

A gastronomia como recurso para minimizar assimetrias sociais: projetos para indivíduos em vulnerabilidade social

Gastronomy as a resource to minimize social asymmetry: projects for individuals in social vulnerability

Elga Batista da Silva¹

Marvin Henrique Fabricio dos Anjos²

Camila da Silva Vaz Branco³

RESUMO

A gastronomia é uma área que tem ganhado notoriedade em função de fatores como a ascensão de programas midiáticos e projetos sociais que apresentam diversas faces dessa ciência e rotinas da cozinha profissional. Este trabalho narra iniciativas de gastronomia social, abordando como tais projetos contribuem para reduzir assimetrias sociais e apresentando iniciativas para o desenvolvimento profissional de pessoas em condições de vulnerabilidade. São apresentados no presente artigo projetos de universidades (extensionistas), além daqueles desenvolvidos por profissionais da área de alimentação (*chefs* e gestores), associações e grupos independentes. Fez-se uma breve análise da importância da gastronomia social enquanto potencial fator de desenvolvimento pessoal, profissional e econômico, contribuindo para a maior inclusão de pessoas em dificuldades na inserção no mercado de trabalho.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional. Empreendedorismo social. Extensão universitária. Gastronomia cidadã. Gastronomia social.

ABSTRACT

Gastronomy is an area that has gained notoriety due to factors such as the rise of media programs and social projects, which present different faces of this science and professional kitchen routines. This work narrates social gastronomy initiatives, approaching how such projects contribute to reduce social asymmetries, and current initiatives for the professional development of people in vulnerable conditions. Projects from Universities (extensionists) are presented in this communication, in addition to those developed by professionals in the food sector (*chefs* and managers), associations and independent groups. A brief analysis was made about the importance of social gastronomy as a potential factor for personal, professional and economic development, contributing to the greater inclusion of people experiencing difficulties in entering the job market.

¹ Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil; professora adjunta do Instituto de Ciências Humanas e Sociais dessa instituição; líder do Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Alimentos e Bebidas (GAB-UFRRJ) e membro do Grupo de Pesquisa Processos de Gestão, Sustentabilidade e Turismo (PROGESTUR-UFRRJ) (elga.silva@hotmail.com).

² Graduando em Hotelaria na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil; membro do Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Alimentos e Bebidas (GAB/UFRRJ) (marvinhenriquehp@yahoo.com.br).

³ Mestranda em Agricultura Orgânica na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil; assistente de laboratório nessa instituição; membro do Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Alimentos e Bebidas (GAB/UFRRJ) (camila.vaz.branco@gmail.com).

Keywords: Food and Nutrition Education. Social entrepreneurship. University extension. Citizen gastronomy. Social gastronomy.

INTRODUÇÃO

A gastronomia vem conquistando crescente notoriedade nos anos recentes, por fatores como uma maior demanda dos consumidores por experiências gastronômicas, ampliação da exposição de *chefs* de cozinha e programas sobre o tema presentes na mídia. Rezende e Lavinas (2017) mencionaram o termo “gastronomia midiática” correlacionando os *reality shows* sobre o tema, a imagem do *chef de cuisine* como uma espécie de artista (celebridade) e a estetização da comida na televisão em função desse tipo de conteúdo. Trabalhos assim apontam o crescimento desse segmento na sociedade contemporânea, mas é importante destacar que a gastronomia não pode ser reduzida só aos conteúdos apresentados nas mídias. Seguindo essa tendência, emergiu a necessidade de profissionais qualificados para o mercado gastronômico, o que tem estimulado a oferta de cursos, desde os mais simples, sobre conhecimentos básicos de culinária, até os que ensinam elementos da *haute cuisine*. Em função do modismo e dos custos com as aulas práticas, esses cursos se tornam caros, dificultando o acesso das pessoas de renda baixa e/ou em condição de vulnerabilidade social a esse tipo de qualificação profissional.

De acordo com o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) (BRASIL, 2015), os termos “exclusão” e “vulnerabilidade social” têm recebido atenção de pesquisadores nos anos recentes, inclusive no Brasil, fato que reflete um esforço de ampliação do entendimento das situações tradicionalmente definidas como de pobreza, tentando buscar uma perspectiva ampliada àquela atrelada, unicamente, à questão da insuficiência de renda. Além disso, o IPEA (2015) também afirmou que é necessário ampliar o debate sobre a vulnerabilidade social, bem como refletir em torno de questões correlatas ao tema. Segundo a Secretaria Nacional de Assistência Social do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, “a concepção de vulnerabilidade denota a multideterminação de sua gênese não estritamente condicionada à ausência ou precariedade no acesso à renda, mas também às fragilidades de vínculos afetivo-relacionais e desigualdade de acesso a bens e serviços públicos” (BRASIL, 2004).

Adicionalmente, Scott *et al.* (2018) comentaram que quando um indivíduo está em situação socialmente vulnerável encontra-se em precariedade de condições de vida. Ainda segundo o IPEA, é relevante considerar o Índice de Vulnerabilidade Social (IVS), que envolve três dimensões, representadas pelos eixos: 1) infraestrutura urbana; 2) capital humano; e 3) renda e trabalho. Em contrapartida, aborda o conceito de prosperidade social, representado pela

“ocorrência simultânea do alto desenvolvimento humano com a baixa vulnerabilidade social, sugerindo que, nas porções do território onde ela se verifica, ocorre uma trajetória de desenvolvimento humano menos vulnerável e socialmente mais próspera” (IPEA, 2015, p. 74).

