

GASTRONOMIA SOCIAL: ESTRUTURA FÍSICO-ESTRUTURAL E ORGANIZACIONAL DA COZINHA ESCOLA DA COMUNIDADE DO GRANDE BOM JARDIM

XXV Encontro de Extensão

Valdemar Vasconcelos de Oliveira, Vanessa Noronha Freire, Rafael Queiroz Gurgel do Amaral, Regina Maria Silva Bastos, Padre Rino Bonvini, Eveline de Alencar Costa

O presente trabalho visa apresentar a composição físico-estrutural e organizacional da Cozinha Escola construída na comunidade do Grande Bom Jardim. Os bairros que compõem essa região (Bom Jardim, Granja Lisboa, Granja Portugal, Canidezinho e Siqueira) sofrem com a insegurança e vulnerabilidade social, com altos índices de violência e baixo IDH. Diante disso, o Movimento de Saúde Mental e Comunitária (MSMC), gerenciador da Casa AME (Arte, Música e Espetáculo), em parceria com o Programa Gastronomia Social planejaram e executaram a construção da unidade escolar de gastronomia a fim de atender a comunidade por meio de cursos de capacitação com temas gastronômicos diversos, como uma forma de mudar a realidade destes bairros. A cozinha foi estruturada fisicamente contendo quatro ambientes de trabalho ou praças de atividade, sendo uma adaptada para cadeirantes, composta por fogões industriais, bancada de apoio, refrigeradores, forno industrial e utensílios apropriados. A estrutura organizacional tem o MSMC como gerenciador e mantenedor da mesma e a UFC, precisamente o Programa Gastronomia Social, como a apoiadora responsável pelos planejamentos da unidade didática e gerenciamento dos recursos humanos. Portanto, a referida cozinha escola será uma unidade de extensão, pesquisa e berço de atividades para os alunos do Bacharelado em Gastronomia da UFC. Para o ano atual, está planejado a execução de 3 cursos de curta duração (40h/a), como edição de abertura das atividades da Cozinha Escola: Gastronomia Cearense, Gastronomia da Biodiversidade Nordestina (curso planejado com vínculo ao projeto de pesquisa da equipe BFN-Ceará), Gastronomia de Risotos e Massas Italianas. Porém, a meta é ofertar o curso de média duração com carga horária de 210h/a, denominado “Auxiliar de Cozinha Gastronômica”, o qual já foi cadastrado na plataforma MEC para a tender ao programa Jovem Aprendiz. Espera-se ainda, a parceria com o Governo do Estado do Ceará por meio do Centro Cultural Bom Jardim.

Palavras-chave: gastronomia. ensino. escola.