

# **GASTRONOMIA SOCIAL: OFICINA GASTRONÔMICA OFERTADA ÀS CRIANÇAS DO PROJETO “SIM À VIDA” NO GRANDE BOM JARDIM**

## **VII Encontro de Bolsistas de Apoio a Projetos da Graduação**

Vanessa Noronha Freire, Regina Maria Silva Bastos, Aline Kessia Ferreira Marques, Rafael Gurgel Queiroz do Amaral, Eveline de Alencar Costa

O projeto “Sim à vida” é uma ação de acolhimento, escuta e desenvolvimento dos potenciais criativos de crianças e adolescentes, de profissionalização de mães e familiares para a prevenção a dependências. A oficina foi realizada na Escola de Gastronomia Autossustentável em parceria com o Programa de Extensão Gastronomia Social e visa atender a comunidade em geral por meio de cursos de capacitação, promovendo a inclusão social e profissional e, também, dá a possibilidade aos alunos do curso de gastronomia a terem experiência docente, promovendo o engajamento e a continuidade do graduando. A oficina foi realizada em agosto, contando com a participação de graduandos em Gastronomia da UFC (do 1º, 2º, 4º, 6º e 8º semestre) e com a presença de 25 crianças do turno da tarde do projeto “sim à vida”. Foram executadas 4 fichas técnicas: pizza de calabresa, pizza de frango, torta de frango e smoothie de maracujá e banana. A atividade foi realizada dividindo as crianças em grupos e, assim, puderam executar todas as fichas técnicas. Foi mostrado a importância da pesagem dos ingredientes ou a utilização de medidas caseiras para o sucesso das preparações. Além disso, houve um bate papo sobre os hábitos alimentares e sobre a predileção de determinados alimentos no cotidiano das crianças. As crianças ficaram encantadas com as preparações elaboradas, ressaltavam surpresa ao ver a mudança de textura proveniente do tempo de sova da massa de pizza e emoção ao ver a transformação do fermento biológico, com as massas crescendo e sendo moldada transformando-se em pizza com a adição de molho de tomate e dos recheios. Outro ponto de curiosidade foram as frutas adicionadas ao iogurte batido (smoothie), muitos diziam não gostar, contudo, houve grande aceitação. A oficina gerou uma troca de conhecimentos e vivências entre os bacharelandos em Gastronomia e os alunos do projeto “sim à vida”, tendo contribuído para desenvolver o potencial criativo das crianças e a prática docente graduandos.

Palavras-chave: Gastronomia social. Crianças. Docência estudantil. Preparações gastronômicas.