

GASTRONOMIA SOCIAL: EXPERIÊNCIA DOCENTE NO CURSO DE CAPACITAÇÃO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

XI Encontro de Experiências Estudantis

Ilana das Neves Barbosa, LUCAS BRAGA RODRIGUES, EVELINE DE ALENCAR COSTA, RAFAEL QUEIROZ GURGEL DO AMARAL, Eveline de Alencar Costa

Este trabalho visa descrever a experiência vivenciada pelos bolsistas do programa extensionista Gastronomia Social no Jardim de Gente da Universidade Federal do Ceará (UFC) em parceria com o Centro Cultural do Grande Bom Jardim e o Movimento de Saúde Mental Comunitária do Bom Jardim (MSMC), durante o primeiro semestre de 2018. Portanto, trata-se de um relato de experiência. As aulas aconteceram na Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) pertencente ao MSMC. O Gastronomia Social tem a proposta de inclusão social e qualificação de jovens e adultos, especialmente moradores do Grande Bom Jardim, e inserção destes no mercado de trabalho. Além disso, visa promover ao bacharelado em Gastronomia da UFC a experiência docente, pois são eles que ministram as aulas. O curso de panificação e confeitaria teve carga horária de 180h/a com módulos teóricos-expositivos desde higiene dos alimentos, empreendedorismo, marketing pessoal, ficha técnica, cálculo de custos, manipulação dos alimentos e execução das preparações com aplicações técnicas, ou seja, módulo prático. Também teve módulo de estágio não remunerado para que colocassem em prática o que aprenderam. Inicialmente, a experiência do estágio estava programada para acontecer em algum estabelecimento de alimentação, mas foram realocados para estagiar na própria EGA, ou seja, em outros dois cursos (confeitaria e panificação) de menor carga horária (h/a). Os alunos foram divididos em equipes e turno de estágio (manhã e tarde) e suas atividades supervisionadas pelos professores da ação extensionista, tais como: separação dos insumos, mise en place, controle de frequência, organização das praças, entre outros. Conclui-se que a experiência docente foi de grande enriquecimento, visto que houve uma aproximação afetiva entre bacharelados da gastronomia e a comunidade, além de uma experiência nova dentro da gastronomia, ampliando um olhar sobre a temática.

Palavras-chave: Gastronomia. Comunidade. Estágio. Formação.