

## **GastroJus – Gastronomía y Justicia Social: métodos aplicados en el curso de capacitación en cocina para mujeres sobrevivientes de la cárcel**

*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>

### **RESUMEN**

El curso GastroJus – Gastronomía y Justicia Social es una acción de extensión del Instituto de Nutrición Josué de Castro de la Universidad Federal de Río de Janeiro (UFRJ), que tiene como objetivo capacitar a mujeres cis y personas trans sobrevivientes del sistema penitenciario o que están respondiendo a procesos en libertad. El objetivo de este estudio fue describir los procedimientos y etapas de esta acción de extensión. Se trata de un curso de capacitación realizado de octubre a diciembre de 2022, con la participación de 20 personas con edades comprendidas entre los 18 y los 65 años. El curso tuvo como objetivo capacitar a los participantes para trabajos formales en las áreas de cocina o producción y venta autónoma de productos alimenticios. Durante la capacitación, se realizaron ocho encuentros, cuatro teóricos y cuatro prácticos, que abordaron temas como: higiene y legislación sanitaria, técnicas gastronómicas, gestión básica y servicio de mesa y bebidas. Cada encuentro tuvo una duración de 3 horas. Destaca que acciones de este tipo pueden contribuir a la restauración de la autonomía y la obtención de reconocimiento íntegro en la sociedad. Se puede afirmar que el curso descrito atendió a todos los aspectos involucrados de la extensión.

<sup>1</sup> Doctora en Nutrición por la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil; profesora en la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil / 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> Doctora en Medicina Veterinaria por la Universidad Federal Fluminense, Río de Janeiro, Brasil; profesora en la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil / 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.ufrrj.br).

<sup>3</sup> Doctora en Nutrición por la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil; profesora en la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil / 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.ufrrj.br).

<sup>4</sup> Doctora en Historia Comparada por la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil; profesora en la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil / 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.ufrrj.br).

<sup>5</sup> Doctor en Salud Colectiva por la Universidad del Estado de Río de Janeiro, Brasil / 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).

**Palabras clave:** Gastronomía. Extensión universitaria. Sistema penitenciario. Justicia social.

## 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 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.

## INTRODUCCIÓN

Los altos índices de encarcelamiento en Brasil exponen la desigualdad económica, social, racial y de género cuando observamos que los impactos de la prisión son especialmente dañinos para la población negra, pobre y vulnerable (Borges, 2020). En los últimos años, la situación de las mujeres en el sistema penitenciario ha tenido especial relevancia, ya que, a pesar de representar un pequeño porcentaje del número de detenidos en el país, es posible

observar un crecimiento exponencial en las tasas de encarcelamiento de ellas, especialmente desde 2006 (Alcântara; Sousa; Silva, 2018).

Las consecuencias del encarcelamiento femenino repercuten en sus hijos y demás familiares, acentuando situaciones de violencia estructural. Este escenario convoca a diferentes actores del poder público y de la sociedad civil a construir estrategias de fortalecimiento del acceso a la justicia, así como de garantía y promoción de derechos a partir de una mirada interseccional e interdisciplinaria. Esta mirada debe considerar los modos en que raza, clase, género y otros marcadores sociales de la diferencia atraviesan las experiencias de sujetos con el sistema penitenciario (D'Angelo, 2019).

Una de las herramientas que busca incidir sobre mujeres presas brasileñas es la audiencia de custodia, que, desde su implementación, en 2015, funciona como un espacio privilegiado para la rápida identificación de demandas sociales de diferentes grupos vulnerabilizados y marginados. Esto ocurre desde la puerta de entrada del sistema penitenciario (Brasil, 2020).

La implementación de las audiencias de custodia obedece a parámetros de derechos humanos previstos en pactos y tratados internacionales internalizados por Brasil, como el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos y la Convención Americana de Derechos Humanos (Lara; Souza, 2023). Aun así, hay muchas mujeres que salen de las audiencias de custodia en condiciones de extrema vulnerabilidad social y con demandas de capacitación profesional y empleabilidad, necesitando amparo estatal (D'Angelo, 2019). Esta situación se agrava entre aquellas sobrevivientes del encierro que cumplieron pena privadas de libertad y regresaron a la convivencia social sin ningún amparo político, cargadas de estigma y prejuicios (Costa, 2011; Becker et al., 2016).

