na gastronomia, as sociedades passaram a ter uma maior cultura gastronômica, sempre baseada no respeito à terra e nos hábitos alimentares como fator de transformação social atrelado a uma cultura sustentável.

No Ceará, a Gastronomia Social teve marco em 2010 com o início das atividades do projeto extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente (GS - UFC), da Universidade Federal do Ceará (UFC), que visa capacitar pessoas da periferia de Fortaleza, na área da gastronomia. Essa iniciativa pioneira, teve seu primeiro ano funcionando no CCBJ em parceria com o Instituto Dragão do Mar (Centro Cultural do Bom Jardim), onde a Professora Dra. Eveline de Alencar coordenava os cursos oferecidos à comunidade e orientava os professores, graduandos do curso de gastronomia da UFC. O projeto levava o graduando e os seus conhecimentos para além dos muros da universidade, tendo na prática, seu primeiro contato com a docência. Assim, começou a gastronomia social em Fortaleza (CE), ferramenta transformadora de vidas, com ofertas de cursos de qualificação para jovens e adultos (COSTA, 2022).

Em 2016, os cursos do GS (UFC) passaram para a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA), localizada no Grande Bom Jardim, em parceria com o Movimento de Saúde Mental do Grande Bom Jardim (MSMC), uma ONG atuante nesta região. Até 2022, essa parceria permanece promovendo o desenvolvimento sustentável na região através dos cursos de gastronomia, do empreendedorismo e da formação e inserção de grupos capacitados de produção no mercado gastronômico fortalezense (COSTA, 2022).

No ano de 2018, a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB) foi inaugurada no estado do Ceará, sendo localizada no bairro Mucuripe. Esta escola objetiva

transformar vidas de jovens em situação de vulnerabilidade social por meio da gastronomia. Ela foi construída através de uma parceria do setor público e privado (grupo M. Dias Branco, o Governo do Estado do Ceará e a Prefeitura de Fortaleza). Atualmente, inspiração para todo o país como modelo de política pública de enfrentamento à desigualdade social.

O surgimento da escola começou após a concessão do terreno pela Prefeitura de Fortaleza para a construção da EGSIDB de Fortaleza, o prédio foi inteiramente construído e equipado pelo grupo privado M. Dias Branco. Os espaços interiores foram projetados com o que havia de mais moderno para atender as três áreas de atuação da escola: confeitoraria, panificação e cozinha básica. Depois de finalizada a obra, a escola foi entregue ao Governo do Estado, que ficou com a incumbência de colocar o equipamento em funcionamento e a serviço do povo cearense.

A referida Escola tem como missão fortalecer a cultura alimentar do Ceará, promover a gastronomia social e a inclusão das minorias, respeitando as diferenças culturais. Ela também faz parte do projeto de urbanização do morro Santa Terezinha, na área do grande Mucuripe, onde está localizada. A EGSIDB está situada em uma comunidade marcada por conflitos sociais e por grandes indústrias pertencentes às famílias mais ricas e influentes do estado (EGSIDB, 2020).

O grande Mucuripe, porção leste de fortaleza, é um dos primeiros núcleos habitacionais da capital, é composto pelas comunidades de Vicente Pinzón, Castelo Encantado, Serviluz, Cais do Porto, Santa Terezinha, Titanzinho, De Lourdes e Mucuripe (GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, 2016). Apresentam paisagens diferenciadas, relacionadas a distribuição de rendas, esses rendimentos variam de 5. 100 a 1.530 reais, nessa região, o IDH é diferenciado, demonstra bairros com baixíssimos índices e outros com elevados, refletindo assim as disparidades de concentração de renda (MACIEL, 2016). Tais comunidades em volta, sempre tiveram grande ligação com o mar, com a pesca, com a cultura e com a gastronomia cearense.

Já o grupo M. Dias Branco, começou sua história em Fortaleza em 1940, pelo português Manuel Dias Branco. Começou com uma padaria que comercializava produtos artesanais. Em 1953, convida seu filho Ivens Dias Branco a se juntar a ele, e logo a padaria se transformou em uma fábrica que produzia em escala industrial. Em 1978, transferiu a sede da empresa para o Eusébio, e em 1992, em Fortaleza (Mucuripe), abriu sua primeira unidade de moagem de trigo, em 2002 foi inaugurada a Indústria de Margarina e Cremes Vegetais (GME). O referido grupo é considerado consolidado e de respaldo nacional, pertencente a uma das famílias mais ricas do estado, contrastando com a realidade da maioria dos moradores do

Mucuripe, no entorno de suas indústrias. Esta vizinhança possui sérios conflitos sociais, destoando do seu crescimento econômico. E, foi a partir disso, que o patriarca do grupo assumiu o compromisso de oferecer uma devolutiva social a essa comunidade, resultando assim na construção e equipagem da escola (M. DIAS BRANCO, 2022).

Contextualizando um pouco a aproximação desta instituição com o Governo do Estado do Ceará, citamos o chefe da Casa civil no ano de 2019, Élcio Batista, que juntamente com outros mobilizadores sociais que articularam a gastronomia como ferramenta propulsora de transformação de vidas e de mobilidade social, tanto na comunidade, quanto dos cearenses que se encontrasse em situação de vulnerabilidade social e econômica, e que também promovesse a gastronomia no Estado do Ceará, colocando em destaque a cultura alimentar do povo cearense, e assim foi inaugurada a EGSIDB, se consolidado como uma escola de gastronomia social pioneira no Brasil.

Atualmente, a EGSIDB funciona nos três turnos (manhã, tarde e noite) oferecendo cursos gratuitos à comunidade em geral que promovem a iniciação e o aperfeiçoamento de profissionais no campo da gastronomia, precisamente na confeitaria, na cozinha básica e na panificação. Portanto, a referida escola se divide em 3 áreas de atuação (EGSIDB, 2020):

- a) Cursos básicos: cursos rápidos (entre 20 e 80 horas/aulas), sem limitação de idade ou condição social;
- b) Cursos profissionalizantes: cursos com duração de 260 horas/aulas, nas áreas de panificação, cozinha básica e confeitaria, onde tinha público-alvo são jovens entre 18 e 29 anos (embora não excluísse os acima dessa idade), em situação de vulnerabilidade social; e
- c) Laboratório de criação: voltado para o incentivo e apoio à pesquisa e desenvolvimento de produtos, nas linhas de pesquisas: gastronomia social e cultura alimentar. Este tem duração de 8 meses e atende ao público diverso com idade acima de 18 anos.

Diante do exposto, o presente estudo teve como inquietação saber se os cursos ofertados pela EGSIDB, precisamente do Curso de Formação Profissional em Cozinha Básica, promovem desenvolvimento social e econômico para aqueles que são capacitados neste. Acredita-se que a Gastronomia pode ser uma ferramenta de inclusão social e de mudanças na vida educacional, profissional e econômica daqueles alcançados pela escola. No capítulo 2, estão os resultados da pesquisa estruturada a partir dessa problemática.

