

## **GastroJus – Gastronomia e Justiça Social: métodos aplicados no curso de capacitação em cozinha para mulheres sobreviventes do cárcere**

*GastroJus – Gastronomy for Social Justice: report on the experience of a training course in cooking for women survivors of prison*

Mara Lima de Cnop<sup>1</sup>  
Tatiana Silveira Feijó Cardozo<sup>2</sup>  
Camila Pinheiro Coura<sup>3</sup>  
Joyce Tarsia Garcia Cafiero<sup>4</sup>  
Rafael Lavourinha Pinto<sup>5</sup>

### **RESUMO**

O curso GastroJus – Gastronomia e Justiça Social é uma ação de extensão do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), que visa a capacitar mulheres cis e pessoas trans sobreviventes do sistema prisional ou que estão respondendo a processos em liberdade. O objetivo deste estudo foi descrever os procedimentos e etapas desta ação de extensão. Trata-se de um curso de capacitação realizado de outubro a dezembro de 2022, com a participação de 20 pessoas com idade entre 18 e 65 anos. O curso teve como objetivo capacitar os participantes para trabalhos formais nas áreas de cozinha ou produção e venda autônoma de produtos alimentícios. Durante a capacitação, foram realizados oito encontros, sendo quatro teóricos e quatro práticos, que abordaram temas como: higiene e legislação sanitária, técnicas gastronômicas, gestão básica e serviço de mesa e bebidas. Cada encontro teve duração de 3h. Destaca-se que ações desse tipo podem contribuir para a restauração da autonomia e a obtenção de reconhecimento íntegro na sociedade. Pode-se afirmar que o curso descrito atendeu a todos os aspectos envolvidos da extensão.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Extensão universitária. Sistema prisional. Justiça social.

### **ABSTRACT**

The GastroJus – Gastronomy and Social Justice course is an extension activity of the Josué de Castro Nutrition Institute of the Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ). It aims to empower cis women and trans people who have survived the prison system or are undergoing legal proceedings while free. This study aimed to describe the procedures and steps of this extension activity. It is a training course that took place from October to December 2022, with

---

<sup>1</sup> Doutora em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil; professora na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / Doctorate in Nutrition, Federal University of Rio de Janeiro, Brazil; professor, Federal University of Rio de Janeiro, Brazil (maracnop@gmail.com).

<sup>2</sup> Doutora em Medicina Veterinária pela Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, Brasil; professora na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / Doctor of Veterinary Medicine, Fluminense Federal University, State of Rio de Janeiro, Brazil; Professor, Federal University of Rio de Janeiro, Brazil (tatiana.cardozo@nutricao.ufrj.br).

<sup>3</sup> Doutora em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil; professora na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / Doctor of Nutrition, Federal University of Rio de Janeiro, Brazil; professor, Federal University of Rio de Janeiro, Brazil (camila.coura.gastronomia@nutricao.ufrj.br).

<sup>4</sup> Doutora em História Comparada pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil; professora na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / PhD in Comparative History, Federal University of Rio de Janeiro, Brazil; Professor, Federal University of Rio de Janeiro, Brazil (joycecafiero@nutricao.ufrj.br).

<sup>5</sup> Doutor em Saúde Coletiva pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Brasil / Doctor of Public Health, State University of Rio de Janeiro, Brazil (rlavourinhap@gmail.com).

the participation of 20 people aged between 18 and 65 years. The course aimed to train the participants for formal jobs in the kitchen and production area, as well as for the autonomous sale of food products. The training consisted of eight meetings, four theoretical and four practical, covering topics such as: hygiene and sanitary legislation, gastronomic techniques, basic management, and table and beverage service. Each meeting lasted 3 hrs. Actions of this kind can contribute to the restoration of autonomy and the achievement of full recognition in society. It can be stated that the course described in this paper met all the aspects of the extension.

**Keywords:** Gastronomy. University extension. Prison system. Social justice.

## INTRODUÇÃO

Os altos índices de encarceramento no Brasil escancaram a desigualdade econômica, social, racial e de gênero quando observamos que os impactos da prisão são especialmente danosos à população negra, pobre e vulnerável (Borges, 2020). Nos últimos anos, a situação das mulheres no sistema prisional tem tido especial destaque, uma vez que apesar de representarem uma pequena porcentagem do número de detentos no país, é possível observar um crescimento exponencial nas taxas de encarceramento delas, especialmente desde 2006 (Alcântara; Sousa; Silva, 2018).

As consequências do aprisionamento feminino repercutem nos seus filhos e demais familiares, acentuando situações de violência estrutural. Esse cenário convoca diferentes atores do poder público e da sociedade civil a construir estratégias de fortalecimento do acesso à justiça, assim como de garantia e promoção de direitos a partir de um olhar interseccional e interdisciplinar. Esse olhar precisa considerar os modos como raça, classe, gênero e outros marcadores sociais da diferença atravessam as experiências de sujeitos com o sistema prisional (D'Angelo, 2019).

Uma das ferramentas que busca incidir sobre mulheres presas brasileiras é a audiência de custódia, que desde sua implementação, em 2015, funciona como um espaço privilegiado para a rápida identificação de demandas sociais de diferentes grupos vulnerabilizados e marginalizados. Isso ocorre desde a porta de entrada do sistema prisional (Brasil, 2020).