Ante las adversidades enfrentadas durante el período de encarcelamiento y los impactos duraderos que la prisión ejerce sobre la vida de los individuos, culminando en la formación de un sujeto que necesita lidiar con condiciones extremadamente desfavorables tras la libertad (Castro et al., 1984), el término "sobrevivientes" fue incorporado por los movimientos sociales. Estos grupos, compuestos por egresados del sistema penitenciario y familiares de personas que estuvieron privadas de libertad, pasaron a utilizar el concepto a partir de 2015, durante los Encuentros Nacionales por el Desencarcelamiento. Estos eventos reunieron a diversos actores y activistas, muchos de ellos ligados a las articulaciones de la Pastoral Carcelaria, además de contar con la participación de defensores del abolicionismo penal (Passos, 2020).

El término vulnerabilidad social viene siendo globalmente discutido en la literatura, incluso en Brasil, buscando encontrar definiciones amplias que superen la cuestión única

referente a la renta social. Para la Secretaría Nacional de Asistencia Social (SNAS) y para el Ministerio de Desarrollo Social, Familia y Combate contra el Hambre (MDS) (Brasil, 2004), la concepción de vulnerabilidad denota la multideterminación de su génesis, no estrictamente condicionada a la ausencia o precariedad en el acceso a la renta, sino a las fragilidades de vínculos afectivo-relacionales y desigualdad de acceso a bienes y servicios públicos (Brasil, 200). Esta amplitud de factores ligados a la definición del término también puede constatarse por las dimensiones atribuidas por el Índice de Vulnerabilidad Social (IVS) propuesto por el Instituto de Investigación Económica Aplicada (IPEA), siendo ellas: infraestructura urbana, capital humano, renta y trabajo (IPEA, 2015). A pesar de los esfuerzos por buscar conceptos amplios, el término "vulnerabilidad" amplía la comprensión de los múltiples factores que fragilizan a los sujetos en el ejercicio de su ciudadanía (Carmo; Guizardi, 2018).

Ante los intentos de conceptualizar y dimensionar la situación de personas en vulnerabilidad social, se puede afirmar que una de las barreras para el desarrollo humano es la dificultad de inserción o, en ciertos casos, de reubicación de estos individuos detenidos en el mercado de trabajo (Gomes, 2023). En este sentido, las acciones desarrolladas por las instituciones públicas, como las Universidades, pueden tener una contribución significativa. Como ejemplo de este tipo de acción, están los cursos libres de cualificación profesional ofrecidos a la sociedad en el entorno de las Instituciones de Educación Superior (IES) en el formato de extensión universitaria.

Así, se destacan las actividades de extensión universitaria, evidenciando el papel de las universidades como actores participantes activos en la construcción de la cohesión social, en la profundización de la democracia, en la lucha contra la exclusión social y la degradación ambiental, y en la defensa de la diversidad cultural (Santos; Almeida Filho, 2008).

Como recurso para minimizar las asimetrías sociales, la gastronomía se ha utilizado como guía para las acciones universitarias. Esto se materializa ya sea a través del intercambio de conocimientos en los cursos y otras acciones de capacitación en gastronomía social, o al proporcionar a los participantes una ampliación potencial de sus oportunidades en el mercado laboral, considerando también la perspectiva de crear una red de contactos en el área de servicios de alimentación (Silva; Anjos; Branco, 2022). Además, se menciona la motivación promovida por iniciativas de formación con el mismo objetivo, que puede servir como un estímulo adicional en la búsqueda de nuevas actividades profesionales (Gomes, 2020).

El sector de servicios de alimentación, que incluye bares y restaurantes, creció aproximadamente un 11% entre 2009 y 2019, según datos de la Asociación Brasileña de la Industria de Alimentos (ABIA), que realiza el levantamiento junto a los proveedores de food

service. Con la pandemia de COVID-19, la facturación del sector tuvo un fuerte impacto en 2020, con una recuperación parcial en 2021. Desde entonces, los emprendedores siguen reinventándose para garantizar su espacio en el mercado (ABIA, 2021).

Según la Asociación Brasileña de Bares y Restaurantes (Abrasel), antes de la crisis, el sector generaba cerca de 450 mil nuevas oportunidades de empleo cada año. Por otro lado, durante la pandemia, se estima que se perdieron al menos 600 mil empleos. Estos datos también se reflejan en el cierre de actividades de algunos establecimientos. De esta forma, en este momento la atención del ramo se dirige hacia la recuperación efectiva y el retorno del crecimiento sostenible (Sebrae, 2022).