2 ARTIGO CIENTÍFICO

AVALIAÇÃO DOS IMPACTOS DO CURSO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM COZINHA BÁSICA, PROMOVIDO PELA ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO TÍTULO DA SEÇÃO PRIMÁRIA

RESUMO

O presente estudo visa analisar os impactos do Curso de Formação Profissional em Cozinha Básica, promovido pela Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco. A pesquisa do tipo qualiquantitativa, exploratória e descritiva, executada por meio de entrevistas com os participantes do referido curso profissionalizante. Adotou-se uma abordagem de estudo de caso por meio de entrevistas pela plataforma Google Meet e aplicação de questionários via *Google Forms* e, posteriormente, a análise de conteúdo. A pesquisa foi realizada com 13 ex-alunos que aceitaram participar desta. Os mesmos foram contatados a partir do método bola de neve, onde um indicava o outro. Foi possível verificar que a maioria dos participantes deste estudo eram mulheres, mães de um a três filhos, solteiras, com idade entre 25 e 35 anos, pardas, com ensino médio completo, desempregadas no momento da seleção, dividindo moradia com 1 a 4 pessoas e renda familiar de até 1 salário. Quanto aos aspectos pedagógicos do curso em análise, 93,3% afirmaram ter gostado do mesmo, 84,6 % e 92,3 % alegaram ter ficado totalmente satisfeitos com a didática utilizada e com a ementa do curso, respectivamente. Sobre a memória que tinham do curso, de uma forma geral, muitos relataram a vivência social dentro da cozinha e aspectos pedagógicos, como disciplina, atividades práticas, conteúdos ministrados, técnicas, conhecimento sobre cultura, o ato de cozinhar e até mesmo a figura do professor. Sobre a ocupação, verificou-se que a maioria (76,9 %) estava trabalhando no momento da realização da pesquisa; por outro lado, este mesmo percentual encontrava-se desempregado durante o curso, mostrando uma melhoria nas condições financeiras deles. Portanto, conclui-se que a Gastronomia Social é um agente importante para o enfrentamento das desigualdades sociais, no combate ao desemprego, na inclusão de jovens e adultos em situação de vulnerabilidade, e que o poder público deveria olhar como forte aliado para resolver inúmeros conflitos sociais inerentes a regiões que se encontram à margem da sociedade.

Palavras-chave: Curso Profissionalizante. Formação. Gastronomia

2.1 Introdução da pesquisa

A importância da gastronomia está pautada em nos revelar sobre a cultura de cada um dos povos a que pertence, além de nos proporcionar sabores deliciosos e pratos únicos e revelar, mesmo que indiretamente, sobre costumes e estilo de vida (POLLAN, 2013). A gastronomia pode ainda proporcionar uma visão ampla sobre o modo de vida e a evolução em determinadas regiões do mundo. Ela nos conta sobre a antiguidade de cada cidade, o uso dos recursos locais e os avanços que experimentou nos últimos anos.

É através da gastronomia que se pode observar aspectos como a evolução de povos e culturas como, por exemplo, na gastronomia brasileira, onde vemos como a cultura pode se conectar em todos os locais:

A culinária no Brasil tem influências principalmente dos africanos, indígenas e do branco europeu. Em cada região do país, houve maior interferência de um desses povos. De Portugal, veio a apreciação dos brasileiros por doces. Dos índios, veio a importância da mandioca, que faz parte da culinária típica de quase todos os estados. As escravas africanas também contribuíram muito, já que grande parte delas trabalhava na cozinha das fazendas. Considerando a amplitude do território do país, a culinária brasileira apresenta pratos ou comidas de todos os gêneros, espécies ou tipos praticados na arte culinária universal: crus, grelhados, guisados, cozidos, curtidos ao sol, aerados, avinhados, avinagrados, massas, saladas, apimentados, quentes, frios, embrulhados, picados, refogados, cozidos, recheados, temperados com alho e sal, condimentados, empanados, à milanesa, desidratados, feitos em banho maria, rescaldados, caramelados, tostados, flambados, entre tantos outros (BARROCO, 2008, p. 4).

É essa gastronomia reveladora que pode ser utilizada para transformar realidades sociais, atreladas à cultura de um povo e a atender mercados, ou seja, o objetivo é usar o talento desenvolvido na cozinha para causar um impacto positivo e consciente. Assim, a gastronomia pode ser uma grande ferramenta educativa.

Pollan (2013) relata que a gastronomia social também é importante do ponto de vista da saúde e que certas tradições culinárias podem estar associadas ao aumento de algumas doenças, ou podem até ser benéficas para reduzir outras.

O conceito de gastronomia social existe há muito tempo. O jornalista gastronômico Ryan King, acredita que a primeira referência remonta a 1903 e “referiu-se à ideia de diferentes classes sociais jantando juntas à mesa”. Esta definição ainda soa verdadeira para muitos envolvidos na atualidade. Vê-se com isso como uma visão inclusiva da relação entre cozinha e pessoas, uma forma de servir ao próximo que respeita o meio ambiente e reflete a cultura, bem como uma oportunidade de viver em um futuro que é zero fome e zero desperdício (MUNIZ, 2020).

Atualmente, vários projetos em todo o mundo estão incorporando o espírito da gastronomia social. No Brasil, o movimento começou com o trabalho do jovem líder global David Hertz, chef brasileiro que fundou a Gastromotiva em 2006 para inspirar e capacitar os socialmente vulneráveis, oferecendo treinamento vocacional em cozinha, cursos de empreendedorismo alimentar e educação nutricional para ajudar aqueles que estão à margem da sociedade a encontrar uma saída das favelas urbanas (GASTROMOTIVA, 2022).

O Social Gastronomy Movement (SGM), criado por David Hertz, fundador da Gastromotiva, é uma rede global de comunidades locais interconectadas que usa o poder da comida como ferramenta para a mudança social. A filosofia do SGM e da Gastromotiva, uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP) sem fins lucrativos, é que a comida pode ser agente de mudança na vida das pessoas, criando um conceito de gastronomia, a gastronomia social, que consiste na transformação social por meio da gastronomia (PINHEIRO; SILVA, 2018, p. 08).

Temos ainda, grandes exemplos de transformações sociais através da gastronomia, como o Instituto Capim Santo, da chef Morena Leite, que oferece cursos e inclusão no mercado de trabalho, O Projeto social Favela Orgânica, criado pela paraibana Regina Tchelly, que visa Promover uma melhor relação das pessoas com o alimento e evitar o desperdício, e em São Paulo, Temos o Pão do Povo da Rua, que nasceu junto com a pandemia para aplacar a fome nas ruas, e faz um trabalho transformador nas vidas das pessoas em situação de rua. Ainda temos Rodrigo Mocotó, João Diamante, entre outros.