A implementação das audiências de custódia obedece a parâmetros de direitos humanos previstos em pactos e tratados internacionais internalizados pelo Brasil, como o Pacto Internacional de Direitos Civis e Políticos e a Convenção Americana de Direitos Humanos (Lara; Souza, 2023). Ainda assim, há muitas mulheres que saem das audiências de custódia em condições de extrema vulnerabilidade social e com demandas de capacitação profissional e

empregabilidade, necessitando de amparo estatal (D'Angelo, 2019). Essa situação é agravada entre aquelas sobreviventes do cárcere que cumpriram pena privadas de liberdade e retornaram ao convívio social sem nenhum amparo político, carregadas de estigma e preconceitos (Costa, 2011; Becker *et al.*, 2016).

Diante das adversidades enfrentadas durante o período de encarceramento e dos impactos duradouros que a prisão exerce sobre a vida dos indivíduos, culminando na formação de um sujeito que precisa lidar com condições extremamente desfavoráveis após a liberdade (Castro *et al.*, 1984), o termo "sobreviventes" foi incorporado pelos movimentos sociais. Esses grupos, compostos por egressos do sistema prisional e familiares de pessoas que estiveram privadas de liberdade, passaram a utilizar o conceito a partir de 2015, durante os Encontros Nacionais pelo Desencarceramento. Esses eventos reuniram diversos atores e ativistas, muitos deles ligados às articulações da Pastoral Carcerária, além de contar com a participação de defensores do abolicionismo penal (Passos, 2020).

O termo vulnerabilidade social vem sendo globalmente discutido na literatura, inclusive no Brasil, buscando encontrar definições abrangentes que ultrapassem a questão única referente à renda social. Para a Secretaria Nacional de Assistência Social (SNAS) e para o Ministério do Desenvolvimento Social, Família e Combate à Fome (MDS) (Brasil, 2004), a concepção de vulnerabilidade denota à multideterminação de sua gênese, não estritamente condicionada à ausência ou precariedade no acesso à renda, mas às fragilidades de vínculos afetivo-relacionais e desigualdade de acesso a bens e serviços públicos (Brasil, 2000). Essa abrangência de fatores atrelados à definição do termo também pode ser constatada pelas dimensões atribuídas pelo Índice de Vulnerabilidade Social (IVS) proposto pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), sendo elas: infraestrutura urbana, capital humano, renda e trabalho (IPEA, 2015). Apesar dos esforços para buscar conceitos abrangentes, o termo “vulnerabilidade” amplia a compreensão dos múltiplos fatores que fragilizam os sujeitos no exercício de sua cidadania (Carmo; Guizardi, 2018).

Diante das tentativas de conceituar e dimensionar a situação de pessoas em vulnerabilidade social, pode-se afirmar que uma das barreiras para o desenvolvimento humano é a dificuldade de inserção ou, em certos casos, de recolocação desses indivíduos detidos no mercado de trabalho (Gomes, 2023). Nesse sentido, ações desenvolvidas pelas instituições públicas, como as Universidades, podem ter uma contribuição significativa. Como exemplo desse tipo de ação, estão os cursos livres de qualificação profissional oferecidos à sociedade no entorno das Instituições de Ensino Superior (IES) no formato de extensão universitária.

Assim, destacam-se as atividades de extensão universitária, evidenciando o papel das universidades como atores participantes ativos na construção da coesão social, no aprofundamento da democracia, na luta contra a exclusão social e a degradação ambiental, e na defesa da diversidade cultural (Santos; Almeida Filho, 2008).

Como um recurso para minimizar assimetrias sociais, a gastronomia tem sido utilizada como um norte de ações universitárias. Isso se concretiza seja pelo compartilhamento de conhecimentos nos cursos e demais ações de capacitação em gastronomia social, seja por propiciar aos participantes uma ampliação potencial de suas oportunidades no mercado de trabalho, considerando ainda a perspectiva de criação de rede de contatos na área de serviços de alimentação (Silva; Anjos; Branco, 2022). Além disso, cita-se a motivação promovida por iniciativas de formação com o mesmo objetivo, que poderá servir como um estímulo adicional na busca por novas atividades profissionais (Gomes, 2020).

O setor de serviços de alimentação, que inclui os bares e restaurantes, cresceu aproximadamente 11% nos anos de 2009 a 2019, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), que realiza o levantamento junto aos fornecedores de *food service*. Com a pandemia de COVID-19, o faturamento do setor teve um forte impacto em 2020, com recuperação parcial em 2021. Desde então, os empreendedores seguem se reinventando para garantir seu espaço no mercado (ABIA, 2021).

Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), antes da crise, o setor gerava cerca de 450 mil novas oportunidades de emprego a cada ano. Por outro lado, na pandemia, a estimativa é que pelo menos 600 mil empregos tenham sido perdidos. Esses dados refletem também no encerramento de atividades de alguns estabelecimentos. Dessa forma, neste momento a atenção do ramo é direcionada para a recuperação efetiva e retorno do crescimento sustentável (Sebrae, 2022).

É importante destacar o papel da produção e comercialização de alimentos de forma autônoma, que foi historicamente designado às mulheres. Para além disso, ainda são funções atribuídas a elas como a única forma de sustento da família e/ou complemento de renda (Silva, 2022). Assim, o empreendedorismo pode ser uma alternativa para pessoas egressas do sistema prisional (Albuquerque *et al.*, 2021).