Um dos entraves ao desenvolvimento humano, especialmente no atual cenário econômico no qual o Brasil se encontra, é a dificuldade de inserção ou, em certos casos, de recolocação no mercado de trabalho das pessoas em condição de vulnerabilidade social. Nesse contexto, ações desenvolvidas pelas instituições públicas, como as Universidades, podem ser de grande valia, como os cursos livres de qualificação profissional oferecidos à sociedade no entorno das Instituições de Ensino Superior (IES). Não apenas dentro de instituições públicas projetos desse tipo vêm sendo desenvolvidos, visto que iniciativas independentes, sem fins lucrativos, também já apresentaram ações para promover maior inclusão social. Projetos com esse perfil na área de gastronomia social com foco na qualificação profissional de pessoas em situação de vulnerabilidade social têm sido apresentados através de publicações recentes, pois sua relevância de projetos é considerável para a redução de assimetrias sociais. Navarro-Dols e González-Pernía (2020) apontaram a gastronomia social como um agente de real mudança social, que emergiu como um recurso útil para revolucionar conceitos associados ao empreendedorismo social, um termo que vem sendo empregado em diversas áreas de atuação nos anos recentes. Esses autores também destacaram a importância de detectar oportunidades sociais com vistas a compreender as possíveis contribuições desse segmento da gastronomia, bem como fomentar pesquisas acadêmicas associando essa área ao empreendedorismo social.

Considerando esses conteúdos, o objetivo desse trabalho é apresentar iniciativas de gastronomia social, abordando como esses projetos podem contribuir para minimizar assimetrias sociais.

METODOLOGIA

Caracterização da pesquisa

Para o desenvolvimento deste trabalho foi utilizado como método uma pesquisa bibliográfica e posterior análise qualitativa, caracterizando-se, em princípio, pela não utilização de instrumental estatístico na análise dos dados (BARDIN, 2011; VIEIRA; ZOUAIN, 2004). A revisão de literatura se caracteriza como uma ferramenta importante para otimização do trabalho de investigação, pois “[...] propicia ao pesquisador tomar conhecimento, em uma única

fonte, do que ocorreu ou está ocorrendo periodicamente no campo estudado” (NORONHA; FERREIRA, 2000, p. 192).

Além disso, como enaltece Virgo (1971), um único artigo de revisão pode “substituir um número de artigos originais e, desse modo, facilitar a vida do leitor”. Durante as pesquisas nas bases de dados (Google Acadêmico®, Scielo® e Science Direct®), foram buscadas referências por meios dos descritores “gastronomia social”, “projetos de extensão”, “extensão universitária”, “*social gastronomy*”, “*gastronomy*”, “gastronomia” e “projetos de gastronomia”. No decorrer do artigo serão apresentados os referidos projetos, subdivididos por regiões e natureza (desenvolvidos a partir de extensão universitária ou ação social de outra natureza).

Inspiração para elaboração do artigo

A inspiração para desenvolver este artigo surgiu a partir da realização de um levantamento bibliográfico para estruturar um projeto de extensão sobre o tema central deste trabalho. Nessa ocasião foram encontradas várias publicações narrando muitas iniciativas interessantes sobre gastronomia social, o que fomentou a ideia de compilar em um único artigo as informações sobre esses projetos, com a premissa de potencializar a oferta de novas ações com o mesmo cunho.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da pesquisa bibliográfica, foram encontrados 20 projetos de gastronomia social, entre projetos extensionistas e outras ações, realizados no Brasil e em outros países. Sobre as iniciativas nacionais, serão apresentados projetos desenvolvidos em três regiões: Sudeste, Nordeste e Norte, pois não foram encontradas iniciativas com o tema central deste trabalho oriundas do Centro-Oeste e do Sul do país. Por fim, foram abordadas questões sobre a gastronomia social para além das atividades de capacitação, destacando seus possíveis impactos positivos. O quadro 1 categoriza os projetos encontrados nessa etapa da pesquisa, explicitando quais foram ações de extensão universitária e quais se caracterizam como iniciativas de outras naturezas.

Quadro 1 – Categorização dos projetos encontrados durante a pesquisa bibliográfica

Tipo de ação	Projeto	Origem	Fonte
Extensão universitária	Gastronomia Social X Terapia	Universidade Federal do Ceará	MOURA <i>et al.</i> (2020)
Extensão universitária	Curso de Tortas, Doces e Sobremesas Geladas	Universidade Federal do Ceará	LOBO <i>et al.</i> (2020)
Extensão universitária	Doçura Que Agrega	Universidade Federal do Ceará	SILVA <i>et al.</i> (2020a)
Extensão universitária	Gastronomia Social no Jardim da Gente	Universidade Federal do Ceará	BARBOSA <i>et al.</i> (2020a)
Extensão universitária	Live de “Saberes e Sabores”	Universidade Federal do Ceará	ALCANTARA <i>et al.</i> (2020) BARBOSA <i>et al.</i> (2020a)
Extensão universitária	Superação na Cozinha	Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro	SILVA (2020)
Extensão universitária	Gastronomia Consciente	Universidade Federal do Maranhão	SILVA <i>et al.</i> (2020b)
Extensão universitária	Transgarçonne	Universidade Federal do Rio de Janeiro	KAROLYNE (2019)
Ação social de outra natureza	Gastromotiva	Rio de Janeiro	GASTROMOTIVA (2022)
Ação social de outra natureza	Maré de Sabores	Rio de Janeiro	FIGUEREDO (2020)
Ação social de outra natureza	Escola de Vida, Sabor e Arte (Evisa)	Ceará	LOBO; COSTA (2020)

Ação social de outra natureza	Diamantes na Cozinha	Rio de Janeiro	REVISTA MENU (2019)
Ação social de outra natureza	Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco	Ceará	ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO (s/a)
Ação social de outra natureza	<i>La Cocina</i>	Estados Unidos da América	NAVARRO-DOLS; GONZÁLEZ-PERNÍA (2020)
Ação social de outra natureza	<i>From Soil to Plate</i>	Turquia	NAVARRO-DOLS; GONZÁLEZ-PERNÍA (2020)
Ação social de outra natureza	<i>The Clink</i>	Reino Unido	REVISTA MENU (2019)

Fonte: Os autores (2021).