Es importante destacar el papel de la producción y comercialización de alimentos de forma autónoma, que históricamente se ha asignado a las mujeres. Además, aún se les atribuyen funciones como la única forma de sustento familiar y/o complemento de ingresos (Silva, 2022). Así, el emprendimiento puede ser una alternativa para personas que egresan del sistema penitenciario (Albuquerque et al., 2021).

En este contexto, es plausible que la universidad cree espacios de acogida para las mujeres en proceso judicial en libertad o que ya han cumplido su condena, en situación de vulnerabilidad social, utilizando la gastronomía como herramienta para la capacitación profesional. Esto ampliaría sus posibilidades de empleabilidad en un sector prometedor o incentivaría la producción autónoma. De esta forma, el objetivo de este estudio fue describir la acción de extensión GastroJus – Gastronomía y Justicia Social.

## **METODOLOGÍA**

Se trata de un curso de capacitación realizado en los meses de octubre, noviembre y diciembre de 2022, con la participación de mujeres cis y personas trans que pasaron por el sistema penitenciario con edades entre 18 y 65 años. El curso tuvo como objetivo capacitar a los participantes para trabajos formales en las áreas de cocina o producción y venta autónoma de productos alimenticios. Durante la capacitación, se realizaron ocho encuentros, siendo cuatro teóricos y cuatro prácticos, que abordaron temas como: higiene y legislación sanitaria, técnicas gastronómicas, gestión básica y servicio de mesa y bebidas. Cada encuentro tuvo una duración de tres horas, en el turno de la mañana, realizados en el Laboratorio de Técnica Dietética del Restaurante Universitario Central de la Universidad Federal de Río de Janeiro (UFRJ).

Asimismo, esta acción de extensión está vinculada al “Proyecto Prisión y subjetividades: de la puerta de entrada a la vida post-carcelaria” de la UERJ. Atendiendo a las

cuestiones éticas, el proyecto fue aprobado por el CEP/UERJ bajo el número CAAE 67021023.7.0000.5282.

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **Etapas de la acción**

La realización del curso de capacitación se llevó a cabo en cuatro etapas: (a) sensibilización del equipo de extensionistas y docentes; (b) selección del público objetivo; (c) obtención de datos sobre el interés y la expectativa de los participantes; y (d) realización de los talleres prácticos y teóricos.

En la etapa de sensibilización, estuvieron presentes docentes y discentes constituyentes del grupo de trabajo involucrado en la investigación, en el cual se construyó el vínculo del equipo de realización, teniendo como objetivo aclarar dudas y analizar la mejor manera de acoger a los alumnos inscritos en el curso. La sensibilización se realizó por medio de una conferencia impartida por dos psicólogas que actúan en apoyo a las personas que participan en audiencias de custodia, teniendo como objetivo caracterizar al público objetivo, sus necesidades y auxiliar a cómo tener una comunicación clara, objetiva y respetuosa con los alumnos.

La segunda etapa consistió en una convocatoria abierta para el público objetivo, con el apoyo del TJRJ, así como del proyecto “Justicia para ellas”, además de Organizaciones no gubernamentales (ONG) y colectivos. En esta etapa, las personas que se sometían a la atención/acogimiento psicológico previo a la audiencia de custodia, realizado por el proyecto “Justicia para ellas”, eran presentadas al curso. Mientras tanto, aquellas que manifestasen interés, tenían sus contactos guardados para un diálogo posterior. El mismo flujo acontecía con las personas encaminadas por el servicio de Asistencia Social del Tribunal de Justicia, después de una audiencia de custodia, que, por decisión judicial, responderían al proceso en libertad.

El banco de interesados obtuvo indicaciones de colectivos y ONG, cuyo público egresado estaba formado por personas del sistema penitenciario. Así, la selección y las inscripciones se realizaron por teléfono y por medio de la aplicación de mensajería WhatsApp.