Nesse contexto, é plausível que a universidade crie espaços acolhedores para as mulheres em processo judicial em liberdade ou que já cumpriram pena, em situação de vulnerabilidade social, utilizando a gastronomia como ferramenta para capacitação profissional. Isso amplificaria as chances delas de empregabilidade em um setor promissor ou incentivaria a

produção autônoma. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi descrever a ação de extensão GastroJus – Gastronomia e Justiça Social.

## **METODOLOGIA**

Trata-se de um curso de capacitação realizado nos meses de outubro, novembro e dezembro de 2022, com a participação de mulheres cis e pessoas trans que passaram pelo sistema prisional com idade entre 18 e 65 anos. O curso teve como objetivo capacitar os participantes para trabalhos formais nas áreas de cozinha ou produção e venda autônoma de produtos alimentícios. Durante a capacitação, foram realizados oito encontros, sendo quatro teóricos e quatro práticos, que abordaram temas como: higiene e legislação sanitária, técnicas gastronômicas, gestão básica e serviço de mesa e bebidas. Cada encontro teve duração de três horas, no turno da manhã, realizados no Laboratório de Técnica Dietética do Restaurante Universitário Central da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

O curso de capacitação ofertou 20 vagas e a seleção dos participantes foi realizada por uma chamada aberta. A inscrição no curso foi condicionada à obrigatoriedade de cada participante ter estado no sistema prisional ou em audiência de custódia, além de se declarar mulher cis, trans ou homem trans. Assim, inicialmente o curso obteve 19 mulheres cis e um homem trans. Para a realização da ação, foi criado um grupo de trabalho composto por um técnico de nutrição, 13 discentes (12 alunos de Gastronomia e um de Nutrição) e oito pesquisadores da área de Gastronomia e Nutrição do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC). A equipe de extensionistas foi treinada para a realização de todas as etapas do estudo, prevendo a padronização de todos os procedimentos aplicados nas aulas/oficinas e nos materiais didáticos. O treinamento consistiu em uma palestra de sensibilização (descrita a seguir) e em aulas particulares com professores das temáticas aplicadas em cada oficina. O GastroJus foi aprovado pela congregação do INJC e cadastrado na plataforma SIGA da UFRJ. Ademais, o projeto teve a colaboração do Tribunal de Justiça do Rio de Janeiro (TJRJ), bem como do projeto “Justiça pra elas” da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), além do Instituto Amendoejas e da Casa Fluminense. Por fim, teve como parceiro o grupo de pesquisa “Nós: dissidências feministas da UFRJ”, apoiado pela Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ).

Outrossim, esta ação de extensão está vinculada ao “Projeto Prisão e subjetividades: da porta de entrada à vida pós-cárcere” da UERJ. Assim, atendendo às questões éticas, o projeto foi aprovado pelo CEP/UERJ sob o número CAAE 67021023.7.0000.5282.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

### Etapas da ação

A realização do curso de capacitação ocorreu em quatro etapas: (a) sensibilização da equipe de extensionistas e docentes; (b) seleção do público-alvo; (c) obtenção de dados sobre o interesse e a expectativa dos participantes; e (d) realização das oficinas práticas e teóricas.

Na etapa de sensibilização, estiveram presentes docentes e discentes constituintes do grupo de trabalho envolvido na pesquisa, no qual foi construído o vínculo da equipe de realização, tendo como objetivo esclarecer dúvidas e analisar a melhor maneira de acolher os alunos inscritos no curso. A sensibilização ocorreu por meio de uma palestra ministrada por duas psicólogas que atuam em apoio às pessoas que participam de audiências de custódia, tendo como objetivo caracterizar o público-alvo, suas necessidades e auxiliar a como ter uma comunicação clara, objetiva e respeitosa com os alunos.

A segunda etapa consistiu em uma chamada aberta para o público-alvo, com o apoio do TJRJ, bem como do projeto “Justiça pra elas”, além de Organizações não governamentais (ONG) e coletivos. Nessa etapa, as pessoas que se submetiam ao atendimento/acolhimento psicológico prévio à audiência de custódia, realizado pelo projeto “Justiça pra elas”, eram apresentadas ao curso. Enquanto isso, aquelas que manifestassem interesse, tinham seus contatos salvos para um diálogo posterior. O mesmo fluxo acontecia com as pessoas encaminhadas pelo serviço de Assistência Social do Tribunal de Justiça, após uma audiência de custódia, que, por decisão judicial, responderiam ao processo em liberdade. O banco de interessados obteve indicações de coletivos e ONG, cujo público egresso era formado por pessoas do sistema prisional. Assim, a seleção e as inscrições foram realizadas por telefone e por meio do aplicativo de mensagens *WhatsApp*.

Para a realização da terceira etapa, que consistiu na coleta de dados sobre o interesse e a expectativa dos participantes, assim como um levantamento de conhecimentos prévios relacionados à cozinha, um grupo de especialistas em Nutrição, Gastronomia e Psicologia desenvolveu um questionário, utilizando uma linguagem de fácil compreensão pelo público de interesse do estudo. Esse questionário foi aplicado presencialmente no primeiro dia de aula, por pesquisadores. Houve cinco blocos de perguntas que continham questões (I) sociodemográficas, (II) relacionadas ao potencial de empregabilidade, (III) assim como ao potencial de venda/perfil empreendedor, (IV) além de tópicos sobre dificuldades de venda (V) e habilidades culinárias. A partir do primeiro bloco de perguntas, foi possível caracterizar os

participantes quanto à idade, gênero, estado civil, cor da pele, local de moradia, ocupação, nível de escolaridade e pretensão em participar da oficina.