Projetos de gastronomia social da região Sudeste

Projetos de extensão universitária

Um dos principais projetos com esse cunho é o “Transgarçonne”, projeto de extensão do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), que recebeu 232 inscritos disputando 25 vagas, dos quais 83,6% afirmaram não ter emprego formal. Segundo Karolyne (2019), o projeto é a primeira iniciativa da UFRJ ofertando um curso para capacitar pessoas transgênero para atuarem no setor de bebidas, visando sua inserção em bares, cafeterias e restaurantes.

Ainda no segmento da extensão universitária, a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) possui um projeto também voltado à qualificação profissional no contexto da gastronomia cidadã, o “Superação na Cozinha”, que recebeu em 2020 um total de 368 inscrições, mas infelizmente a primeira turma do curso não pôde ser aberta: originalmente, o projeto visava oferecer um curso presencial de capacitação na área de gastronomia e cozinha profissional para pessoas em condição de vulnerabilidade social, mas pelo isolamento social acarretado pela pandemia da COVID-19, o projeto foi adaptado ao trabalho remoto e ofereceu

atividades gratuitas como *lives* e *workshops* (SILVA, 2020). Também o projeto “Inclusão produtiva através de oficinas culinárias em uma obra social do município de Juiz de Fora-MG” capacitou mulheres que frequentavam uma obra social no município em questão a partir de estratégias lúdico-pedagógicas para confecção e venda de salada no pote, valorizando a emancipação social (OLIVEIRA; OLIVEIRA, 2022).

Depreendeu-se que o “Superação na Cozinha” possibilitou ao discente um novo olhar sobre a importância da extensão universitária, contribuindo para sua formação acadêmica por meio da relação culinária-vulnerabilidade-direitos humanos, explorando o papel da Universidade nesse contexto. Ademais, o discente auxiliou no planejamento e na execução das atividades do projeto de extensão, além da busca e captação de convidados e parceiros, ações que possibilitaram o desenvolvimento de habilidades, como aprimoramento da comunicação e ampliação do *networking*. O “Superação na Cozinha” definiu como seu público as pessoas em condição de vulnerabilidade social, o que permitiu ainda o contato com indivíduos em outras situações de vida, fomentando, assim, o senso crítico do discente no que tange a esse tipo de perspectiva de vida. Desse modo, foi possível perceber a necessidade desse tipo de projeto para a sociedade, fator que corrobora a contribuição desse artigo para o debate teórico-científico acerca da extensão universitária.

Outras ações sociais

O projeto “Gastromotiva”, idealizado e trazido para o Brasil pelo *chef* Massimo Bottura, atuante no Rio de Janeiro desde 2006 no segmento em questão, adota o lema “comida que transforma”. Esse projeto integra ações de oferta de refeições para pessoas em situação de rua, bem como cursos de qualificação profissional na área, como módulos básicos para atuação em cozinhas e em empreendedorismo. Segundo informações presentes na página do projeto, ele é uma “iniciativa global que articula as melhores práticas e integrantes da sociedade, empresas, governos e agências internacionais em torno do potencial transformador da comida” (GASTROMOTIVA, 2022). Seus dirigentes afirmam que o curso de capacitação é o seu “prato principal” e é financiado por parceiros (empresas, instituições e fundações), possuindo carga horária total de 280 horas (aproximadamente quatro meses), no qual os alunos aprendem conceitos de nutrição e técnicas gastronômicas por meio de aulas práticas e teóricas com duração de quatro horas sobre temas como confeitaria, panificação, segurança do alimento, dentre outras disciplinas que são realizadas em cozinhas de instituições de ensino parceiras (PINHEIRO, 2020).

Já o projeto “Diamantes na Cozinha”, liderado pelo *chef* João Diamante, ofertou “gastronomia cidadã, de forma gratuita, desde o cultivo dos alimentos até a finalização do prato, empreendedorismo e hospitalidade” (REVISTA MENU, 2019). Cannabrava (2019) destacou ainda que o projeto visa formar pessoas com espírito de equipe na hierarquia, usando a gastronomia como recurso de transformação, com aulas abrangentes que permitem aos alunos a compreensão dos processos da gastronomia, focando na sua inserção no mercado de trabalho.

Destaca-se ainda o projeto “Maré de Sabores”, que oferece oficinas de formação em gastronomia para moradoras do Complexo da Maré, que contempla 16 comunidades na Zona Norte do município do Rio de Janeiro. Criado em 2010 a partir de expressiva demanda local por qualificação profissional em gastronomia, o “Maré de Sabores” é uma iniciativa que integra a Redes da Maré, e atua trabalhando a ideia de alimentação como instrumento essencial para a melhoria da qualidade de vida das mulheres, além de estimular o protagonismo feminino nas transformações sociais do território da comunidade em questão, desenvolvendo habilidades para sua inserção no mercado de trabalho. Cabe ressaltar que essa iniciativa foi agraciada com o Prêmio Fundação Banco do Brasil de Tecnologia Social em 2019 (FIGUEREDO, 2020). Uma outra iniciativa de gastronomia cidadã é o programa “*Chef Aprendiz*”, criado em 2015 em Paraisópolis, São Paulo, que impactou seis comunidades desse município e já formou 89 jovens após cinco anos de execução, dos quais mais de 50% foram empregados. O projeto captou R\$ 200 mil para montar uma sede própria e atender mais jovens (CATRACA LIVRE, 2020).

