

CURSOS DE CAPACITAÇÃO PARA PRODUÇÃO DE BISCOITOS E CONSERVAS ARTESANAIS E PARA ALUNOS DA EDUCAÇÃO DE JOVENS ADULTOS - EJA

XXXI Encontro de Extensão

Leticia da Silva Bezerra, Regina Maria Silva Bastos, Isaqui de Oliveira Silva, Cynara Carvalho Sousa, Miguel Lucas Guimarães Rogrigues, Eveline de Alencar Costa

O presente trabalho propõe dissertar sobre cursos de capacitação ofertados e ministrados para os estudantes matriculados na Educação de Jovens e Adultos (EJA): Biscoitos Doces e Salgados e Conservas Artesanais. Estes serão ofertados na comunidade do Pirambu para alunos matriculados na EJA e foram planejados para acontecer em setembro e outubro de 2022 (26 a 30 de setembro; 17 ao dia 21 de outubro, respectivamente). Os mesmos contarão com aulas teóricas e práticas (totalizando 20h), ministrados pelos discentes do Bacharelado em Gastronomia. No curso de conservas artesanais serão ensinados doces, geleias, compotas e conservas salgadas (picles, antepastos e caponatas), o preparo de caldas, salmouras, as técnicas de tratamento térmico das conservas prontas e a higienização das embalagens de vidro, que serão reutilizáveis. Nos cursos de biscoitos, serão ensinados o preparo de biscoitos doces e salgados, e diversas técnicas de massas do tipo sablée e sucrée, bem como os tipos de embalagens mais adequadas para a conservação. Nas aulas práticas também será despertado o uso da criatividade para tipos de embalagens e formas de apresentação do produto, tornando-os comercialmente atrativos. As inscrições e as aulas irão acontecer no prédio do Centro Comunitário do Cristo Redentor e destinados aos alunos da EJA de escolas localizadas na comunidade do Grande Pirambu (que abrange várias comunidades: Cristo Redentor, Arpoadores, Casas Novas, Colônia, Quatro Varas e outras). Os discentes que irão ministrar os respectivos cursos, são bolsistas participantes do Projeto EJA com a Gastronomia e do Programa de Extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente. Este último tem o intuito de estimular os discentes do Bacharelado em Gastronomia a terem a experiência no campo da docência ao mesmo tempo que promove o desenvolvimento de comunidades atendidas. Portanto, a partir dos referidos cursos espera-se proporcionar aos alunos da EJA o interesse para o empreendedorismo no setor gastronômico.

Palavras-chave: Gastronomia Social. Capacitação. EJA.