

PROGRAMA GASTRONOMIA SOCIAL E O PROJETO REALIMENTA

III Encontro de Estágios

Alpha Manoela Pompeu Pinheiro, Eveline Vasconcelos Andrea Cardoso de Aquino, Eveline de Alencar Costa

O objetivo deste trabalho é relatar a Parceria do Programa Gastronomia Social com o Projeto REALIMENTA, que une a Gastronomia, a Engenharia de Alimentos, o IPREDE e o Mercadinhos São Luiz. A primeira edição teve como objetivo proporcionar atividades gastronômicas para as mães do IPREDE utilizando os insumos vegetais doados pelo supermercado, com o intuito de voltar as prateleiras em um novo formato (como ação futura), sendo eles geleias, compotas, picles e entrepastos. O curso (40h/a) foi considerado piloto e constituído por aulas teóricas e práticas. Na teoria foi ministrado conteúdo sobre noções de conservação dos alimentos, higiene na manipulação dos alimentos e tratamento térmico para conservas artesanais. Nas práticas os participantes foram divididos em praças de trabalhos para execução das fichas técnicas; e a maioria não conheciam alguns tipos de frutas e legumes utilizados como, por exemplo, o kiwi e a abobrinha. Durante as práticas, também foram realizadas análises sensoriais dos insumos in natura, após a cocção e ou do produto pronto, para identificarem as diferenças durante as etapas do processo de produção. A maior dificuldade encontrada foi a desistência de muitas mães, pois não tinham com quem deixar suas crianças. Como desafio foi o fato de utilizar os insumos sem haver escolha prévia dos mesmos, uma vez que eram doados e considerados “itens surpresa”. Porém, houve o planejamento das técnicas de preparo; e produziu-se: Geleias de Kiwi e de Maçã, Couli de Morango, Caponata, Relish de Pepino e Beterraba, Picles Mistos, Doce de Jerimum e de Banana, dentre outros. Durante as aulas procurou-se trabalhar uma linguagem informal e descontraída, tornando a produção de alimentos em algo mais divertido e dinâmico, além de educativo, atingindo ótima integração e desempenho da turma. Contudo, os participantes conseguiram resultados satisfatórios com a produção.

Palavras-chave: Gastronomia Social. Aproveitamento dos alimentos. sustentabilidade. Educação.