Projetos de gastronomia social da região Nordeste

Projetos de extensão universitária

No cenário de distanciamento social causado pela pandemia da COVID-19, a gastronomia agregou uma nova face: a tecnológica. Nesse contexto, nasceu o evento “*Live de Saberes e Sabores*”, da Universidade Federal do Ceará (UFC), com a proposta de adequar o ensino de conteúdos gastronômicos às plataformas digitais, visto que o atual momento pandêmico apresenta uma realidade de “dois mundos”: digital e virtual. Os envolvidos nesse projeto afirmaram que as palestras foram realizadas como planejado, porém, foi possível, durante cada evento, perceber os desafios que os educadores e estudantes enfrentam com a adaptação à nova realidade do ensino remoto, principalmente porque as atividades foram realizadas no início da quarentena. Dessa forma, foi necessária uma adequação ao modelo de

ensino a distância, ajustando diálogos, momentos de fala e exposições visuais (vídeos e *slides* utilizados durante as apresentações) (ALCANTARA *et al.*, 2020).

Outro projeto extensionista que merece destaque é o “Doçura Que Agrega”, também vinculado à UFC, que durante o mês de abril de 2019 promoveu a capacitação de um grupo formado por mulheres e mães em condição de vulnerabilidade social, no qual elas foram capacitadas para a produção artesanal de doces, geleias e conservas para potencial geração de renda. O objetivo foi capacitar mulheres no processo de produção de produtos artesanais, utilizando frutas regionais, obedecendo todos os padrões de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, aproveitando e beneficiando frutas da estação. Após a capacitação, toda a produção feita por essas mulheres foi exposta à venda em um grande *shopping* de Fortaleza, divulgando os produtos feitos por iniciativas para trabalhar a gastronomia social (SILVA *et al.*, 2020a).

A iniciativa “Gastronomia Social no Jardim da Gente”, também em Fortaleza, atende a comunidade do Bom Jardim, bairro populoso e carente daquele município, para discutir cultura alimentar e ensinar técnicas culinárias. A ação é fruto da parceria do curso de bacharelado em Gastronomia da UFC com o Centro Cultural Bom Jardim (CCBJ), por meio do Instituto de Arte e Cultura do Ceará (IACC), do Governo do Estado, e do Departamento de Economia Doméstica da UFC (G1, 2013). Além disso, os responsáveis pelo projeto afirmaram que o programa atingiu o público pretendido, atendendo pessoas entre 21 e 31 anos (BARBOSA *et al.*, 2020a).

Ainda na mesma linha e acrescido de uma temática voltada à sustentabilidade, cita-se o projeto “Gastronomia Consciente”, vinculado à Universidade Federal do Maranhão (UFMA), que possibilita participação de públicos diversos de restaurantes para a aprendizagem de novas técnicas, práticas e a compreensão sobre os benefícios relacionados aos aspectos econômicos, ambientais e socioculturais da gastronomia e meio ambiente. As aulas destacavam que as práticas de sustentabilidade aplicadas nos restaurantes podem ser estendidas ao ambiente residencial. A aceitação do público-alvo à ação do Projeto de Extensão Gastronomia Consciente demonstra uma preocupação em minimizar os impactos ambientais gerados pelo segmento de alimentação, contribuindo para a preservação do meio ambiente local (SILVA *et al.*, 2020b).

O projeto “Gastronomia Social X Terapia” é uma ação extensionista que visa a transformação social em uma comunidade da periferia de Fortaleza. A iniciativa, que é uma parceria entre o Programa Gastronomia Social da UFC e a organização não governamental Movimento de Saúde Mental (MSM), visou atender pessoas em situação de vulnerabilidade social e psicológica, acolhendo os participantes para o aprendizado de técnicas gastronômicas, envolvendo-as em processos terapêuticos de prevenção aos adoecimentos emocionais e mentais. Além disso, o projeto procurou compartilhar conhecimentos técnicos que

viabilizassem a inserção dessas pessoas no mercado de trabalho e estimulassem o empreendedorismo. Durante as aulas, também foram trabalhados assuntos transversais como empoderamento, memória gastronômica, inclusão social e desenvolvimento sustentável. Ressalta-se ainda que essa ação teve como suporte a visão de que o processo de elaboração culinária pode e deve se converter em um instrumento de intervenção terapêutica, observado no ato da preparação em contato com sua matéria-prima, configurando um complexo sistema de ativação de memória de laços afetivos, concentração no momento da terapia e sensação de bem-estar (MOURA *et al.*, 2020).

Outro projeto de gastronomia social da UFC é denominado “Curso de Tortas, Doces e Sobremesas Geladas”, cujo objetivo foi compartilhar conteúdos sobre a organização do ambiente para as práticas culinárias e o *mise en place* dos gêneros alimentícios e utensílios, além de reforçar o conteúdo das aulas dos alunos da graduação, que participaram da organização do curso. Os coordenadores do projeto concluíram que a atividade foi produtiva e instrutiva, uma vez que a experiência no ambiente acadêmico estimulou o amadurecimento profissional dos alunos inscritos no curso e dos graduandos (LOBO *et al.*, 2020).

Outras ações no segmento de gastronomia social

Ademais, cita-se também a “Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco”, na cidade de Fortaleza, Ceará, que tem o objetivo de oferecer formações gratuitas que estimulam o protagonismo cultural e social de jovens por meio da gastronomia. O projeto tem capacidade de receber até cinco mil matrículas por ano, pois a escola possui avançada infraestrutura de equipamentos, formada por cozinha-*show*, cozinha de panificação, cozinha de confeitaria, cozinha para fundamentos da culinária, biblioteca, laboratório de informática, salas para aulas teóricas, terraço de eventos e restaurante de finalização (ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO, S/A).