Para la realización de la tercera etapa, que consistió en la recolección de datos sobre el interés y la expectativa de los participantes, así como un levantamiento de conocimientos previos relacionados con la cocina, un grupo de especialistas en Nutrición, Gastronomía y Psicología desarrolló un cuestionario, utilizando un lenguaje de fácil comprensión por el público de interés del estudio. Este cuestionario fue aplicado presencialmente en el primer día de clase, por investigadores. Hubo cinco bloques de preguntas que contenían cuestiones (I)

sociodemográficas, (II) relacionadas con el potencial de empleabilidad, (III) así como con el potencial de venta/perfil emprendedor, (IV) además de tópicos sobre dificultades de venta (V) y habilidades culinarias. A partir del primer bloque de preguntas, fue posible caracterizar a los participantes en cuanto a la edad, género, estado civil, color de piel, lugar de residencia, ocupación, nivel de escolaridad y pretensión de participar en el taller.

Al responder al cuestionario relacionado con el potencial de empleabilidad, los participantes relataron si poseían experiencia previa en el comercio de alimentos e interés en ejercer actividad en el área de alimentos. En el tercer bloque, las preguntas fueron dirigidas para recolectar información sobre la percepción de los participantes en relación con los productos que tendrían mayor aceptación y potencial de venta en la región donde residen, además de explorar su interés en emprender, investigar la disponibilidad financiera y de tiempo, así como la experiencia con la venta de productos y el uso de redes sociales.

Al final del bloque de preguntas sobre dificultades de ventas, el grupo de investigación evaluó cuáles serían los mayores obstáculos que podrían interferir en el proceso de creación de un producto, tales como: la selección de insumos, el control de costos, el marketing, la fijación de precios del producto, el almacenamiento y la entrega. En el quinto y último bloque de preguntas, sobre habilidades culinarias, los participantes señalaron cuán confiados se sentían al realizar tareas inherentes a la preparación previa y a la preparación de recetas. A partir de la aplicación del cuestionario y de las respuestas obtenidas, fue posible elaborar los contenidos que formarían parte de las clases teóricas y prácticas, con el objetivo de atender las demandas identificadas en los cinco bloques de preguntas.

La cuarta etapa del proceso consistió en la realización de las clases, constituidas por cuatro talleres teóricos, realizados en el aula, con el apoyo de un retroproyector y dinámicas para facilitar la comprensión de los alumnos. Además de estos, se ofrecieron otros cuatro talleres prácticos, ejecutados en el laboratorio de técnica dietética. Se iniciaron con la ejecución de la demostración de las recetas por parte de los extensionistas y, a continuación, los alumnos prepararon, finalizaron y degustaron los productos.

Al término de las clases teóricas y prácticas, se solicitó a los participantes que llenaran un cuestionario de evaluación, que buscó analizar la percepción de ellos en cuanto a la duración y la dinámica de las clases, la didáctica del profesor, la integración de los participantes y, por último, si ellos indicarían las clases a otras personas, con el objetivo de mejorar los contenidos de las próximas ediciones. Además, se aplicó otro cuestionario, compuesto por preguntas cuyo objetivo era observar qué motivó al alumno a asistir al curso, la pretensión del alumno tras la

finalización de la extensión, una autoevaluación sobre su puntualidad, así como su dedicación a las clases e interacción con los demás participantes.

## **Desarrollo y descripción de los talleres**

Los procedimientos adoptados en los talleres se basaron en experiencias previas con otras acciones de extensión realizadas por los docentes y extensionistas.

Los talleres fueron planeados para promover el conocimiento teórico y práctico relacionado con la culinaria y el emprendimiento, con el objetivo de generar competencias y habilidades técnicas y específicas.

La selección de los temas utilizados en los talleres se basó en los siguientes criterios: importancia del conocimiento higiénico-sanitario para la manipulación de alimentos; conocimiento técnico en la práctica de producción de alimentos; facilidad en gestionar y producir, de manera autónoma, alimentos artesanales y de fácil comercialización.

Al inicio de cada taller, el grupo era recibido con un desayuno, preparado por los extensionistas y profesores del curso. En seguida, las actividades a ser desarrolladas en el día eran explicadas. En los talleres teóricos, ellos permanecían en la misma sala y, luego, presentaban los tópicos a ser abordados y seguían con la clase expositiva, con la ayuda de un proyector de datos.

En los talleres prácticos, después del desayuno y algunas orientaciones, los alumnos recibían las fichas técnicas de preparación de las recetas, así como delantales y gorros. Además, todos eran orientados a utilizar blusa de media manga, pantalón largo y zapato cerrado, para garantizar su seguridad. En seguida, todos eran encaminados al laboratorio de técnica dietética. En todos los talleres prácticos, los alumnos extensionistas demostraron la preparación de los productos que serían elaborados en la clase, presentando las técnicas y explicando cada etapa del proceso, con el objetivo de que los alumnos absorbieran el contenido, probaran y replicaran la receta lo más correctamente posible.