Ao responderem ao questionário relacionado ao potencial de empregabilidade, os participantes relataram se possuíam experiência prévia no comércio de alimentos e interesse em exercer atividade na área de alimentos. No terceiro bloco, as perguntas foram direcionadas para coletar informações sobre a percepção dos participantes em relação aos produtos que teriam maior aceitação e potencial de venda na região onde residem, além de explorar seu interesse em empreender, investigar a disponibilidade financeira e de tempo, assim como a experiência com a venda de produtos e o uso de redes sociais. Ao final do bloco de perguntas sobre dificuldades de vendas, o grupo de pesquisa avaliou quais seriam os maiores obstáculos que poderiam interferir no processo de criação de um produto, como: escolha de insumos, controle de custos, *marketing*, precificação do produto, armazenamento e entrega. No quinto e último bloco de perguntas, sobre habilidades culinárias, os participantes sinalizaram o quanto eles se sentiam confiantes em realizar tarefas inerentes ao pré-preparo e ao preparo de receitas. A partir da aplicação do questionário e das respostas obtidas, foi possível elaborar os conteúdos que fariam parte das aulas teóricas e práticas, com o objetivo de atender às demandas identificadas nos cinco blocos de questões.

A quarta etapa do processo consistiu na realização das aulas, constituídas por quatro oficinas teóricas, realizadas em sala de aula, com o apoio de um retroprojetor e dinâmicas para facilitar a compreensão dos alunos. Além dessas, outras quatro oficinas práticas foram ofertadas, executadas no laboratório de técnica dietética. Iniciaram-se pela execução da demonstração das receitas pelos extensionistas e, em seguida, os alunos prepararam, finalizaram e degustaram os produtos.

Ao término das aulas teóricas e práticas, foi solicitado aos participantes que preenchessem um questionário de avaliação, que buscou analisar a percepção deles quanto à duração e dinâmica das aulas, à didática do professor, à integração das participantes e, por fim, se eles indicariam as aulas para outras pessoas, com o objetivo de aprimorar os conteúdos das próximas edições. Além disso, outro questionário foi aplicado. Ele foi composto por perguntas cujo objetivo era observar o que motivou o aluno a frequentar o curso, a pretensão do aluno após o término da extensão, uma autoavaliação sobre a pontualidade dele, bem como sua dedicação às aulas e interação com os demais participantes.

## **Desenvolvimento e descrição das oficinas**

Os procedimentos adotados nas oficinas foram baseados em experiências prévias com outras ações de extensão realizadas pelos docentes e extensionistas.

As oficinas foram planejadas para promover o conhecimento teórico e prático relacionado à culinária e ao empreendedorismo, com objetivo de gerar competências e habilidades técnicas e específicas.

A seleção dos temas utilizados nas oficinas baseou-se nos seguintes critérios: importância do conhecimento higiênico-sanitário para a manipulação de alimentos; conhecimento técnico na prática de produção de alimentos; facilidade em gerir e produzir, de maneira autônoma, alimentos artesanais e de fácil comercialização.

No início de cada oficina, a turma foi recepcionada com um café da manhã, preparado pelos extensionistas e professores do curso. Em seguida, as atividades a serem desenvolvidas no dia eram explicadas. Nas oficinas teóricas, eles permaneciam na mesma sala e, logo, apresentavam os tópicos a serem abordados e seguiam com a aula expositiva, com o auxílio de *data show*.

Nas oficinas práticas, após o café da manhã e algumas orientações, os alunos recebiam as fichas técnicas de preparo das receitas, bem como aventais e toucas. Além disso, todos eram orientados a utilizarem blusa de meia manga, calça comprida e sapato fechado, para garantir a segurança deles. Em seguida, todos eram encaminhados ao laboratório de técnica dietética. Em todas as oficinas práticas, os alunos extensionistas demonstraram o preparo dos produtos que seriam elaborados na aula, apresentando as técnicas e explicando cada etapa do processo, com o objetivo de os alunos absorverem o conteúdo, provarem e replicarem a receita o mais corretamente possível.

Ao final de cada aula prática, a turma realizava a degustação dos produtos executados, dialogava sobre suas impressões gerais sobre o momento e, em seguida, respondia um questionário de avaliação sobre a aula e os produtos. Logo, todos ficavam responsáveis por lavar, secar e guardar os utensílios utilizados, evidenciando a responsabilidade de manter a cozinha sempre limpa e organizada.

