

GASTRONOMIA SOCIAL: RELATO DAS ATIVIDADES EM 2018

III Encontro de Iniciação Acadêmica

Antonio Lucio de Oliveira Correia Filho, REGINA MARIA SILVA BASTOS, ROBSON NASCIMENTO DA MOTA, TEREZA CARLAS DA NOBEGA ARAÚJO GARCEZ, Eveline de Alencar Costa

O presente trabalho visa apresentar o relato das atividades de 2018 realizadas pelo GASTRONOMIA SOCIAL NO JARDIM DA GENTE, que tem como parceiros permanentes o Centro Cultural Bom Jardim e a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA). A parceria visa oferecer cursos gratuitos à comunidade em geral e especialmente a do Grande Bom Jardim. Porém, o programa possui outros parceiros onde são realizadas ações esporádicas. Os cursos possuem aulas teóricas e práticas, as primeiras são interativas e nas práticas os participantes são divididos em equipes e alocados em ilhas de trabalho a fim de executar as fichas técnicas planejadas. Ressalta-se que os cursos são supervisionados pelos coordenadores e ministrados pelos bolsistas e estagiários do Gastronomia Social (alunos do bacharelado em Gastronomia da UFC) que desenvolvem a aprendizagem cooperativa e assumem o papel de professores; e alguns bolsistas, iniciantes na ação, desempenham função de monitores. Como resultado da ação relata-se que no primeiro semestre de 2018, foi ofertada Capacitação em Panificação e Confeitaria com 180 h/a e outros cursos de 40 h/a: Chocolateria (3 turmas); Gastronomia da Biodiversidade Nordestina; Tortas e Sobremesas Geladas; Doces e Compotas Artesanais; Ceará Mais Doce; Gastronomia de Rua; Gastronomia Italiana; Panificação; e Confeitaria. Também foi realizada parceria com a Escola de Dança-EDISCA oferecendo o curso Empreendedorismo e Negócio na Área de Alimentação (40 h/a) para as mães dos alunos dessa instituição. Para 2018.2 planeja-se a oferta dos cursos Gastronomia Cearense e Gastronomia de Boteco. Outros resultados relevantes foram: Publicação do Livro “Fortaleza da Gastronomia de Rua”; ação “Chefinhos” no DelPaseo e parceria com Programa Residência Agrária, ministrando curso Produção de Bolos, utilizando insumos do Assentamento Aragão. O programa traz benefícios mútuos, pois oportuniza o bacharelado em Gastronomia a experiência docente e capacita pessoas para o segmento da gastronomia.

Palavras-chave: Gastronomia. Relato. Experiencia. Social.