

GASTRONOMIA SOCIAL: EXPERIÊNCIA EM GESTÃO ACADEMICA

XXVIII Encontro de Extensão

Regiane Rabelo Damasceno, Louise Anne Beserra de Moura, Natália Martins, Tereza Carlas da Nobrega Araújo Garcez, Amanda Moura Barbosa, Eveline de Alencar Costa

O programa Gastronomia Social da UFC (GS) foi criado desde 2010 e atualmente tem como parceiro a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA), do Movimento de Saúde Mental e Comunitário do Bom Jardim (MSMC). A comunidade do Bom Jardim é composta por 5 bairros, sendo a região caracterizada por ter baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) e prejudicado pela insegurança social. A parceria EGA e Gastronomia Social visa capacitar pessoas dessa comunidade por meio de cursos temáticos de gastronomia objetivando uma mudança social. Este trabalho vem expor de forma sucinta a experiência de gerenciamento das atividades da EGA como atividade de bolsista de extensão. O MSMC aprovou um edital da Casa Civil do Governo do Estado do Ceará e foi executado a ação “Gastronomia e Terapia: a cozinha como lugar de cura”, sendo planejado a execução de cinco cursos, todos com carga horária igual a 96h com aulas teóricas e práticas, são eles: Chocolateria; Doces e Sobremesas Geladas; Comidas Típicas; Salgados e Doces, Compotas e Geleias Artesanais. Foi realizado um total 100 matrículas, onde a maioria são mulheres que buscam se capacitar para o mercado de trabalho ou para empreender. A atividade de gestão destinou-se organizar diários e relatórios dos cursos, supervisionar os professores durante as aulas, compilar listas de compras, realizar aquisição de insumos para as aulas práticas e realizar o controle de estoques. Coube a gestão também mediar conflitos comuns no ambiente de prática em gastronomia. A experiência foi relevante para o amadurecimento da profissão e vivenciar os impactos que as ações parceiras promovem na comunidade.

Palavras-chave: GASTRONOMIA. GASTRONOMIA SOCIAL. TERAPIA. GESTÃO.