## **Conteúdo das oficinas**

Cada oficina correspondeu a um tema, adotando-se uma dinâmica participativa e técnicas interativas. As aulas um, três, cinco e sete foram teóricas e ocorreram após o café da



manhã de acolhimento. A primeira aula teve como conteúdo: “Higiene e legislação sanitária, segurança no trabalho e alimentação saudável e adequada”. Com o objetivo de reforçar o conteúdo e a importância da lavagem das mãos, uma dinâmica com purpurina foi feita. Nela, uma aluna foi vendada e um pouco de purpurina foi colocado em suas mãos, simulando água e sabão. Em seguida, foi solicitado que ela esfregasse suas mãos para observar se a lavagem ocorreu de forma correta. Na terceira aula, foi discutido o tema “Feminismo e Veganismo”, no qual os participantes ficaram sentados e dispostos em uma roda, enquanto as professoras explicaram seus conceitos e fortaleceram a importância do empoderamento feminino, contando com componente motivacional e de autoconhecimento. Na quinta aula, os alunos tiveram contato com o conteúdo básico de Gestão de Negócios, em que foram passadas instruções sobre mídias sociais, custos, preços e técnicas de cozinha. Para finalizar o bloco das aulas teóricas, na aula sete, foi proposto o serviço de mesa e bebida, no qual foram apresentadas as funções de garçons, maîtres e copeiros, além das funções do salão. Para isso, foi realizada uma dinâmica onde uma mesa foi montada e todos os participantes tiveram a oportunidade de praticar o serviço.

As aulas dois, quatro, seis e oito foram práticas (Quadro 1). Ao chegarem à universidade, os alunos eram recebidos com o café da manhã de acolhimento e, em seguida, se encaminhavam para o laboratório de técnica dietética. Lá, eram explicadas e demonstradas quais preparações seriam realizadas no dia e, logo, os participantes eram divididos em grupos e seguiam para suas bancadas para a produção. Ao final, todos degustavam e avaliavam as preparações produzidas, bem como a aula. Para cada encontro, pensaram-se quais habilidades e competências que, ao final do curso, poderiam contribuir para a formação básica em cozinha, manipulação de alimentos e produção autônoma.

**Quadro 1** – Caracterização das oficinas práticas do projeto “GastroJus”, desenvolvidas na UFRJ, Rio de Janeiro, 2022

<b>Oficinas</b>	<b>Temas abordados</b>	<b>Preparações elaboradas</b>	<b>Material utilizado</b>
Aula 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apresentação da postura e vestimenta adequada de um manipulador de alimentos na cozinha;</li> <li>- Técnicas básicas em cozinha;</li> <li>- Aproveitamento integral dos alimentos;</li> <li>- Apresentação e treinamento de cortes clássicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caponata;</li> <li>- Sanduíche natural vegano;</li> <li>- Sanduíche de ricota e ovo com batata.</li> </ul>	Abobrinha italiana, alho, batata inglesa, berinjela, cebola, cenoura, limão-taiti, pepino japonês, pimentão amarelo, pimentão vermelho, salsão, salsinha, queijo minas padrão, ovo, azeite, azeitona sem caroço, orégano, pão de forma, pimenta-do-reino, sal, tomate seco e uva-passa.
Aula 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produção e técnicas de preparo e armazenamento de massa fresca;</li> <li>- Preparo de molhos clássicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Massas frescas (talharim, canelone, capeletti e lasanha);</li> <li>- Molho bechamel;</li> <li>- Molho 4 queijos;</li> <li>- Molho de tomate.</li> </ul>	Cebola, tomate italiano, alho, salsa, manjeriço, leite integral, ovos, manteiga, creme de leite, queijo muçarela, queijo parmesão, queijo provolone, queijo prato, farinha de trigo, sal grosso, sal refinado, pimenta-do-reino branca, açúcar, azeite, noz-moscada, folha de louro, cravo-da-índia.
Aula 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboração de massas de salgados fritos e assados;</li> <li>- Preparo de recheios para salgados;</li> <li>- Apresentação de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Massa de salgado frito;</li> <li>- Massa para salgado assado;</li> <li>- Recheio de frango, queijo com</li> </ul>	Alho, cebola, ovo, salsa, <i>catupiry</i> , leite integral, margarina, presunto, queijo prato, açúcar refinado, azeite, colorau, extrato de tomate, farinha de rosca, farinha de

	técnicas de produção e armazenamento dos produtos elaborados para venda.	presunto e queijo com cebola e orégano; - Caldo de vegetais com aparas.	trigo, fermento biológico seco, óleo, pimenta-do-reino, sal.
Aula 8	- Elaboração de massas de bolo; - Preparo de massas de doces; - Montagem e confeitagem de bolo de festa; - Preparo de docinhos de festa.	- Massa base de bolo de baunilha e chocolate; - Massa de docinho com sabores de chocolate, brigadeiro branco, ninho, amendoim e coco.	Ovo, morango, abacaxi, maracujá, manteiga, margarina, leite integral, creme de leite UHT, creme de leite vegetal para chantilly, leite condensado integral, farinha de trigo sem fermento, fermento biológico, açúcar refinado, cacau em pó, óleo de soja, achocolatado, leite em pó, coco ralado, paçoca, açúcar de confeitador, álcool de cereais, purpurina comestível prata, granulado, corante líquido azul-escuro, corante líquido amarelo, corante em pó preto, copo bolha, pote quadrado, forminha de docinho azul-escuro, forminha de docinho quadrado amarelo, sacos de confeitador descartáveis, tira de acetato, <i>cake board</i> de 15cm.

Fonte: os autores (2022).

### Custo das oficinas

Os custos totais, referentes aos valores do mercado comercial do segundo semestre de 2022, com matéria-prima, café da manhã de acolhimento, material de papelaria, limpeza e

descartáveis gastos nas oficinas foram de R\$ 4.737,89. Em média, foram gastos R\$ 193,00 por dia, incluso o café da manhã de acolhimento. Os custos das oficinas práticas variaram entre R\$ 298,20 (Aula de salgados fritos e assados) a R\$ 510,20 (Aula de confeitaria), conforme consta no Quadro 2.