No mesmo nicho, também no Ceará, encontra-se a “Escola de Vida, Sabor e Arte” (Evisa), cujo objetivo é capacitar pessoas por meio da oferta de cursos na área da gastronomia, na perspectiva de inserção no mercado de trabalho, em vários tipos de empresas que atuam na produção, comercialização e prestação de serviços no segmento da alimentação (DIÁRIO DO NORDESTE, 2016). Além disso, a Evisa realizou parcerias com outros projetos semelhantes, como o “Gastronomia Social”, também da UFC, que juntos ofertaram cursos para formação de garçons e garçonetes, além de organização de eventos gastronômicos. Segundo os

organizadores dessas atividades, esses cursos contribuíram para a formação e a qualificação de profissionais para atuação no mercado de trabalho (LOBO; COSTA, 2020).

Projetos de gastronomia social da região Norte

No segmento de estudos sobre valorização regional, destaca-se um trabalho sobre a gastronomia como agente de desenvolvimento regional nos estados do Pará e Tocantins, que contou com atividades como a comercialização de produtos tradicionais, turismo gastronômico, festival gastronômico e empreendimentos de alimentos e bebidas, que trazem benefícios materiais e imateriais para as cidades e estados onde acontecem (OLIVEIRA; KATO, 2020). Além disso, a pesquisa evidenciou o reconhecimento da gastronomia como ferramenta de desenvolvimento regional e como uma alternativa interessante para a promoção de políticas públicas e estudos que visem a valorização do local, gerando trabalho e renda.

Projetos de gastronomia social internacionais

A instituição “*The Clink*” (Reino Unido) conta com quatro restaurantes em prisões onde pessoas da população carcerária podem treinar, aprender e ofertar refeições por preços altos. Fatores como a gratificante sensação de alimentar alguém, a disciplina inerente ao ato de cozinhar e a hierarquia meritocrática foram relevantes para a reabilitação desses indivíduos; os quais muitos conseguiram emprego em restaurantes quando tornaram-se egressos do sistema carcerário. A gastronomia social também pode ser lucrativa no que tange a inovação, a tecnologia, a política, a educação. A Fundação *Alicia*, na Espanha, é um centro dedicado à inovação tecnológica na gastronomia, à melhoria dos hábitos alimentares e à avaliação do patrimônio alimentar. A entidade foi criada graças à colaboração entre o *chef* espanhol Ferran Adrià e o cardiologista Valentí Fuster, e trabalha com ações diversas que incluem novas soluções alimentares para pacientes com câncer. Adrià fez parte da cúpula de *chefs* do G9 em 2011, quando ele e outros oito *chefs* publicaram um manifesto denominado “Declaração de Lima”, um apelo para que cozinheiros atuem com gastronomia social, que foi rejeitado por muitos na época que alegavam que os *chefs* deviam “ficar na cozinha e simplesmente cozinhar” (REVISTA MENU, 2019); mas Adrià disse que esse grupo sonhava com um futuro em que o *chef* seja socialmente engajado, consciente e responsável de sua contribuição para uma sociedade justa e sustentável (REVISTA MENU, 2019).

Nos Estados Unidos da América há uma associação de empresas alimentícias com base em São Francisco, na Califórnia, chamada *La Cocina*, que busca acelerar o crescimento de empreendedores de baixa renda, especialmente mulheres latinas e imigrantes. O programa dura cinco anos e os empresários recebem assistência técnica nas áreas de produção, *marketing*, finanças e operações. A associação também promove encontros e feiras para empresários mostrarem seus produtos e divulgá-los para a sociedade local (NAVARRO-DOLS; GONZÁLEZ-PERNÍA, 2020).

Outra iniciativa de empreendedorismo social que fortalece esse segmento foi mencionada por Cai, Leung e Chi (2022), que citaram a importância das *ghost kitchens* (*dark kitchens* ou *cloud kitchens*) para profissionais que estão começando ou reerguendo suas atividades na produção de refeições. Tais espaços são compartilhados por empreendedores alimentícios que dividem a área física e os demais custos para a manutenção do espaço, cujo foco é o *delivery* (as *dark kitchens* não dispõem de salões para receber comensais). Outro exemplo de projeto social deu-se na Turquia. O *chef* Ebru Baybara Demir lidera iniciativas para capacitar mulheres turcas e sírias em situações de vulnerabilidade com projetos para revitalizar a agricultura, visando combater o grande desemprego feminino naquele país e manter técnicas tradicionais de cultivo e alimentação. Um desses projetos é o “*From Soil to Plate*”, iniciativa que promove um modelo econômico para garantir a sustentabilidade da agricultura local, com a colaboração das mulheres atendidas e o intercâmbio entre culturas agrícolas e gastronômicas (NAVARRO-DOLS; GONZÁLEZ-PERNÍA, 2020). Vale ressaltar que todos os projetos internacionais encontrados no levantamento bibliográfico são iniciativas de grupos privados e/ou governamentais, visto que não foram encontradas atividades desenvolvidas enquanto ações de extensão universitária.

Breve análise sobre as contribuições da gastronomia social e seu papel para além das atividades de capacitação

Analisando o crescente número de trabalhos reportando a gastronomia social no Brasil em 2020, é notória a pesquisa realizada por docentes da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) acerca do tema. Casemiro e Soares (2020a) analisaram nove projetos da Universidade Federal da Bahia (UFBA), nove projetos da UFC, 16 projetos da UFRJ, 17 projetos da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), e 40 da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

A UFBA oferece uma grande variedade de projetos abordando assuntos ligados à higiene, ao consumo, ao pescado, à comida de rua, à nutrição e à gastronomia. Já a UFPB possui projetos ligados ao desperdício de alimentos, educação nutricional e formação profissional, sendo que a principal forma de ofertar essas atividades de extensão é por meio de oficinas. A UFRJ, assim como a UFRPE e a UFPB, oferta uma linha de projetos dedicados à memória social e à cultura do milho; projetos diversos sobre a comercialização e produção de alimentos e iniciativas voltadas à população de baixa renda. Desse modo, foi possível observar que há um imenso campo em aberto para o desenvolvimento de projetos voltados à extensão, por meio da ampliação de temas, públicos e formas de oferecer tais atividades (BARBOSA *et al.*, 2020b) no segmento de gastronomia.