Pessoas de todo o mundo estão engajadas, e outros chefs como Gastón Acurio no Peru e Claus Meyer na Dinamarca trouxeram sua magia de cozinha para aqueles sem esperança ou futuro, enquanto no Reino Unido, Jamie Oliver está publicamente comprometido com a saúde e a nutrição das crianças. Massimo Bottura, que foi eleito o melhor chef do mundo, está usando seu talento e posição para lidar com o desperdício de alimentos e, ao mesmo tempo, alimentar os pobres por meio de seu conceito Refettorio. Como diz Bottura: “Cozinhar é um ato de amor, cozinhar é um chamado à ação” (IACCINO, 2017).

A Gastronomia Social no Ceará teve seu início marcado, em 2010, por um projeto de extensão da Universidade Federal do Ceará (UFC), o Gastronomia Social no Jardim da Gente (COSTA, 2022). Esse projeto tinha como objetivo capacitar pessoas da periferia de Fortaleza na área da gastronomia. Um dos primeiros bairros escolhidos foram os que compõem o Grande Bom Jardim (Canindezinho, Bom Jardim, Granja Lisboa, Granja Portugal e Siqueira), estes, que tendo como realidade a violência (CEARÁ PACÍFICO, 2017; HOLANDA; GOMES, 2013), Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) baixíssimos (IBGE, 2017), renda familiar muito abaixo da pobreza em alguns casos e muitos jovens e crianças fora da escola ou com o ensino fundamental incompleto, além de altas taxas de desemprego.

A Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, inaugurada em 2018, é uma escola de gastronomia social, que tem como objetivo maior, a transformação de vidas de jovens em situação de vulnerabilidade social por meio da gastronomia. A mesma oferta cursos profissionalizantes com cargas horárias e temas diversos. É uma parceria do setor público setor privado, ou seja, entre o grupo M. Dias Branco, o Governo do Estado do Ceará e o Instituto Dragão do Mar (IDM), e é atualmente, inspiração para todo o país como modelo de política pública de enfrentamento à desigualdade social, a escola localiza-se no bairro do Mucuripe, no entorno de uma das indústrias do grupo M. Dias Branco, contrastando com a realidade social da área (EGSIDB, 2020).

Diante disso, surgiu uma inquietação sobre os possíveis impactos ou desenvolvimento social gerados aos participantes dos cursos de gastronomia promovidos pela Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, precisamente do Curso de Formação Profissional em Cozinha Básica. Além disso, questionou-se: será que este curso profissionalizante contribui para a qualificação em gastronomia e para a inserção no mercado de trabalho e ou para o empreendedorismo? Tais problemáticas surgiram atreladas à hipótese de que as ações promovidas pela gastronomia social, especialmente os cursos de capacitação, são ferramentas relevantes para o desenvolvimento social por favorecer a inserção ao mercado de trabalho, além de ser um espaço criativo e de socialização, que proporciona bem-estar mental. Assim, as ações de gastronomia social precisam ser estudadas e divulgadas quanto aos seus benefícios, pois estudos sobre seus impactos ainda são poucos.

Portanto, se elegeu como objetivo geral desta pesquisa “Analizar os impactos causados pelo curso de Formação Profissional em Cozinha Básica promovido pela Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco”, do Governo do Estado do Ceará. Como objetivos específicos procurou-se apresentar de qual forma o curso impacta a vida dos usuários; realizar uma avaliação sobre a importância da escola para a vida dos alunos contemplados pelo curso; identificar se a capacitação promove desenvolvimento econômico para os participantes, entendendo se eles foram inseridos no mercado de trabalho ou no empreendedorismo da área gastronômica.

2.2.1 Metodologia

Nesta seção, serão descritos os protocolos de todos os procedimentos que foram realizados durante a pesquisa.

2.2.2 Característica da pesquisa

A realização deste estudo aconteceu em Fortaleza – CE, no período de setembro a dezembro de 2022 e a coleta de dados em novembro do mesmo ano, por meio de entrevistas com os ex-alunos do Curso Profissionalizante da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB). A fim de atender ao objetivo desta pesquisa, foi utilizado um método qualiquantitativo, do tipo exploratório e descritivo, com uma abordagem de Estudo de Caso por meio da aplicação de questionário via *Google Forms* e posteriormente com análise de conteúdo. Segundo Andrade (2010, p. 112) a pesquisa do tipo exploratória busca “proporcionar maiores informações sobre determinado assunto”, pois nos possibilitam novos questionamentos e a contribuição para novos estudos. É importante destacar que o trabalho exploratório oferece ao pesquisador subsídios, para que o ele possa e saiba se posicionar diante dos problemas levantados, tendo em vista seu caráter qualitativo. A pesquisa exploratória, de acordo com Pradanov e Freitas (2013, p. 53): “A pesquisa exploratória assume, em geral, as formas de pesquisas bibliográficas e estudo de caso”.

Para Pradanov (2013, p. 128), na abordagem qualitativa o “ambiente natural é fonte direta para coleta de dados, interpretação de fenômenos e atribuição de significados”. Os dados coletados na pesquisa qualitativa são predominantemente descritivos, a preocupação com o processo é muito maior do que com o produto. As pesquisas descritivas “[...] têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis” (GIL, 2017, p. 27).

2.2.2.1 Participantes da pesquisa e ferramentas metodológicas utilizadas para obtenção de dados

A escolha dos participantes da pesquisa, teve como requisito básico, ter sido aluno do Curso de Formação Profissionalizante de Cozinha Básica (260 h/a), do segundo semestre de 2019, podendo ser de qualquer gênero e idade. O primeiro contato se deu através do *instagram* e *whatsapp* e após o aceite em participar, a pesquisa se deu de duas formas, a partir da escolha do participante: um encontro remoto pela plataforma *google meet*, onde a pesquisadora fez as perguntas e anotou as respostas dos participantes e através de um link

disponibilizado do formulário *google forms* para os participantes que possuíam limitação de horário. Participaram das entrevistas 13 ex-alunos do referido curso, de um total de três turmas 90 inscritos. A escolha dos entrevistados se deu no formato bola de neve, onde um indica o outro e o primeiro foi escolhido aleatoriamente a partir da lista de contatos obtida. Todos foram convidados a assinar o Termo de Consentimento Livre Esclarecido – TCLE (Apêndice A).

Após serem contatados pela pesquisadora, foi realizada a entrevista semiestruturada na qual, “ao mesmo tempo em que valoriza a presença do investigador oferece todas as perspectivas possíveis para que o informante alcance a liberdade e a espontaneidade necessárias, enriquecendo a investigação” (TRIVIÑOS, 1987, p. 146).

O questionário de entrevistas (Quadro 1) foi realizado durante o ano de 2022, elaborado com perguntas abertas e fechadas. As entrevistas foram coletadas pela própria ferramenta da plataforma e submetidas à transcrição neste documento. Sobre esse instrumento, considera-se como “aquela em que o entrevistador segue um roteiro previamente estabelecido” (MARCONI; LAKATOS, 2010, p. 180).