Al final de cada clase práctica, el grupo realizaba la degustación de los productos elaborados, dialogaba sobre sus impresiones generales sobre el momento y, a continuación, respondía un cuestionario de evaluación sobre la clase y los productos. Luego, todos quedaban responsables de lavar, secar y guardar los utensilios utilizados, evidenciando la responsabilidad de mantener la cocina siempre limpia y organizada.

## **Contenido de los talleres**

Cada taller correspondió a un tema, adoptándose una dinámica participativa y técnicas interactivas. Las clases uno, tres, cinco y siete fueron teóricas y ocurrieron después del desayuno de acogida. La primera clase tuvo como contenido: "Higiene y legislación sanitaria, seguridad en el trabajo y alimentación saludable y adecuada". Con el objetivo de reforzar el contenido y la importancia del lavado de manos, se realizó una dinámica con purpurina. En ella, una alumna fue vendada y se colocó un poco de purpurina en sus manos, simulando agua y jabón. A continuación, se solicitó que ella se frotara las manos para observar si el lavado ocurrió de forma correcta. En la tercera clase, se discutió el tema "Feminismo y Veganismo", en el cual los participantes quedaron sentados y dispuestos en una rueda, mientras las profesoras explicaron sus conceptos y fortalecieron la importancia del empoderamiento femenino, contando con componente motivacional y de autoconocimiento. En la quinta clase, los alumnos tuvieron contacto con el contenido básico de Gestión de Negocios, en la que se impartieron instrucciones sobre redes sociales, costos, precios y técnicas de cocina. Para finalizar el bloque de las clases teóricas, en la clase siete, se propuso el servicio de mesa y bebida, en el cual se presentaron las funciones de camareros, maîtres y camareros de office, además de las funciones del salón. Para ello, se realizó una dinámica donde una mesa fue montada y todos los participantes tuvieron la oportunidad de practicar el servicio.

Las clases dos, cuatro, seis y ocho fueron prácticas (Tabla 1). Al llegar a la universidad, los alumnos eran recibidos con un desayuno de bienvenida y, a continuación, se dirigían al laboratorio de técnica dietética. Allí, se explicaban y demostraban qué preparaciones se realizarían en el día y, luego, los participantes se dividían en grupos y se dirigían a sus mesas de trabajo para la producción. Al final, todos degustaban y evaluaban las preparaciones producidas, así como la clase. Para cada encuentro, se pensó en qué habilidades y competencias podrían contribuir, al final del curso, a la formación básica en cocina, manipulación de alimentos y producción autónoma.

**Tabla 1** – Caracterización de los talleres prácticos del proyecto “GastroJus”, desarrollados en la UFRJ, Río de Janeiro, 2022

Talleres	Temas abordados	Preparaciones elaboradas	Material utilizado
Clase 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación de la postura y vestimenta adecuada de un manipulador de alimentos en la cocina;</li> <li>- Técnicas básicas en la cocina;</li> <li>- Aprovechamiento integral de los alimentos;</li> <li>- Presentación y entrenamiento de cortes clásicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caponata;</li> <li>- Sándwich natural vegano;</li> <li>- Sándwich de ricota y huevo con patata.</li> </ul>	Calabacín italiano, ajo, patata inglesa, berenjena, cebolla, zanahoria, limón Tahití, pepino japonés, pimiento amarillo, pimiento rojo, apio, perejil, queso Minas estándar, huevo, aceite de oliva, aceituna sin hueso, orégano, pan de molde, pimienta negra, sal, tomate seco y uvas pasas.
Clase 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producción y técnicas de preparación y almacenamiento de pasta fresca;</li> <li>- Preparación de salsas clásicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastas frescas (tallarines, canelones, capeletti y lasaña);</li> <li>- Salsa bechamel;</li> <li>- Salsa 4 quesos;</li> <li>- Salsa de tomate.</li> </ul>	Cebolla, tomate italiano, ajo, perejil, albahaca, leche entera, huevos, mantequilla, crema de leche, queso mozzarella, queso parmesano, queso provolone, queso de nata, harina de trigo, sal gruesa, sal refinada, pimienta blanca, azúcar, aceite de oliva, nuez moscada, hoja de laurel, clavo de olor.
Clase 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de masas para bocadillos fritos y horneados;</li> <li>- Preparación de rellenos para bocadillos;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Masa para bocadillos fritos;</li> <li>- Masa para bocadillos horneados;</li> </ul>	Ajo, cebolla, huevo, perejil, catupiry, leche entera, margarina, jamón, queso prato, azúcar refinada, aceite de oliva, colorante alimentario, extracto