Sobre os temas desenvolvidos por docentes de universidades brasileiras dentro de projetos de gastronomia social, cita-se o trabalho sobre temas de pesquisa em gastronomia de Casemiro e Soares (2020b), cujo objetivo era analisar as temáticas de pesquisa desenvolvidas por docentes de cursos de graduação em Gastronomia de Instituições de Ensino Superior (IES) públicas do Brasil e suas contribuições para a difusão da gastronomia como ciência. Esses autores verificaram que os docentes estão desenvolvendo projetos voltados aos elementos regionais, assim como desenvolvendo estudos ligados ao território, além de pesquisas na área de Ciência de Alimentos e Nutrição, e estudos envolvendo frutas e sucos. Destaca-se que Navarro-Dols e González-Pernía (2020) mencionaram que a gastronomia social não está restrita à oferta de cursos de capacitação, pois também envolve o estímulo ao consumo sustentável de gêneros alimentícios (para evitar o desperdício, a geração de lixo orgânico e os prejuízos ambientais), o incentivo à busca por alimentos de produção local e educação alimentar e nutricional para escolas em geral. Várias pesquisas já apontaram a importância dos estudos sobre as perdas ao longo da cadeia produtiva de alimentos (RIBEIRO *et al.*, 2019) e os diversos impactos dos desperdícios dessas matérias-primas alimentares, inclusive durante a produção de refeições, conforme apresentado em estudos pregressos de Silvennoinen, Nisonen e Pietiläinen (2019), Sakaguchi, Pak e Potts (2018), e Strasburg e Jahno (2017). Adicionalmente, cabe citar as práticas gastronômicas nas escolas, que podem ser empregadas como recursos de educação alimentar e nutricional, fomentando uma associação nítida, para os discentes, da ciência dos alimentos aos saberes cotidianos das cozinhas de suas residências (MENEZES; MALDONADO, 2015).

Em um contexto mais contemporâneo, cita-se ainda a atuação de voluntários que produzem refeições em “quentinhas” para pessoas em situação de rua, prática exacerbada principalmente nos primeiros meses da pandemia pela COVID-19, quando o comércio estava

fechado. Paula *et al.* (2020), que realizaram uma pesquisa de campo no município do Rio de Janeiro, mencionaram que, embora a inatividade dos restaurantes tenha reduzido a oferta de alimentos para tal população, ocorreram distribuições voluntárias de quentinhas e lanches, além da doação de cestas básicas e água.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O compartilhamento de conhecimentos nos cursos e demais ações de capacitação em gastronomia social pode propiciar aos participantes uma ampliação potencial de suas oportunidades no mercado de trabalho, considerando ainda a perspectiva de criação de uma rede de contatos na área de serviços de alimentação. Ademais, cita-se a motivação promovida por iniciativas desse tipo, que poderá servir como um estímulo adicional na busca de novas atividades profissionais.

Como principais beneficiários dessas iniciativas, citam-se pessoas LGBTQIA+, assentadas, egressas do sistema carcerário, e desempregadas, além de outros indivíduos em condição de vulnerabilidade social, como as mães solo. Em cursos de capacitação nos quais ofertam-se aulas sobre bebidas alcoólicas não são aceitas inscrições de pessoas menores de 18 anos, visto que é comum que parte do conteúdo prático seja voltado ao estudo do serviço e da degustação técnica para conhecer aspectos de qualidade desse tipo de produto. Sobre os impactos diretos decorrentes dos cursos de capacitação, citam-se os benefícios como o aumento da autoconfiança de alunos e alunas, o aprimoramento ou a aquisição de conhecimentos básicos da cozinha profissional, maior qualificação para possível inserção no mercado de serviços de alimentação, promoção da educação alimentar e nutricional, e o aumento do *networking* desses participantes.

Quando realizados em universidades, os projetos de gastronomia social fortalecem essas Instituições de Ensino Superior como espaços públicos, gratuitos e promotores de atividades extensionistas. Cabe ainda destacar, em termos quantitativos, o protagonismo das instituições do Ceará na realização de projetos no segmento gastronômico nacional; mas também é preciso considerar que outros projetos com o mesmo perfil podem não ter sido reportados através de publicações acadêmicas, impossibilitando sua citação nesse trabalho.

Considerando a relevância de projetos visando reduzir as assimetrias sociais pelo ensino da gastronomia, recomenda-se a elaboração de outros trabalhos acadêmicos não apenas para divulgar e registrar essas iniciativas, mas também para detalhar como essas ações são desenvolvidas, apresentando informações como grupos atendidos, metodologias, fontes de

fomento, entraves, curiosidades e indicadores, o que pode favorecer o aperfeiçoamento de projetos que já funcionam e estimular a criação de novas iniciativas.

AGRADECIMENTOS

À Pró-reitoria de Extensão da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, por possibilitar a realização do projeto de extensão Superação na Cozinha e conceder a bolsa ao discente de graduação bolsista do projeto.

REFERÊNCIAS

ALCANTARA, A. *et al.* Educação na pandemia do COVID-19: ensinamentos gastronômicos por meios digitais. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA ALIMENTAR, 3., 2020, Ceará. **Anais [...]**. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2020.

BARBOSA, I. N. *et al.* O programa Gastronomia Social no Jardim da Gente (CE): perfil socioeconômico dos alunos que passaram pelo programa (2017-2018). In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA ALIMENTAR, 3., 2020, Ceará. **Anais [...]**. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2020a.