Quadro 1 – Perguntas do questionário semiestruturado utilizado no estudo

1. Qual a sua idade? 18 a 24 anos 25 a 35 anos 36 a 40 anos 41 a 45 anos Acima de 46 anos	9. Na ocasião do curso, você estava trabalhando? Sim Não	17. Você ainda lembra do que aprendeu? Relate.
2. Qual sua escolaridade? Ensino fundamental incompleto Ensino fundamental completo Ensino médio incompleto Ensino médio completo Ensino superior incompleto Ensino superior completo	9. a) Se sim, em que você trabalhava? 10. Por que você escolheu fazer um curso de gastronomia naquele momento?	18. Você está trabalhando atualmente. Sim Não 18.a) Se sim, na área gastronômica? Qual a sua função? E há quanto tempo? 18.b) Se não, por quê?
3. Quanto a seu gênero, você é: Homem cis Mulher cis Homem trans Mulher trans Prefiro não informar Outros	11. Como estava a situação financeira da sua família naquele momento? Era menos de 1/2 salário Era até 1 salário 12. De forma geral, quanto você gostou do curso? Totalmente satisfeito Satisfeito Regular Insatisfeito	19. Você acha que o curso lhe capacitou e lhe ajudou a conseguir seu emprego? 20. Sobre o curso, o que mais gostou? 21. Sobre o curso, o que você menos gostou? 22. Sobre os professores, o quanto você ficou satisfeito? Totalmente satisfeito Satisfeito Regular Insatisfeito
3.a) Se você respondeu outros, qual? 4. Qual sua raça/cor? Branca Negra Parda Amarela Prefiro não informar	13. Sobre a didática de ensino, o quanto você gostou do curso? Totalmente satisfeito	23. Sobre a didática de ensino dos professores,

5. Qual seu estado civil? Solteiro(a) Casado(a) Viúvo (a) Em uma união estável	Satisfeito	como você avalia?
	Regular	Ótimo
	Insatisfeito	Bom
	Totalmente insatisfeito	Regular
	14. Sobre o conteúdo/menta, o quanto você gostou do curso?	Ruim
	Totalmente satisfeito	Muito ruim
	Satisfeito	24. Sobre os professores, o que você mais gostou?
	Regular	25. Sobre os professores, o que menos você gostou?
	Insatisfeito	26. Atualmente, você faria esse curso novamente? Ou outro? Por quê?
	Totalmente insatisfeito	
6. Você tem filhos? Quantos?	15. Sobre o curso em geral, o que você mais lembra?	
7. Qual a renda familiar atual? Menos de 1/2 salário	16. O que você aprendeu durante o curso, lhe trouxe melhorias?	
Até 1 salário	Sim	
Entre 1 e 2 salários	Não	
Acima de 3 salários	16.a) Se sim, quais?	
8. Quantas pessoas moram com você? Moro sozinho	16.b) Se não, por quê?	
Com mais 1 pessoa		
2 a 4 pessoas		
Acima de 5 pessoas		

Fonte: elaborado pela autora.

O questionário é uma ferramenta que ao ser utilizado demonstra o nível de satisfação ou insatisfação dos colaboradores, considerando diversos aspectos. O questionário

permite que o pesquisador conheça algum objeto de estudo. Ainda sobre os questionários é preciso esclarecer que este pode ser considerado, na compreensão de Marconi e Lakatos (2017, p. 65):

[...] um instrumento de coleta de dados constituído por uma série ordenada de perguntas, que devem ser respondidas por escrito. O questionário apresenta vantagens como economia de tempo, obtém grandes números de dados, atinge maior número de pessoas simultaneamente, obtém respostas rápidas e precisas, há maior liberdade nas respostas, em razão do anonimato, há mais tempo para responder e em hora mais favorável.

Os dados foram tabulados utilizando o Microsoft Excel e apresentados em formato de quadros e gráficos, a fim de facilitar a compreensão dos resultados. Os dados quantitativos foram expressos em percentual e os qualitativos, apresentados após análise de conteúdo, concentrando nas declarações consideradas relevantes para esta pesquisa.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Primeiramente, foram sintetizados em um quadro, os dados das perguntas objetivas do questionário socioeconômico e educacional dos entrevistados, de forma a facilitar a visualização das respostas e, posteriormente, foi feita uma análise das respostas abertas de forma qualitativa.

3.1 O perfil dos alunos entrevistados do curso de formação profissional em cozinha básica da EGSIDB

Aceitaram participar voluntariamente desta pesquisa 13 pessoas, sendo 8 mulheres (46,2%) e 5 homens (23,1% homem cis e 7,7% homem trans). No Quadro 2 estão os resultados do perfil socioeconômico e educacional dos entrevistados e, portanto, podemos afirmar que a maioria eram mulheres, mães de um a três filhos, solteiras, com idade entre 25 e 35 anos, pardas, com ensino médio completo, desempregadas, dividindo moradia com 1 a 4 pessoas e renda familiar de até 1 salário.

Quadro 2 – Perfil socioeconômico e educacional dos entrevistados

Idade	84,6% dos entrevistados tinham idade entre 25 e 35 anos e 15,4% entre 41 e 45 anos.
--------------	---

Escolaridade	69,2% afirmaram ter ensino médio completo, enquanto 23,1% ensino superior incompleto e 7,7% ensino superior completo.
Gênero	46,2% se identificaram como mulher cis, 23,1% como homem cis e 7,7% como homem trans.
Raça/cor	69,2% dos entrevistados se afirmaram como pardo, 23,1% como branco e 7,7% como negra.
Estado civil	76,9% eram solteiros; 15,4% casado e 7,7% em união estável.
Quantidade de filhos	30,8% disseram não ter filhos e o restante (69,2%) afirmou ter entre 1 até 3 filhos.
Renda familiar	53,8% dos entrevistados afirmaram receber até 1 salário e 23,1% entre 1, 2 e 3 salários, respectivamente.
Quantas pessoas moram na sua casa	38,1% moravam com mais 1 pessoa; 30,8% com 2 a 4 pessoas e 15,4% moravam sozinho e, esse mesmo percentual morava com mais 5 pessoas.
Na ocasião do curso, se estava trabalhando ou não	76,9% dos participantes afirmaram que não estava trabalhando e 23,1% que sim.

Fonte: dados da pesquisa.

A maioria dos entrevistados (76,9%) estavam desempregadas no período do curso, revelando que muitos, estavam à procura de formação para melhorar a renda familiar, sair das taxas de desemprego, pois, como mostra um estudo feito em parceria com IPEA (2011), entre as mulheres, é maior que entre os homens. Entretanto, entre as mulheres negras a taxa é ainda mais acentuada, pois 12,5% destas estão desempregadas e 9,2% das mulheres brancas. Esta disparidade também é verificada nas famílias que recebem repasses de verba do governo (Auxílio Brasil/Bolsa Família) onde nos lares de pessoas brancas apenas 30% são beneficiados, contra 70% daqueles de família de negros, mostrando que o fator gênero e raça/cor influencia diretamente nas desigualdades sociais, justificando os dados obtidos no presente estudo.