**Quadro 2** – Custo das oficinas do projeto “GastroJus”, desenvolvido na UFRJ, com base nos valores de mercado comercial do segundo semestre de 2022

<b>Gastos</b>	<b>Valores</b>
Aula 2	R\$ 330,60
Aula 4	R\$ 317,40
Aula 6	R\$ 298,20
Aula 8	R\$ 510,20
Material para o café da manhã de acolhimento, referente às oito aulas	R\$ 1.550,80
Materiais de papelaria	R\$ 1.089,69
Material de limpeza e descartáveis	R\$ 641,00
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 4.737,89</b>

Fonte: Os autores (2022).

## DISCUSSÃO

Este artigo descreve os procedimentos aplicados no curso de extensão “GastroJus – Gastronomia e Justiça Social”, desenvolvido com o objetivo de capacitar profissionalmente mulheres cis e pessoas trans com idade acima de 18 anos, que estejam enfrentando um processo judicial em liberdade ou que já tenham cumprido pena. A formação do curso é voltada para trabalhos formais nas áreas de cozinha ou produção e venda autônoma de produtos alimentícios.

Nesse sentido, programas, projetos e cursos de extensão universitários na área de Gastronomia ou afins, realizados no Brasil, possuem características semelhantes, além de consequências positivas para o público participante. Isso se mostra por meio da empregabilidade, bem como a partir da melhora na autoestima e nas relações interpessoais, ou, até mesmo, no bem-estar geral do indivíduo.

O TransGarçonne, por exemplo, é um programa de extensão da UFRJ voltado para a capacitação e inserção da população trans no mercado de trabalho. Criado em 2019, o programa oferece cursos de qualificação profissional com foco em hospitalidade, gestão de negócios,

*bartender* e outras áreas relacionadas à Gastronomia. Em sua primeira edição, o programa recebeu 232 inscritos, com apenas 25 vagas disponíveis. Dos interessados, 83,6% não tinham emprego com carteira assinada, demonstrando não só o interesse, mas a necessidade dessas ações (Karolyne, 2019). Dessa forma, observa-se, com o número de pessoas inscritas, que existe uma carência de cursos de capacitação gratuitos em Gastronomia para grupos vulneráveis socioeconomicamente. Diferentemente do GastroJus, o TransGarçonne divulgou suas vagas por meio das redes sociais, possibilitando um alcance maior de pessoas.

Outras ações de extensão universitária que visam a inclusão social e a geração de renda por meio da formação profissional são: “Projeto de Extensão Superação na Cozinha”, uma iniciativa da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e “Pretonomia” da UFRJ. Essas ações têm o objetivo de capacitar os participantes para o mercado de trabalho no setor de alimentação e hospitalidade. O “Superação na Cozinha” tem como público-alvo mulheres da Baixada Fluminense, pessoas com deficiência, ex-presidiários, a população LGBTQIA+ e assentados. Além de aulas práticas, o projeto organiza *workshops* e *lives* sobre diversos temas, tais como aproveitamento integral de alimentos e empreendedorismo, com 30 horas de curso e aproximadamente 70% de atividades práticas (Silva; Costa; Ibraim, 2024). Por outro lado, o “Pretonomia” tem como foco a capacitação de jovens pretos e pardos da periferia. A ação visa a destacar a importância da cultura e da culinária africana e afro-brasileira no setor gastronômico, promovendo o empoderamento racial e a inclusão social. Oferece uma formação profissional de curta duração, com aulas teóricas e práticas. Além da capacitação técnica, os participantes são preparados para o mercado de trabalho, recebendo um certificado ao final do curso. O projeto também busca resgatar e valorizar ingredientes e tradições da diáspora africana, contribuindo para a representatividade e diversidade na gastronomia (Menezes, 2023).

Os projetos de extensão supracitados possuem carga horária e porcentagem de atividades práticas próximas às executadas pelo GastroJus. Inclusive, parte do seu público-alvo é o mesmo. Uma possível explicação é que cursos de curta duração são mais fáceis de manter assiduidade do público e possuem pouca despesa com transporte, demandando um baixo investimento financeiro por parte dos alunos.

Além dos projetos acima, há o “Gastronomia Social versus Terapia”, que combina capacitação profissional na área de gastronomia com práticas terapêuticas. A iniciativa visa a melhorar a autoestima, promover a inclusão social e gerar oportunidades de renda para pessoas em situação de vulnerabilidade. Com o apoio de organizações, como a Universidade Federal do Ceará (UFC) e o Movimento de Saúde Mental Comunitária, o projeto busca integrar a prática culinária com o cuidado biopsicossocial, oferecendo uma abordagem holística para o

desenvolvimento pessoal e profissional (Moura *et al.*, 2020). O GastroJus, por meio da sensibilização com os extensionistas e do acolhimento inicial com os participantes, tem o mesmo propósito: despertar o bem-estar e elevar a autoestima dos envolvidos. Acredita-se que o sucesso das etapas seguintes do curso depende diretamente do resultado positivo dessas primeiras fases.