BARBOSA, I. N. *et al.* Gastronomia e mudanças sociais: relatos, vivências e impactos narrados por alunos de uma ação extensionista. **Revista Conexão da UEPG**, Ponta Grossa, v. 16, n. 1, p. 1-17, 2020b. Doi: 10.5212/Rev.Conexao.v.16.14265.019. Disponível em: <https://revistas2.uepg.br/index.php/conexao/article/view/14265>. Acesso em: 15 maio 2022.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011. 280 p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Assistência Social. **Política Nacional de Assistência Social 2004: Norma Operacional Básica NOB/SUAS**. Brasília-DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2004. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/assistencia_social/Normativas/PNAS2004.pdf. Acesso em: 2 dez. 2019.

CAI, R.; LEUNG, X. Y.; CHI, C. G. Ghost kitchens on the rise: Effects of knowledge and perceived benefit-risk on customers' behavioral intentions. **International Journal of Hospitality Management**, [s. l.], v. 101, 2022. Doi: 10.1016/j.ijhm.2021.103110. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S027843192100253X>. Acesso em: 25 mar. 2022.

CANNABRAVA, M. Projeto social “Diamantes na Cozinha” ensina gastronomia cidadã. **Voz das Comunidades**, Rio de Janeiro, 19 jun. 2019. Disponível em: <https://www.vozdascomunidades.com.br/geral/projeto-social-diamantes-na-cozinha-ensina-a-gastronomia-cidada/>. Acesso em: 2 dez. 2019.

CASEMIRO, I.; SOARES, C. A gastronomia e seu caráter extensionista – ações praticadas por docentes de cursos de graduação no Brasil. *In*: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA ALIMENTAR, 3., 2020, Ceará. **Anais [...]**. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2020a.

CASEMIRO, I.; SOARES, C. Temas de pesquisa em Gastronomia – uma análise das pesquisas desenvolvidas por docentes de universidades brasileiras. *In*: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA ALIMENTAR, 3., 2020, Ceará. **Anais [...]**. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2020b.

CATRACA LIVRE. Projeto ensina gastronomia a jovens em situação de vulnerabilidade. **Catraca Livre**, São Paulo, 11 mar. 2020. Disponível em: <https://catracalivre.com.br/quem-inova/projeto-ensina-gastronomia-a-jovens-em-situacao-de-vulnerabilidade/>. Acesso em: 25 mar. 2022.

DIÁRIO DO NORDESTE. Escola de Vida, Sabor e Arte abre 155 vagas para cursos de bartender e gastronomia. **Diário do Nordeste**, Fortaleza, 17 ago. 2016. Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/metro/escola-de-vida-sabor-e-arte-abre-155-vagas-para-cursos-de-bartender-e-gastronomia-1.1601780?page=9>. Acesso em: 21 dez. 2020.

ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO. Fortaleza. Disponível em: <https://gastronomiasocial.org.br/aescola/>. Acesso em: 10 maio 2022.

FIGUEREDO, C. M. **Maré de sabores**: autonomia feminina que vem da cozinha. Fundação Banco do Brasil, Rio de Janeiro, 22 abr. 2020. Disponível em: <https://fbb.org.br/pt-br/ra/conteudo/mare-de-sabores-autonomia-feminina-que-vem-da-cozinha>. Acesso em: 21 dez. 2020.

G1. Gastronomia Social Jardim da Gente oferece cursos gratuitos em Fortaleza. **G1**, Fortaleza, 25 set. 2013. Disponível em: <http://g1.globo.com/ceara/noticia/2013/09/gastronomia-social-jardim-da-gente-oferece-cursos-gratuitos-em-fortaleza.html>. Acesso em: 21 dez. 2020.

GASTROMOTIVA. A Gastromotiva. Rio de Janeiro, 2022. Disponível em: <http://gastromotiva.org/a-gastromotiva/>. Acesso em: 30 abr. 2022.

IPEA - INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. **Atlas da vulnerabilidade social nos municípios brasileiros**. 2015. Disponível em: http://ivs.ipea.gov.br/images/publicacoes/Ivs/publicacao_atlas_ivs.pdf. Acesso em: 21 dez. 2020.

KAROLYNE, A. Transgarçonne: UFRJ cria curso inédito de gastronomia para pessoas transgênero. **O Globo**, Rio de Janeiro, 30 out. 2019. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/celina/transgarconne-ufrj-cria-curso-inedito-de-gastronomia-para-pessoas-transgenero-24042329> Acesso em: 2 dez. 2019.

LOBO, A. A. N.; COSTA, E. A. Gastronomia social e a parceria com a Escola de Vida, Arte e Sabor. Universidade Federal do Ceará, 2020. *In*: CONGRESSO BRASILEIRO DE

GASTRONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA ALIMENTAR, 3., 2020, Ceará. **Anais [...]**. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2020.

LOBO, A. A. N. *et al.* Gastronomia social: atividades no curso de tortas, doces e sobremesas geladas. *In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA ALIMENTAR, 3., 2020, Ceará. Anais [...]*. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2020.

MENEZES, M. F. G.; MALDONADO, L. A. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. **Revista do Hospital Universitário Pedro Ernesto**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 3, p. 82-90, 2015. Doi: 10.12957/rhupe.2015.19950. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/revistahupe/article/view/19950>. Acesso em: 2 dez. 2019.

MOURA, L. *et al.* Gastronomia social x terapia: ação extensionista como ferramenta para a transformação social em uma comunidade da periferia de Fortaleza-CE. *In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA ALIMENTAR, 3., 2020, Ceará. Anais [...]*. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2020.