O IPEA (2011) mostrou também, que a média de anos de estudos entre homens é menor (6,8 anos) do que entre as mulheres (9,7 anos). Este instituto afirma que a renda média da população brasileira é de R\$ 1.491,00 (mil e quatrocentos e um reais) para homens brancos e de R\$ 957, 00 (novecentos e cinquenta e sete reais) para mulheres brancas, R\$ 833,50 (oitocentos e trinta e três reais) para homens negros e R\$ 544,40 (quinhentos e quarenta e quatro reais) para mulheres negras; atrelado a estas informações, ressalta-se que 12,8% dos domicílios urbanos em favelas são chefiados por mulheres brancas enquanto que 26,8% são chefiados por mulheres negras. Como a maioria dos entrevistados nesta pesquisa são mulheres, tais dados vão de encontro ao obtido, onde a maioria afirmou receber até 1 salário-mínimo.

3.2 A avaliação dos impactos do curso de formação profissional em cozinha básica, promovido pela EGSIDB

Quando os entrevistados foram interrogados sobre o porquê de terem escolhido fazer um curso de gastronomia naquele momento, as respostas foram diversas. No Quadro 3 foram reunidos os principais relatos.

Quadro 3 – Motivos alegados pelos entrevistados por terem escolhido o curso em análise

*“Porque eu queria conhecer a gastronomia, queria **aprender** a cozinhar e queria melhorar meu lado profissional”*

*“Participei de uma entrevista de emprego no sal e brasa (restaurante), perdi a vaga para um rapaz mais jovem que eu por ele ter feito um curso de gastronomia na escola, daí surgiu a curiosidade de entrar, **conhecer** os cursos na escola. Me inscrevi e fui selecionada.”*

*“Porque no momento estava passando por uma crise **depressiva**, e tive crises de ansiedade, e cozinhar era o que me dava **prazer**, então, fazer o curso, foi uma salvação para mim.*

*“Porque ele viabilizaria um sonho. Sempre quis cursar gastronomia, como não consegui **entrar na universidade** busquei o curso técnico, para viabilizar esse sonho.”*

*“Porque a área da cozinha sempre me chamou muito atenção, na primeira **oportunidade** eu agarrei.”*

Fonte: dados da pesquisa.

Observa-se, portanto, que tais relatos trazem pontos de percepções diferentes, mas que versam sobre saúde mental, sobre formação acadêmica e outro sobre mercado de trabalho. Brillat-Savarin (1995, p. 53) fala em seu livro “A Filosofia do Gosto” sobre a gastronomia e seus poderes transformadores: “Surgiu de repente uma nova ciência, que alimenta, restaura, conserva, persuade, consola, e, não contente de lançar flores e mancheias no caminho do indivíduo, contribui ainda mais poderosamente para a força e a prosperidade dos impérios”. Este discurso vai de encontro aos anseios relatados pelos entrevistados sobre o que esperavam quando escolheram participar do referido curso.

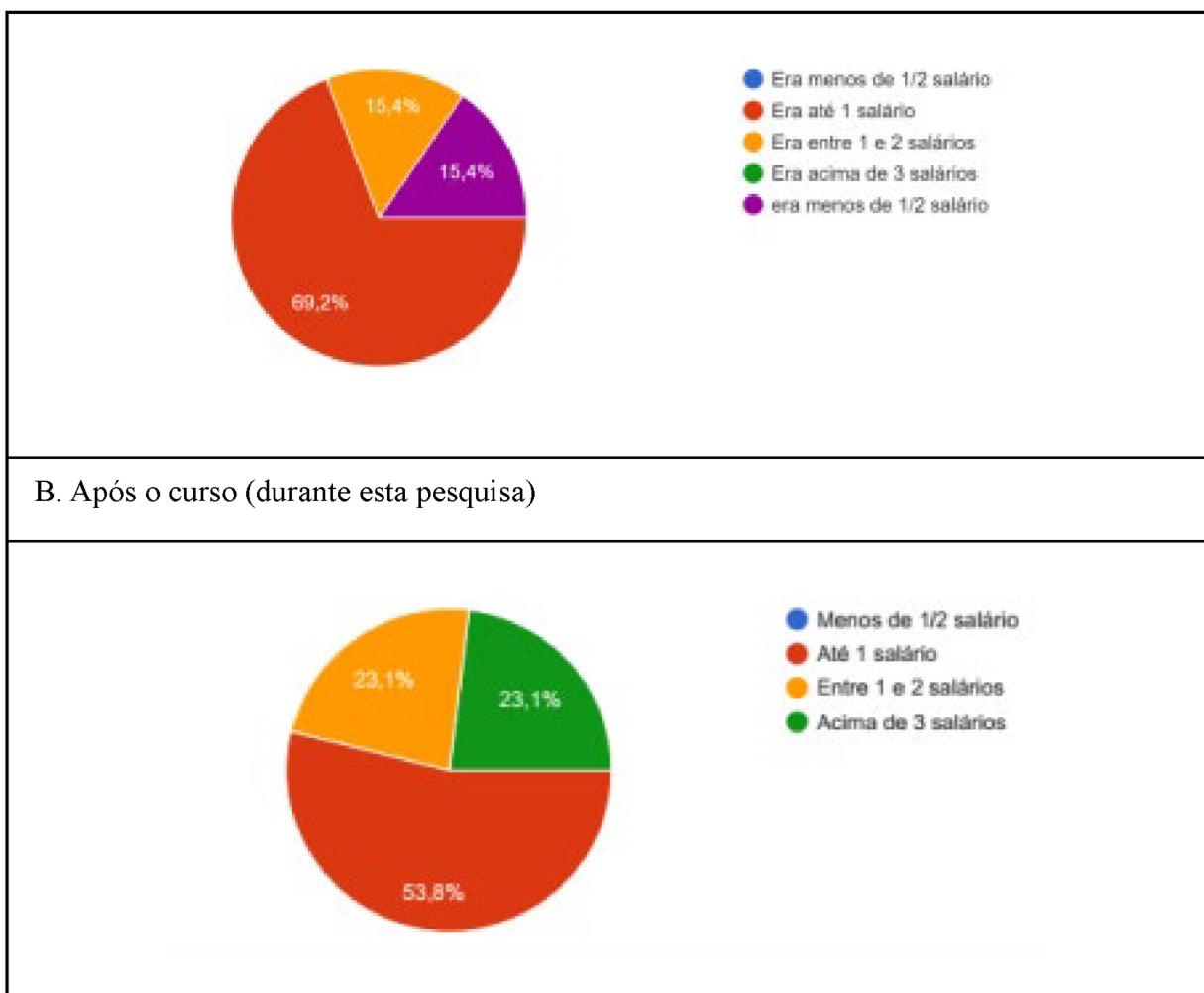
A gastronomia, para alguns, pode representar oportunidade de crescimento profissional e para outros, realização de sonhos, assim também como uma fonte de esperança e prazer diante da sua depressão. Diante disso, Barbosa (2020) verificou que a gastronomia melhorou a autoestima e o psicológico dos participantes dos cursos promovidos pelo Programa de Extensão Gastronomia no Jardim da Gente.