O principal objetivo do GastroJus visa a ofertar de capacitação profissional como uma das ações que podem contribuir para a reinserção efetiva do egresso na sociedade, oferecendo alternativas para obtenção de renda e trabalho para pessoas egressas do sistema prisional. Assim, programas de inclusão produtiva, como a capacitação profissional e o apoio na busca por emprego, funcionam como alternativas capazes de viabilizar a inclusão social dessas pessoas no mercado de trabalho formal ou por meio do incentivo ao empreendedorismo nesse grupo (Instituto Igarapé, 2024). Ademais, ações de capacitação em instituições federais de ensino, além de apresentarem efetividade na recolocação profissional, também contribuem para uma nova perspectiva de vida, favorecendo o convívio social, a recuperação da autoestima, o resgate de vínculos familiares e o fortalecimento da autoconfiança (Braga, 2020).

A extensão universitária tem como principal propósito promover a integração entre a universidade e a sociedade, expandindo o conhecimento acadêmico para além dos muros da instituição e, ao mesmo tempo, enriquecendo o aprendizado dos estudantes com experiências práticas e sociais (Santos, 2012). Essa interação possibilita que os estudantes e professores apliquem suas pesquisas e saberes em contextos reais, contribuindo para o desenvolvimento social, econômico e cultural da comunidade. Pode-se afirmar que o curso descrito neste trabalho atendeu todos os aspectos da extensão.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Inicialmente, é importante ressaltar que, por se tratar de um artigo metodológico, não foram apresentados os resultados das avaliações das participantes e dos extensionistas. A primeira é fundamental para analisar o desempenho dos extensionistas, a qualidade do conteúdo apresentado e eventuais adaptações necessárias, enquanto a segunda serve para orientar os docentes quanto às expectativas dos extensionistas em relação às atividades atribuídas.

Em comparação com os demais projetos de extensão apresentados, a metodologia aplicada neste estudo mostra-se condizente, assim como o objetivo de ampliar as possibilidades de empregabilidade para o público-alvo. A entrega de certificado, característica comum nos relatos, além de ser uma tradição universitária, proporciona um reconhecimento formal da

conclusão do treinamento e contribui para a valorização pessoal, promovendo motivação e autoconfiança.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. Serviços de alimentação estimam crescimento para 2021. **ABIA**, São Paulo, 2021. Disponível em: <https://www.abia.org.br/releases/servicos-de-alimentacao-estimam-crescimento-para-2021>. Acesso em: 4 set. 2024.

ALBUQUERQUE, L. C. *et al.* O que fazer quando as grades se abrem? Motivações empreendedoras e crenças individuais de egressos de penitenciárias. **REGEPE Entrepreneurship and Small Business Journal**, São Paulo, v. 10, n. 3, p. e1938, set./dez. 2021. DOI 10.14211/regepe.e1938. Disponível em: <https://regepe.org.br/regepe/article/view/1938>. Acesso em: 14 set. 2024.

ALCÂNTARA, R. L. S.; SOUSA, C. P. C.; SILVA, T. S. M. Infopen mulheres de 2014 e 2018: desafios para a pesquisa em Psicologia. **Psicologia: Ciência e Profissão**, Brasília, v. 38, n. esp. 2, p. 88-101, 2018. DOI 10.1590/1982-3703000212154. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pcp/a/JzJK8ssLs7dz5wPDmxbCTcD/>. Acesso em: 14 mar. 2024.

BECKER, A. *et al.* O cárcere e o abandono: prisão, penalização e relações de gênero. **Psicologia, Diversidade e Saúde**, Salvador, v. 5, n. 2, p. 141-154, 2016. DOI 10.17267/2317-3394rpd.v5i2.1050. Disponível em: <https://www5.bahiana.edu.br/index.php/psicologia/article/view/1050>. Acesso em: 14 mar. 2024.

BORGES, J. **Encarceramento em massa**. São Paulo: Jandaíra, 2020.

BRASIL. Conselho Nacional de Justiça. **Manual de proteção social na audiência de custódia: parâmetros para o serviço de atendimento à pessoa custodiada**. Conselho Nacional de Justiça, Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, Escritório das Nações Unidas sobre Drogas e Crime. Brasília, DF, 2020. Disponível em: [https://www.cnj.jus.br/wp-content/uploads/2020/11/manual\\_de\\_protecao\\_social-web.pdf](https://www.cnj.jus.br/wp-content/uploads/2020/11/manual_de_protecao_social-web.pdf). Acesso em: 17 mar. 2024.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Conselho Nacional de Assistência Social. **Resolução nº 145, de 15 de outubro de 2004**. Aprova a Política Nacional de Assistência Social. Brasília, DF, 2004. Disponível em: [http://www.mds.gov.br/webarquivos/legislacao/assistencia\\_social/resolucoes/2004/Resolucao%20CNAS%20no%20145-%20de%2015%20de%20outubro%20de%202004.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/legislacao/assistencia_social/resolucoes/2004/Resolucao%20CNAS%20no%20145-%20de%2015%20de%20outubro%20de%202004.pdf). Acesso em: 17 mar. 2024.

BRAGA, V. M. L. **A inclusão social e os egressos do sistema prisional**: experiências na Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica. 2021. 137 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Instituto Federal do Espírito Santo, Vitória, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ifes.edu.br/handle/123456789/1199>. Acesso em: 22 maio 2025.

CARMO, M. E.; GUIZARDI, F. L. O conceito de vulnerabilidade e seus sentidos para as políticas públicas de saúde e assistência social. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro,

v. 34, n. 3, p. e00101417, 2018. DOI 10.1590/0102-311X00101417. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/ywYD8gCqRGg6RrNmsYn8WHv/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 14 mar. 2024.