NAVARRO-DOLS, J.; GONZÁLEZ-PERNÍA, J. L. Gastronomy as a real agent of social change. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, Netherlands, v. 21, 2020. Doi: 10.1016/j.ijgfs.2020.100240. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X20301177>. Acesso em: 30 abr. 2022.

NORONHA, D. P.; FERREIRA, S. M. S. P. Revisões de literatura. *In: CAMPELLO, B. S.; CENDÓN, B. V.; KREMER, J. M. (org.). Fontes de informação para pesquisadores e profissionais*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2000. Disponível em: https://biblio-2008.webnode.com.br/_files/200000040-76a3b771d5/fontes_de_informacao_para_pesquisadores_e_profissionais_parte_001.pdf. Acesso em: 2 dez. 2019.

OLIVEIRA, L. S.; KATO, H. C. A. A gastronomia como agente de desenvolvimento regional nos estados do Pará e Tocantins. *In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA ALIMENTAR, 3., 2020, Ceará. Anais [...]*. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2020.

OLIVEIRA, M. H.; OLIVEIRA, A. L. Oficina culinária como troca de saberes, educação alimentar e nutricional, e inclusão produtiva: um relato de experiência. **Em Extensão**, Uberlândia, v. 20, n. 2, p. 196–212, 2021. Doi: 10.14393/REE-v20n22021-60873. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/60873>. Acesso em: 30 abr. 2022.

PAULA, H. C. *et al.* Sem isolamento: etnografia de pessoas em situação de rua na pandemia de COVID-19. **Revista Brasileira de Enfermagem**, Brasília, v. 73, n. 2, p. 1-8, 2020. Doi: 10.1590/0034-7167-2020-0489. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/reben/a/KWMyNkFjZFGHqFDvjPjQqTz/?lang=pt>. Acesso em: 30 abr. 2022.

PINHEIRO, R. H. A gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social: estudo de caso sobre o projeto social Gastromotiva. *In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA ALIMENTAR, 3., 2020, Ceará. Anais [...]*. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2020.

MENU. Alunos do projeto Diamantes na Cozinha preparam hambúrgueres no Rio. **Menu**, São Paulo, 14 de agosto de 2019. Disponível em: <https://www.revistamenu.com.br/2019/08/14/alunos-do-projeto-diamantes-na-cozinha-preparam-hamburgueres-no-rio/>. Acesso em: 2 dez. 2019.

REZENDE, R.; LAVINAS, E. L. C. Gastronomia midiática: reality shows e a estetização da comida na TV. **Lumina**, Juiz de Fora, v. 11, n. 3, p. 75-94, 2017. Doi: 10.34019/1981-4070.2017.v11.21240. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/lumina/article/view/21240>. Acesso em: 2 dez. 2019.

RIBEIRO, A. P. *et al.* Food waste in an alternative food network: a case-study. **Resources, Conservation and Recycling**, [s. l.], v. 149, p. 210-219, 2019. Doi: 10.1016/j.resconrec.2019.05.029. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0921344919302423>. Acesso em: 30 abr. 2022.

SAKAGUCHI, L.; PAK, N.; POTTS, M. D. Tackling the issue of food waste in restaurants: options for measurement method, reduction and behavioral change. **Journal of Cleaner Production**, Oxford, v. 180, p. 430-436, 2018. Doi: 10.1016/j.jclepro.2017.12.136. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652617330950>. Acesso em: 2 dez. 2019.

SCOTT, J. B. *et al.* O conceito de vulnerabilidade social no âmbito da psicologia no Brasil: uma revisão sistemática da literatura. **Psicologia em Revista**, Belo Horizonte, v. 24, n. 2, p. 600-615, 2018. Doi: 10.5752/P.1678-9563.2018v24n2p600-615. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1677-11682018000200013. Acesso em: 30 abr. 2022.

SILVA, E. B. **Superação na cozinha**: curso de capacitação em gastronomia para pessoas em condição de vulnerabilidade social. Rio de Janeiro: UFRJ, 2019. Disponível em: <https://cursos.ufrj.br/grad/hotelaria/files/2020/04/Projeto-BIEXT-Supera%20na-Cozinha.pdf>. Acesso em: 30 abr. 2022.

SILVA, A. *et al.* Projeto de Extensão Gastronomia Consciente: medidas de sustentabilidade em restaurantes. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA ALIMENTAR, 3., 2020b, Ceará. **Anais [...]**. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2020b.

SILVA, G. M. *et al.* Projeto Doçura que Agrega e economia solidária: capacitação de mulheres para empreendedorismo e transformação social. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA, CIÊNCIA E CULTURA ALIMENTAR, 3., 2020a, Ceará. **Anais [...]**. Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2020a.

SILVENNOINEN, K.; NISONEN, S.; PIETILÄINEN, O. Food waste case study and monitoring developing in finnish food services. **Waste Management**, New York, v. 97, p. 97-104, 2019. Doi: 10.1016/j.wasman.2019.07.028. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31447032/>. Acesso em: 30 abr. 2022.

STRASBURG, V. J.; JAHNO, V. D. Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil. **Engenharia Sanitária e Ambiental**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 1, p. 3-12, 2017. Doi: 10.1590/S1413-41522017155538. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/esa/a/PQBssjV7BhgmDnRT3N4NXDg/?lang=pt>. Acesso em: 2 dez. 2019.

VIEIRA, M. M. F.; ZOUAIN, D. M. **Pesquisa qualitativa em administração**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004. 224 p.

VIRGO, J. A. The review article: its characteristics and problems. **The Library Quarterly**, College Park, v. 41, n. 4, p. 275-291, 1971. Disponível em: <https://www.journals.uchicago.edu/doi/abs/10.1086/619975>. Acesso em: 30 abr. 2022.

Submetido em 25 de março de 2022.

Aprovado em 28 de abril de 2022.