Quando os participantes foram interrogados sobre a situação financeira da família no momento do curso, 69,2% afirmaram ser de até 1 salário (Figura 1, A). No período da pesquisa, ou seja, após a conclusão do curso, o percentual modificou, onde 53,8% recebiam até 1 salário, 23,1% entre 1 e 2 salários e 23,1% acima de 3 salários (Figura 1, B). Portanto, verifica-se que houve um incremento de 50% acima de 3 salários, 50% acima de 1 a 2 salários e um recuo de 22% até 1 salário-mínimo depois que os entrevistados que participaram do curso “Formação Profissional em Cozinha Básica”, sendo relevante aprofundar os aspectos que contribuíram para essa redução do percentual daqueles que recebiam 1 salário e daqueles que passaram a receber acima de 3 salários.

Portanto, constata-se que houve uma melhoria nos rendimentos dos participantes, confirmado o que Brillat-Savarin (1995) menciona que aquele que exerce sua profissão na área da alimentação tende a chamar fortuna quando ela é exercida com boa fé, ordem e habilidade, embora saibamos que nem sempre essa fortuna vem para todos, mas que melhora a vida das pessoas. Segundo Barbosa (2020), a gastronomia pode ser aplicada como instrumento de impacto social, de transformação, de fortalecimento social e econômico, e de empoderamento.

Gráfico 1 – Situação financeira dos participantes no momento do curso e após o mesmo

A. Durante a participação no curso



Fonte: dados da pesquisa.

Os aspectos pedagógicos do curso também foram analisados e 93,3% afirmaram ter gostado do curso, 84,6 % e 92,3 % alegaram ter ficado totalmente satisfeitos com a didática utilizada e com a ementa do curso, respectivamente (Figura 2). Assim, verifica-se que a metodologia e conteúdo foram totalmente satisfatórios, alcançando assim, o objetivo da Escola na formação qualificada dos seus alunos. A utilização de novas metodologias, como as chamadas ativas, auxilia no processo de ensino e aprendizagem, pois buscam envolver de forma ativa e atuante os aprendizes. É fundamental ultrapassar a educação tradicional e focar na aprendizagem no aluno, para isso, eles devem experimentar inúmeras possibilidades, onde a aplicação de metodologias tornam-se elementos fundamentais em tal processo (BLIKSTEIN, 2010).

Gráfico 2 – Aspectos pedagógicos do Curso de Formação Profissional em Cozinha Básica



Fonte: dados da pesquisa.

Quando se instigou a memória dos entrevistados ao perguntar sobre o que mais lembravam do curso, de uma forma geral, muitos lembraram da vivência social dentro da cozinha e outros aspectos pedagógicos, como disciplina, atividades práticas, conteúdos ministrados, incluindo as técnicas, o conhecimento sobre cultura, o ato de cozinhar e até

mesmo a figura do professor. No quadro 4 foram reunidas menções que traduzem um pouco a memória registrada por alguns.

Quando o aluno respondeu que se lembrava do carinho dos funcionários, percebe-se que é um fator importante para que eles permaneçam na EGSIDB, onde muitas vezes são oriundos de uma realidade excluíentes, ao contrário do que recebem nesta instituição, pois são acolhidos, orientados, ensinados a ter uma disciplina e sonhos. Também é nesse espaço que têm o primeiro contato com alguns alimentos que são negados na sua condição social.

Observa-se ainda, que alguns lembraram dos eventos que participaram como prática na EGSIDB, ou seja, atividade comum durante o curso que permite que eles vivenciem o que aprenderam em sala de aula, como relatado em uma das respostas que menciona que trouxe aos mesmos, uma experiência importante da realidade do mundo gastronômico e que fez diferença na hora de começar a trabalhar.

Quadro 4 – Algumas respostas da pergunta “Sobre o curso em geral, do que você mais lembra?”

“Das pessoas, do carinho que os funcionários ofereciam para gente, e principalmente do aprendizado adquirido que trago até hoje.”

“Da disciplina aprendida no curso, assim como ser um bom profissional. Da vivência aprendida nos eventos da escola que contribuiu muito da realidade dentro dos restaurantes. Participar dos eventos da escola, trouxe uma experiência que facilitou quando eu entrei no mercado de trabalho.”

“Os insumos de qualidade, a quantidade de aulas práticas, muita mão na massa.”

“Lembro do valor que era dado ao processo de cozinhar. Desde a comunicação, respeito e processos de cada alimento. Da valorização da cultura alimentar local. Professores atentos ao aprendizado do aluno, na aplicação de técnicas.”

Fonte: dados da pesquisa.

Montanari (2009, p. 15-16) afirma que “comida é cultura quando produzida, quando preparada, e quando consumida, e se apresenta como elemento decisivo na identidade humana, e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”, assim, quando os

participantes mencionaram em cultura alimentar como uma lembrança, fica evidenciado que a missão de fortalecer a cultura alimentar cearense tem sido executada em sala de aula, e que aumenta o legado de conhecimentos deixados na vida dos alunos.

Todos os ex-alunos entrevistados (100%) afirmaram que o curso lhe trouxe melhorias, como aprendizado, postura profissional, autonomia, comunicação, maior conhecimento sobre o alimento, a cadeia que ele percorre, sobre cultura alimentar, técnicas de cozinha e oportunidade de emprego e renda. No Quadro 5 foram reunidas as principais citações.

Gemignani (2012) cita que novas metodologias são relevantes para que o processo ensino-aprendizagem seja eficiente, sendo necessárias mudanças didáticas nos currículum, pois muitos estão sobrecarregados de conteúdos insuficientes para a vida profissional. Percebe-se que a EGSIDB promove ações didáticas que vão além dos currículos tradicionais, quando os entrevistados afirmam que sua participação no curso trouxe melhorias tanto financeiras quanto pessoais, verifica-se avanços quanto a autonomia, postura profissional e até mesmo a forma de enxergar o alimento e sua cadeia produtiva, mostrando que a metodologia de aprendizagem empregada, vai ao encontro com os pressupostos de Blikstein (2010), que afirma que as complexidades dos problemas exige novas competências e conhecimentos específicos, tais como: a colaboração, o conhecimento interdisciplinar, a habilidade para inovação, o trabalho em grupo, a educação para o desenvolvimento sustentável, regional e globalizado.

Quadro 5 – Melhorias proporcionadas pelo Curso de Formação Profissional em Cozinha Básica, relatadas pelos ex-alunos entrevistados

“O aprendizado, o profissionalismo (a minha postura profissional melhorou), a minha autonomia, a minha comunicação com as pessoas.”

“Além de ter me dado uma oportunidade de ter uma profissão, ele me fez olhar para o alimento de uma outra forma, quando a escola fala/ensina sobre a cultura alimentar, ela nos desperta para o lado cultural do alimento, da cadeia que o alimento percorre desde o plantio até chegar ao nosso prato.”

“Aprendi a combinar sabores, transformar alimentos usando a química em benefício da gastronomia. Aprendi as técnicas de transformar os insumos.”

