

GASTRONOMIA SOCIAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA NOS CURSOS OFERTADOS EM PARCERIA COM A EVISA

XXXVIII Encontro de Iniciação Científica

Marcos Daniel Sales Clemente, Antonio Augusto Nunes Lobo, Andréa de Oliveira Lopes Almeida, Regina Maria Silva Bastos, Tereza Carlas da Nobrega Araújo Garcez, Eveline de Alencar Costa

O Gastronomia Social, que é um programa de extensão da UFC é responsável pela realização de projetos sociais que promove para a sociedade cursos de capacitação profissional, com o objetivo de inclusão social destas pessoas e inserção no mercado de trabalho. Dentre os parceiros deste Programa cita-se a Escola de Vida Arte e Sabor – EVISA que juntos ofertaram os Cursos de Garçom e Garçonete e Organização de Eventos Gastronômicos. Tais cursos contribuíram para a formação e qualificação de profissionais para atuarem no mercado de trabalho. Portanto o objetivo desse trabalho foi descrever como o Gastronomia Social atua no processo de formação de novos profissionais como relato de experiência participativa. Os cursos foram conduzidos por graduandos em gastronomia da UFC e o local da realização foi no prédio do Centro de Formação e Inserção Social pelo Trabalho – CEFIT, onde também situa-se a EVISA (2º andar). Foram recrutados 30 alunos para cada curso, ambos com carga horária de 40 h/a e com conteúdo específico, definido em um planejamento de aula anteriormente. Foram ministrados conteúdos sobre noções de higiene pessoal, manipulação segura dos alimentos, atendimento ao cliente, tipos de serviços, tipos de eventos gastronômicos e outros. Os cursos foram avaliados pelos participantes, que os classificaram como ótimo quanto ao domínio do conteúdo, metodologia utilizada e conteúdo ministrado, porém sugeriram que os mesmos tivessem carga horária maior e mais conteúdo na apostila. Assim, a participação nestes cursos foi importante e engrandecedora para a formação acadêmica dos graduandos de gastronomia, pois oportunizou vivenciar a condução de uma sala de aula, ministrando tanto conteúdo teórico como prático. Também permitiu dirigir visitas técnicas com os participantes e verificou-se, uma maior absorção do conteúdo ministrado. Pode-se concluir que a gastronomia permite a atuação em diferentes áreas, tanto na formação de novos profissionais como o desenvolvimento acadêmico.

Palavras-chave: Gastronomia. Inclusão social. Capacitação. Acadêmico.