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación de técnicas de producción y almacenamiento de los productos elaborados para la venta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Relleno de pollo, queso con jamón y queso con cebolla y orégano;</li> <li>- Caldo de vegetales con recortes.</li> </ul>	de tomate, pan rallado, harina de trigo, levadura biológica seca, aceite, pimienta negra, sal.
Clase 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de masas para pastel;</li> <li>- Preparación de masas para dulces;</li> <li>- Montaje y decoración de pastel de fiesta;</li> <li>- Preparación de dulces de fiesta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Masa base de pastel de vainilla y chocolate;</li> <li>- Masa de dulce con sabores de chocolate,</li> </ul>	Huevo, fresa, piña, maracuyá, mantequilla, margarina, leche entera, crema de leche UHT, crema de leche vegetal para chantilly, leche condensada entera, harina de trigo sin levadura, levadura biológica, azúcar refinada, cacao en polvo, aceite de soja, achocolatado, leche en polvo, coco rallado, paçoca, azúcar glas, alcohol de cereales, purpurina comestible plateada, granillo, colorante líquido azul oscuro, colorante líquido amarillo, colorante en polvo negro, vaso burbuja, pote cuadrado, molde para dulce azul oscuro, molde para dulce cuadrado amarillo, mangas pasteleras desechables, tira de acetato, base para pastel de 15cm.

Fuente: los autores (2022).

## Costo de los talleres

Los costos totales, referentes a los valores del mercado comercial del segundo semestre de 2022, con materia prima, desayuno de bienvenida, material de papelería, limpieza y descartables gastados en los talleres fueron de R\$ 4.737,89. En promedio, se gastaron R\$ 193,00 por día, incluido el desayuno de bienvenida. Los costos de los talleres prácticos variaron entre R\$ 298,20 (Clase de bocadillos fritos y horneados) a R\$ 510,20 (Clase de confitería), conforme consta en la Tabla 2.

**Tabla 2** – Costo de los talleres del proyecto “GastroJus”, desarrollado en la UFRJ, con base en los valores de mercado comercial del segundo semestre de 2022

Gastos	Valores
Aula 2	R\$ 330,60
Aula 4	R\$ 317,40
Aula 6	R\$ 298,20
Aula 8	R\$ 510,20
Material para el desayuno de acogida, referente a las ocho clases	R\$ 1.550,80
Materiales de papeleira	R\$ 1.089,69
Material de limpieza y desechables	R\$ 641,00
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 4.737,89</b>

Fuente: los autores (2022).

## DISCUSIÓN

Este artículo describe los procedimientos aplicados en el curso de extensión “GastroJus – Gastronomía y Justicia Social”, desarrollado con el objetivo de capacitar profesionalmente a mujeres cis y personas trans con edad superior a 18 años, que estén enfrentando un proceso judicial en libertad o que ya hayan cumplido una pena. La formación del curso está orientada a trabajos formales en las áreas de cocina o producción y venta autónoma de productos alimenticios.

En este sentido, programas, proyectos y cursos de extensión universitarios en el área de Gastronomía o afines, realizados en Brasil, poseen características similares, además de consecuencias positivas para el público participante. Esto se demuestra por medio de la

empleabilidad, así como a partir de la mejora en la autoestima y en las relaciones interpersonales, o, incluso, en el bienestar general del individuo.

El TransGarçonne, por ejemplo, es un programa de extensión de la UFRJ dedicado a la capacitación e inserción de la población trans en el mercado laboral. Creado en 2019, el programa ofrece cursos de cualificación profesional con enfoque en hospitalidad, gestión de negocios, bartender y otras áreas relacionadas con la Gastronomía. En su primera edición, el programa recibió 232 inscritos, con solo 25 plazas disponibles. De los interesados, el 83,6% no tenía empleo con contrato formal, lo que demuestra no solo el interés, sino la necesidad de estas acciones (Karolyne, 2019). De esta forma, se observa, con el número de personas inscritas, que existe una carencia de cursos de capacitación gratuitos en Gastronomía para grupos vulnerables socioeconómicamente. A diferencia del GastroJus, el TransGarçonne divulgó sus plazas a través de las redes sociales, posibilitando un alcance mayor de personas.

