

GASTRONOMIA SOCIAL: CURSO DE SALGADOS

XXVIII Encontro de Extensão

Jessica da Silva Pereira, Maria da Conceição Sousa Carvalho, Eveline de Alencar Costa

Esse trabalho tem como objetivo relatar a experiência com a docência através do Programa Gastronomia Social, precisamente na edição “Gastronomia como Terapia: a cozinha como lugar de cura”. Essa edição refere-se ao edital aprovado pela ONG parceira: a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) do Movimento de Saúde Mental Comunitária do Bom Jardim (MSMC). A edição Gastronomia como Terapia compreendeu cinco cursos profissionalizantes dentro do segmento de gastronomia para jovens e adultos, moradores da cidade de Fortaleza - CE e em especial dos bairros do Grande Bom Jardim (Canindezinho, Bom Jardim, Siqueira, Granja Portugal e Granja Lisboa). Dentre os cursos citam-se o Curso de Salgados, que teve duração de 5 meses (96h/a) e um total de 20 pessoas matriculadas. O referido curso foi ministrado com aulas teóricas e práticas pelos bacharelados em Gastronomia da UFC. Nas práticas os participantes eram divididos em equipes e executavam fichas técnicas de salgados tradicionais (como coxinha, rissoles, esfirras, pastel) e outros com técnicas mais elaboradas como folhados, pizzas e pães recheados. O curso foi finalizado com 65% da turma, uma vez que 20% dos participantes conseguiram ingressar no mercado de trabalho, 10% estavam gestantes (com gravidez de risco) e 5% não informaram o motivo da desistência. Contudo, foi possível observar a mudança social que o Programa Gastronomia Social realizou por meio da Edição Gastronomia como Terapia, pois alguns participantes citaram a superação de problemas emocionais após o engajamento nas atividades e o empoderamento pessoal, pois encontram ali algo que ocupava a mente e o tempo. Alguns relataram que tiveram a oportunidade de crescer não somente como pessoa mas como profissional. Um dos alunos relatou que não sabia cozinhar e que atualmente surpreendeu os familiares e amigos ao preparar algumas receitas ensinadas, além disso, conseguiu empreender com o conteúdo que foi repassado, gerando renda extra para a família.

Palavras-chave: Gastronomia. Salgados. Terapia. Cozinha.