

Emanuelly da Silva, Tereza Carlas da Nobrega Araujo Garcez, Matusaila Aragao Macedo, Larissa Moraes Ribeiro da Silva, Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro

O presente trabalho tem por objetivo relatar a experiência vivenciada no projeto de extensão “Doçura que agrega: formação e capacitação de grupo produtivo para produtos artesanais de frutas”, onde no primeiro ano como bolsista houve a elaboração o curso de boas práticas de manipulação ministrada para os adictos que estão em tratamento na comunidade Fazenda da esperança localizada em São José de Pacatuba- Ceará, atividade que aconteceu integralmente de forma remota. Em seu segundo ano, foi proposto a continuação do projeto de forma presencial, já que em 2021 não foi possível por conta da pandemia do Covid-19, assim, retomando as atividades iniciais do projeto, foi pensado maneiras de se levar o curso de doces, compotas e geleias artesanais para os internos da fazenda da esperança. A princípio viu-se a necessidade do treinamento da bolsista para ministrar o curso, com isso, surgiu a oportunidade de acompanhar cursos que estavam sendo ministrado através do projeto “gastronomia social” presente na comunidade do Bom Jardim, a partir da oportunidade a bolsista assistiu algumas aulas, afim de aprender como ministrar um curso prático de doces, ampliando a experiência e aprofundando o conhecimento teórico, iniciou-se assim processo de familiaridade prática com o assunto. Com isso o projeto “Doçura que agrega” está se readaptando ao formato presencial, juntamente com seus colaboradores conduz o planejamento do curso de doces, compotas e geleias artesanais tendo como próximo passo levar o curso tanto para a fazenda da esperança como para outras comunidades de nossa região.

Palavras-chave: Gastronomia. Doçura que agrega. Gastronomia social.