“Percepção sobre cotidiano de trabalho, melhoria como pessoa, técnica de cozinha e várias outras coisas.”

“Do básico ao mais intenso, até hoje o curso me fez render dinheiro.”

Fonte: dados da pesquisa.

Os participantes foram interrogados também se ainda lembravam do que aprenderam e muitos alegaram lembrar de tudo (Quadro 6), principalmente sobre boas práticas de manipulação, preparo de pratos regionais, de molhos e massas frescas, além de técnicas de cozinha, como cortes, desossa de aves, ervas, aromáticos e métodos de cocção. Ressalta-se que o curso foi ministrado em 2019 e os relatos comprovam que a aprendizagem foi eficaz e de qualidade, além disso, as aulas práticas conseguem fixar mais ainda os conteúdos trabalhados teoricamente.

Quadro 6 – Principais relatos dos participantes sobre o conteúdo que lembravam do curso

“Eu lembro de tudo ainda, como: as técnicas da cozinha cearense, de modo de preparar os pratos regionais da cultura alimentar cearense”

“Sim. As bases de molhos, Massa fresca, desossam de frango, os tipos de cortes, os temperos, aromáticos, enfim, tantas coisas que ainda lembro.”

“Aprendi boas práticas de manipulação de alimentos, compor pratos frios e quentes, tipos de cocções, técnicas de corte e como funciona o serviço de uma cozinha.”

Fonte: dados da pesquisa.

Os participantes foram questionados se estavam trabalhando no momento da realização da pesquisa e 76,9 % responderam que sim e 23,1% não. Aqueles que estavam trabalhando, alguns desempenhavam atividades relacionadas a gastronomia: freelance em finais de semana (cozinheiro); empreendedora na área da gastronomia (há 2 anos); sous chef (é o cargo do segundo na hierarquia de uma cozinha profissional), há 6 meses; cozinheira (8 meses, mas antes foi auxiliar de cozinha por 2 anos). E aqueles que não estavam no mercado relataram: ter ficado desempregado a pouco tempo, mas trabalhavam na área da gastronomia; por estar cuidando do neto; pelo fato do mercado cobrar experiência em carteira e por pagar

pouco, preferindo fazer “bicos”. Um dos entrevistados que alegou desemprego, mostrou interesse em empreender na área.

Ao perguntar se o curso o capacitou e o ajudou a conseguir emprego, a maioria afirmou positivamente e apenas 7,7% disseram que não. Ao ser questionado sobre o que mais gostaram durante o curso, responderam: estrutura da escola; a atenção, o acompanhamento e o cuidado individual com os alunos. E o que menos gostaram: o tempo do curso que foi curto, a limitação de idade, a falta de ampliação do conhecimento sobre outras culturas internacionais, a necessidade de as aulas terem uma metodologia mais detalhada e que instigasse a criatividade “[...] para que o aluno pensasse e elaborasse um prato todo dia que aprendesse sobre os alimentos e tudo mais”.

Contudo, a maioria dos entrevistados (84,6 %) citaram ter ficado totalmente satisfeitos com os professores e 15,4% mencionaram satisfação regular. A didática do professor também foi analisada como ótima por 84,6% dos ex-alunos e 7,7% como bom e regular, respectivamente. No Quadro 7, foram reunidas as principais menções sobre o que mais gostaram dos professores. E sobre o que menos gostaram, muitos citaram que não tinham o que reclamar, mas um dos participantes alegou que alguns eram rígidos. Outro participante ressaltou que seria importante ter mais professoras do que professores.

Quadro 7 – Citações dos participantes sobre o que mais gostaram dos professores

“A resiliência e cuidado que eles tiveram com a gente, a paciência e tranquilidade na hora de ensinar, o respeito e o carinho deles com a gente.”

“A postura deles em sala, a atenção deles com todos os alunos, e a didática deles.”

“Experiência que tinham no ramo da culinária e como levavam isso tão a sério.”

“Pessoas super capacitadas e muito simpáticos.”

Fonte: dados da pesquisa.

Ao serem indagados se fariam o curso novamente, a maioria respondeu sim. No entanto, alguns afirmaram que faria confeitoria e ou panificação. Assim, verifica-se que a EGSIDB permite um desejo de acessar os demais cursos. De acordo com Freire (1986) a educação é uma prática libertadora, principalmente quando é percebida pelos educandos como uma constante busca que transforma o mundo em que vivem.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo realizado revela que o Curso de Formação Profissionalizante em Cozinha Básica interferiu de maneira positiva na vida dos participantes, pois proporcionou capacitação profissional e possibilitou sua inserção no mercado de trabalho ou no empreendedorismo. Além disso, contribuiu para a melhoria da autonomia, das condições financeiras, favoreceu para o empoderamento e para a consciência da importância da cultura alimentar do povo cearense.

Diante disso, conclui-se que a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco é um equipamento público que gera oportunidades, mobilidade social, crescimento profissional e renda, contribui com a conscientização da valorização da cultura tradicional do nosso povo, transformando assim, as vidas dos alunos, sendo, portanto, um exemplo a ser implantado como ação política de segurança alimentar, trabalho e proteção social. Conclui-se ainda, que a Gastronomia Social é um agente importante para o enfrentamento das desigualdades sociais, no combate ao desemprego, na inclusão de jovens e adultos em situação de vulnerabilidade, e que o poder público deveria olhar como forte aliado para resolver inúmeros conflitos sociais inerentes a regiões onde estão à margem da sociedade. Deste modo, sugere-se a institucionalização desse segmento como política pública de incentivo ao trabalho, a cultura e de assistência social, com investimentos garantidos em pasta, para que continue e avance beneficiando mais jovens e mulheres a mudarem suas histórias, com uma estrutura organizada, monitorada e avaliada regularmente, com funcionamento em todo o Estado do Ceará.