CASTRO, M. M. P. *et al.* Preso um dia, preso toda a vida: a condição de estigmatizado do egresso penitenciário. **Temas IMESC Sociedade, Direito, Saúde**, São Paulo, v. 1, n. 2, p. 101-117, dez. 1984. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-128383>. Acesso em: 14 mar. 2024.

COSTA, E. C. P. **Enfim, a liberdade**: as mulheres e a vivência pós-cárcere. 2011. Tese (Doutorado em Sociologia) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2011. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/9186>. Acesso em: 14 mar. 2024.

D'ANGELO, L. B. Uma cartografia do atravessamento entre documentos, educação prisional e gênero no Brasil. **Revista de Educación de Adultos y Procesos Formativos**, Chile, n. 8, p. 70-83, 2019. Disponível em: <https://www.educaciondeadultosprocesosformativos.cl/revista/2019/12/25/una-cartografia-de-la-cruce-entre-documentos-educacion-carcelaria-y-genero-en-brasil/>. Acesso em: 14 mar. 2024.

GOMES, P. L. **Egressos do sistema prisional**: há possibilidade de reinserção no convívio social pela educação profissional?. 2020. Dissertação (Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica) – Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, Instituto Federal Goiano, Morrinhos, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ifgoiano.edu.br/handle/prefix/1323?mode=full>. Acesso em: 14 mar. 2024.

GOMES, M. R. C. **Políticas públicas para egressos do sistema prisional como instrumento de inclusão social**. 2023. Dissertação (Mestrado Profissional em Segurança Pública, Justiça e Cidadania) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2023. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/36610>. Acesso em: 14 mar. 2024.

INSTITUTO IGARAPÉ. **Guia para inclusão social de pessoas egressas do sistema prisional**. Rio de Janeiro: Instituto Igarapé, 2024. Disponível em: [https://igarape.org.br/wp-content/uploads/2024/06/SP\\_PT\\_Guia-para-inclusao-social-de-pessoas-egressas-do-sistema-prisional.pdf](https://igarape.org.br/wp-content/uploads/2024/06/SP_PT_Guia-para-inclusao-social-de-pessoas-egressas-do-sistema-prisional.pdf). Acesso em: 22 maio 2025.

IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Atlas da vulnerabilidade social nos municípios brasileiros**. Brasília: IPEA, 2015.

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

LARA, O. B.; SOUZA, T. L. S. Audiência de custódia e o princípio da presunção da inocência. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, São Paulo, v. 9, n. 8, p. 1920-1944, 2023. DOI 10.51891/rease.v9i8.10357. Disponível em: <https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/10357>. Acesso em: 20 jul. 2024.

MENEZES, T. Pretonomia: por uma gastronomia preta. **Conexão UFRJ**, Rio de Janeiro, 18 de outubro de 2023. Disponível em: <https://conexao.ufrj.br/2023/10/pretonomia-por-uma->



gastronomia-preta/. Acesso em: 18 out. 2023.

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 INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 1., Ceará, 2020. **Anais [...]** Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2020. Disponível em: [https://www.monferrer.com.br/Ideia\\_Eventos/2020/CGCA2020.pdf](https://www.monferrer.com.br/Ideia_Eventos/2020/CGCA2020.pdf). Acesso em: 22 maio 2025.

PASSOS, A. O abolicionismo penal brasileiro e o desembarque da branquitude. **Revista Cult**, São Paulo, 2020.

SANTOS, M. P. Extensão universitária: espaço de aprendizagem profissional e suas relações com o ensino e a pesquisa na educação superior. **Conexão UEPG**, Ponta Grossa, v. 8, n. 2, p. 154-163, jul./dez. 2012. Disponível em: <https://revistas.uepg.br/index.php/conexao/article/view/4547>. Acesso em: 17 mar. 2024.

SANTOS, B. S.; ALMEIDA FILHO, N. **A universidade no século XXI**: para uma universidade nova. Coimbra: Almedina Brasil, 2008.

SEBRAE. Bares e restaurantes: um setor em expansão. **Sebrae**, 31 de agosto de 2022. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/bares-e-restaurantes-um-setor-em-expansao,1038d53342603410VgnVCM100000b272010aRCRD>. Acesso em: 4 set. 2024.

SILVA, E. B.; ANJOS, M. H. F.; BRANCO, C. S. V. A gastronomia como recurso para minimizar assimetrias sociais: projetos para indivíduos em vulnerabilidade social. **Revista Em Extensão**, Uberlândia, v. 21, n. 1, p. 20-38, 2022. DOI 10.14393/REE-v21n12022-65214. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/65214>. Acesso em: 17 mar. 2024.

SILVA, A. C. L. **Da casa para a rua**: a produção mercantil caseira de alimentos em Florianópolis. 2022. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Departamento de Geografia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2022.

SILVA, E. B.; COSTA, L. N.; IBRAIM, C. V. Superação na cozinha: curso de capacitação em Gastronomia para pessoas em vulnerabilidade social. **Revista Extensão em Movimento: UFRRJ**, Seropédica, v. 1, n.1, p. 1-8, jun. 2024. Disponível em: <https://periodicos.ufrj.br/index.php/extmov/article/view/1065>. Acesso em: 17 mar. 2025.

Submetido em 24 de outubro de 2024.  
Aprovado em 17 de fevereiro de 2025.