Otras acciones de extensión universitaria que apuntan a la inclusión social y a la generación de renta por medio de la formación profesional son: “Proyecto de Extensión Superación en la Cocina”, una iniciativa de la Universidad Federal Rural de Río de Janeiro (UFRRJ) y “Preconomia” de la UFRJ. Estas acciones tienen el objetivo de capacitar a los participantes para el mercado laboral en el sector de alimentación y hospitalidad. El “Superación en la Cocina” tiene como público objetivo a mujeres de la Baixada Fluminense, personas con discapacidad, ex-presidiarios, la población LGBTQIA+ y asentados. Además de clases prácticas, el proyecto organiza talleres y lives sobre diversos temas, tales como aprovechamiento integral de alimentos y emprendimiento, con 30 horas de curso y aproximadamente el 70% de actividades prácticas (Silva; Costa; Ibraim, 2024). Por otro lado, el “Preconomia” se enfoca en la capacitación de jóvenes negros y pardos de la periferia. La acción tiene como objetivo destacar la importancia de la cultura y la cocina africana y afrobrasileña en el sector gastronómico, promoviendo el empoderamiento racial y la inclusión social. Ofrece una formación profesional de corta duración, con clases teóricas y prácticas. Además de la capacitación técnica, los participantes son preparados para el mercado laboral, recibiendo un certificado al final del curso. El proyecto también busca rescatar y valorizar ingredientes y tradiciones de la diáspora africana, contribuyendo a la representatividad y diversidad en la gastronomía (Menezes, 2023).

Los proyectos de extensión mencionados poseen una carga horaria y un porcentaje de actividades prácticas similares a las ejecutadas por GastroJus. Inclusive, parte de su público objetivo es el mismo. Una posible explicación es que los cursos de corta duración son más

fáciles de mantener la asistencia del público y poseen pocos gastos con transporte, demandando una baja inversión financiera por parte de los alumnos.

Además de los proyectos anteriores, existe el “Gastronomía Social versus Terapia”, que combina la capacitación profesional en el área de gastronomía con prácticas terapéuticas. La iniciativa tiene como objetivo mejorar la autoestima, promover la inclusión social y generar oportunidades de renta para personas en situación de vulnerabilidad. Con el apoyo de organizaciones, como la Universidad Federal de Ceará (UFC) y el Movimiento de Salud Mental Comunitaria, el proyecto busca integrar la práctica culinaria con el cuidado biopsicosocial, ofreciendo un abordaje holístico para el desarrollo personal y profesional (Moura *et al.*, 2020). El GastroJus, por medio de la sensibilización con los extensionistas y de la acogida inicial con los participantes, tiene el mismo propósito: despertar el bienestar y elevar la autoestima de los involucrados. Se cree que el éxito de las etapas siguientes del curso depende directamente del resultado positivo de estas primeras fases.

El principal objetivo de GastroJus es ofrecer capacitación profesional como una de las acciones que pueden contribuir a la reinserción efectiva del egresado en la sociedad, ofreciendo alternativas para la obtención de ingresos y trabajo para personas egresadas del sistema penitenciario. Así, programas de inclusión productiva, como la capacitación profesional y el apoyo en la búsqueda de empleo, funcionan como alternativas capaces de viabilizar la inclusión social de estas personas en el mercado de trabajo formal o por medio del incentivo al emprendimiento en este grupo (Instituto Igarapé, 2024). Además, las acciones de capacitación en instituciones federales de enseñanza, además de presentar efectividad en la reubicación profesional, también contribuyen a una nueva perspectiva de vida, favoreciendo la convivencia social, la recuperación de la autoestima, el rescate de vínculos familiares y el fortalecimiento de la autoconfianza (Braga, 2020).

La extensión universitaria tiene como principal propósito promover la integración entre la universidad y la sociedad, expandiendo el conocimiento académico más allá de los muros de la institución y, al mismo tiempo, enriqueciendo el aprendizaje de los estudiantes con experiencias prácticas y sociales (Santos, 2012). Esta interacción posibilita que los estudiantes y profesores apliquen sus investigaciones y saberes en contextos reales, contribuyendo al desarrollo social, económico y cultural de la comunidad. Se puede afirmar que el curso descrito en este trabajo atendió todos los aspectos de la extensión.