Parte final do texto na qual se apresentam as conclusões apoiadas no desenvolvimento do assunto. É a recapitulação sintética dos resultados obtidos. Pode apresentar recomendações e sugestões para pesquisas futuras.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, M. M. **Introdução à Metodologia do Trabalho Científico.** 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010. 176 p.
- ALVES, H. L. **Cozinha internacional.** Maringá, PR: UniCesumar, 2018
- PINHEIRO, Richarlisson; SILVA, Maiara. 2018. A gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social: estudo de caso sobre o projeto social Gastromotiva. Disponível em: <https://sistemas.uff.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/download/6133/14412/>. Acesso em: 16 de abril de 2025.
- BARBOSA, I. das N. Gastronomia e mudanças sociais: relatos, vivências e impactos narrados por alunos de uma ação extensionista. **Revista Conexão UEPG**, v. 16, n. 1, jan./abr., 2020.
- BARROCO, Lise Maria Soares. **A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano.** 2008. Disponível em: <http://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1350/Introducao%20a%20gastronomia.pdf?sequence=1>. Acesso em: 18 nov. 2022.
- BLIKSTEIN, P. **O mito do mau aluno e porque o Brasil pode ser o líder mundial de uma revolução educacional.** 2010. Disponível em: <http://www.blikstein.com/paulo/documents/books/BliksteinBrasil_pode_ser_lider_mundial_em_educacao.pdf>.
- BRASIL. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada - IPEA. **Retrato das desigualdades de gênero e raça.** 4. ed. Brasília: IPEA, 2011. 39 p.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- CEARÁ PACÍFICO. **O cenário da violência e da criminalidade no brasil e no Ceará – análise corporativa.** Fortaleza: Fórum Brasileiro de Segurança Pública, Governo do Estado do Ceará, 2017.
- COSTA. E. A. **Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente.** Formulário de cadastro PREX. Fortaleza: UFC, 2022.
- CUNHA, K. B.; OLIVEIRA, L.V. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural.** Trabalho de Conclusão de Curso, no Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo, Universidade Estadual de Goiás, 2009.
- EGSIDB - ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO. **Projeto Político Institucional.** Fortaleza: Instituto Dragão do Mar, 2020.
- FACHIN, Patrícia. **A gastronomia como uma via para resgatar a dignidade humana.** Entrevista especial com David Hertz. 2016. Disponível em: <https://www.ihu.unisinos.br/categorias/159-entrevistas/562112-a-gastronomia-como-uma-via-para-resgatar-a-dignidade-humana-entrevista-especial-com-david-hertz>. Acesso em: 19 nov. 2022.

FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. Editora Paz e Terra. Rio de Janeiro, 1986.

GASTROMOTIVA. **A gastromotiva**. 2022. Disponível em: <<https://gastromotiva.org/a/gastromotiva/>>. Acesso: 02 dez. 2022.

GEMIGNANI, Elizabeth Yu Me Yut. Formação de Professores e Metodologias Ativas de Ensino-Aprendizagem: Ensinar Para a Compreensão. **Revista Fronteira das Educação**, Recife/ PE, v. 1, n. 2, p. 1-27, jan., 2012.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

GIMENES, M. H. S. G. Uma breve reflexão sobre o lugar gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. **Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 4, n. 2, out., 2011, p. 425- 431.

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ. **CE Pacífico**: o Vicente Pinzón que descobriu o Brasil e virou bairro em Fortaleza. 2016. Disponível em: <<https://www.ceara.gov.br/2016/03/04/o-vicente-pinzon-que-descobriu-o-brasil-e-virou-bairro-em-fortaleza/#:~:text=Hoje%2C%20o%20bairro%20Vicente%20Pinzon,De%20Lourdes%20e%20Santa%20Terezinha>>. Acesso em: 01 dez. 2022.

HOLANDA, C.; GOMES, I. **Violência**: Ceará teve mais de 3.5 mil homicídios dolosos em 2012. Fortaleza: Jornal o Povo, 2013. Disponível em: <<http://www.opovo.com.br/app/fortaleza/2013/01/11/noticiafortaleza,2986750/violencia-ceara-teve-mais-3-5-mil-homicidios-dolosos-em-2012.shtml>>. Acesso em: 22 nov. 2022.

IACCINO, Alex Ludwing Jimenez. **Mudando o mundo através da comida**: empreendimentos gastronômicos latino-americanos como fomentadores de desenvolvimento local. 2017. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/18902/1/2017_AlexLudwingJimenezIaccino.pdf. Acesso em: 19 nov. 2022.

IBGE. **Índice de Desenvolvimento Humano - IDH 2017**. Brasil, 2017. Disponível em: <https://atlasescolar.ibge.gov.br/images/atlas/mapas_mundo/mundo_IDH.pdf>. Acesso em: 29 nov. 2022.

LAKATOS, E. Maria; MARCONI, M. de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica: técnicas de pesquisa**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MACIEL, A. E. A (Re)Produção do Espaço no Grande Mucuripe, em Fortaleza-Ceará-Brasil. **Geosaberes**, Fortaleza, v. 6, n. 2, p. 469 -478, fev., 2016.

M. DIAS BRANCO. **Nossa história**. 2022. Disponível em: <<https://mdiasbranco.com.br/quem-somos/#historia>>. Acesso em 01 dez. 2022.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac; 2008. 207 p

MUNIZ, Gabrielle. **The Power of Food:** evento proporciona maior encontro gastronômico online e gratuito. 2020. Disponível em: [https://reportergourmet.com.br/the-power-of-food evento-gastronomico-online-e-gratuito/](https://reportergourmet.com.br/the-power-of-food-evento-gastronomico-online-e-gratuito/). Acesso em: 20 nov. 2022.

PINHEIRO, Richarlisson; SILVA, Maiara. **A gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social:** estudo de caso sobre o projeto social Gastromotiva. 2018. Disponível em: <https://sistemas.uff.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/download/6133/14412/>. Acesso em: 20 nov. 2022.

POLLAN, Michael. **Cozinhar:** Uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2013.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. de. **Metodologia do trabalho científico:** métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

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

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO E LIVRE ESCLARECIMENTO

TERMO DE CONSENTIMENTO E LIVRE ESCLARECIMENTO

Você está sendo convidado (a) a participar, como voluntário(a), do estudo/pesquisa intitulada **“AVALIAÇÃO DOS IMPACTOS DO CURSO PROFISSIONALIZANTE DE COZINHA BÁSICA 2019.2 PROMOVIDO PELA ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO”**. Este estudo tem por objetivo avaliar a participação do voluntário no curso acima citado, e como o curso influenciou em sua vida. Sua participação não é obrigatória e a qualquer momento você poderá desistir de participar e retirar seu consentimento. Sua recusa, desistência ou retirada de consentimento não acarretará prejuízo. A participação é voluntária e não implicará em gastos para você. A pesquisa não causa riscos à saúde. A participação nesta pesquisa consiste em coletar dados dos participantes do curso e quais benefícios um curso de curta duração trouxe a sua vida, em um momento atípico para todos os cearenses. Os dados obtidos serão confidenciais e não serão divulgados em nível individual, visando assegurar o sigilo de sua participação. O pesquisador responsável se comprometeu a tornar públicos nos meios acadêmicos e científicos os resultados obtidos de forma consolidada sem qualquer identificação dos indivíduos participantes. Caso você concorde em participar desta pesquisa, assine ao final deste documento. Seguem os telefones e o endereço institucional do pesquisador responsável onde você poderá tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação nele, agora ou a qualquer momento.

Contatos do pesquisador responsável: Maria da Conceição Sousa Carvalho, telefone +55 (85) 991451001, email: telmagastroufc@gmail.com. Orientadora da pesquisa: Profa. Eveline de Alencar Costa, telefone (85) 988812936, e-mail: evelinedealencar@ufc.br e endereço: Instituto de Cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Universidade Federal do Ceará – Campus do Pici, Fortaleza - CE, Brasil.

Declaro que entendi os objetivos, possíveis riscos e benefícios de minha participação na pesquisa, e que concordo em participar.

Fortaleza, ____ de _____ de ____.

Pesquisador responsável

Voluntário