## **CONSIDERACIONES FINALES**

Inicialmente, es importante resaltar que, por tratarse de un artículo metodológico, no se presentaron los resultados de las evaluaciones de las participantes y de los extensionistas. La primera es fundamental para analizar el desempeño de los extensionistas, la calidad del contenido presentado y eventuales adaptaciones necesarias, mientras que la segunda sirve para orientar a los docentes en cuanto a las expectativas de los extensionistas en relación con las actividades atribuidas.

En comparación con los demás proyectos de extensión presentados, la metodología aplicada en este estudio se muestra coherente, así como el objetivo de ampliar las posibilidades de empleabilidad para el público objetivo. La entrega de certificado, característica común en los relatos, además de ser una tradición universitaria, proporciona un reconocimiento formal de la conclusión del entrenamiento y contribuye a la valorización personal, promoviendo motivación y autoconfianza.

## REFERENCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. Serviços de alimentação estimam crescimento para 2021. **ABIA**, São Paulo, 2021. Disponible en: <https://www.abia.org.br/releases/servicos-de-alimentacao-estimam-crescimento-para-2021>. Acceso en: 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. Disponible en: <https://regepe.org.br/regepe/article/view/1938>. Acceso en: 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. Disponible en: <https://www.scielo.br/j/pcp/a/JzJK8ssLs7dz5wPDmxbCTcD/>. Acceso en: 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 10.17267/2317-3394rpds.v5i2.1050. Disponible en: <https://www5.bahiana.edu.br/index.php/psicologia/article/view/1050>. Acceso en: 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. Disponible en:

[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).  
Acceso en: 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. Disponible en:  
[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). Acceso en: 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. Disponible en:  
<https://repositorio.ifes.edu.br/handle/123456789/1199>. Acceso en: 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. Disponible en:  
<https://www.scielo.br/j/csp/a/ywYD8gCqRGg6RrNmsYn8WHv/abstract/?lang=pt>. Acceso en: 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. Disponible en: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-128383>. Acceso en: 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. Disponible en:  
<https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/9186>. Acceso en: 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. Disponible en:  
<https://www.educacionadultosprocesosformativos.cl/revista/2019/12/25/una-cartografia-de-la-cruce-entre-documentos-educacion-carcelaria-y-genero-en-brasil/>. Acceso en: 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. Disponible en:  
<https://repositorio.ifgoiano.edu.br/handle/prefix/1323?mode=full>. Acceso en: 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. Disponible en: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/36610>. Acceso en: 14 mar. 2024.

INSTITUTO IGARAPÉ. **Guia para inclusão social de pessoas egressas do sistema prisional**. Rio de Janeiro: Instituto Igarapé, 2024. Disponible en: <https://igarape.org.br/wp->

content/uploads/2024/06/SP\_PT\_Guia-para-inclusao-social-de-pessoas-egressas-do-sistema-prisional.pdf. Acceso en: 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 en: <https://oglobo.globo.com/celina/transgarconne-ufrj-cria-curso-inedito-de-gastronomia-para-pessoas-transgenero-24042329>. Acceso en: 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 en: <https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/10357>. Acceso en: 20 jul. 2024.

MENEZES, T. Pretonomia: por uma gastronomia preta. **Conexão UFRJ**, Rio de Janeiro, 18 de outubro de 2023. Disponível en: <https://conexao.ufrj.br/2023/10/pretonomia-por-uma-gastronomia-preta/>. Acceso en: 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 en: [https://www.monferrer.com.br/Ideia\\_Eventos/2020/CGCA2020.pdf](https://www.monferrer.com.br/Ideia_Eventos/2020/CGCA2020.pdf). Acceso en: 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 en: <https://revistas.uepg.br/index.php/conexao/article/view/4547>. Acceso en: 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 en: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/bares-e-restaurantes-um-setor-em-expansao,1038d53342603410VgnVCM100000b272010aRCRD>. Acceso en: 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 en: <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/65214>. Acceso en: 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. Disponible en: <https://periodicos.ufrrj.br/index.php/extmov/article/view/1065>. Acceso en: 17 mar. 2025.

Sometido el 24 de octubre de 2024.

Aprobado el 17 de febrero de 2025.