



RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO

CURSO DE COZINHA REGIONAL NO SENAC-CE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

**MOURA, Marcos Paulo Soares¹; MEDEIROS, Márcia Maria Leal de²; CARNEIRO, Alessandra
Pinheiro de Góes³**

1 Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará, marcosmoura200178@gmail.com

2 Docente de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE
Campus Baturité

3 Docente do Bacharelado e do Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará – UFC *Campus Pici*

Resumo

Este trabalho descreveu a vivência em um curso chamado “Cozinha Regional” pelo Programa Senac Gratuidade, com preparações típicas cearenses, ocorrido na cidade de Fortaleza-CE entre abril e maio de 2025. Trata-se de um relato de experiência com observação participante e discussões em sala. A ementa do curso mostrou-se bastante variada com preparações abarcando todo o estado do Ceará e trazendo outras que fazem parte já do cotidiano da população. Além disso, houve divergências de gostos em relação as receitas que levavam partes não convencionais de animais e conhecer na prática a produção dos receituários foi uma experiência engajante, com discussões muito interessantes em sala sobre aproveitamento integral de alimentos, carnes de qualidade e a importância dos pratos típicos. O curso, além da capacitação, reforçou o lado socioeconômico pela gratuidade do curso e mostra que a cozinha regional ainda é bastante presente na sociedade cearense.

Palavras-chave: Gastronomia. Sociobiodiversidade animal. Cultura alimentar. Programa Senac de Gratuidade.

1. Introdução

O Programa Senac de Gratuidade (PSG) é uma iniciativa às pessoas com baixa renda acessarem cursos profissionalizantes, no qual se aprende desde o básico até o nível profissional (Senac, 2021), tendo a área da gastronomia como umas das mais relevantes nesse cenário. Exemplarmente, a Gastromotiva, fundada pelo *chef* David Hertz em 2006, onde ele considera a Gastronomia um meio necessário para mudança de vida, essa ação oferece cursos gratuitos para indivíduos em vulnerabilidade socioeconômica (Pinheiro; Silva, 2018).

Assim, “a oferta de cursos do PSG terá como referência os Itinerários Formativos das unidades educacionais dos Departamentos Regionais, que serão construídos com base no mercado local/regional, no que se refere à demanda por formação profissional” (Senac, 2021, p. 13). Com isso, este trabalho refere-se a um relato de experiência em um curso de “Cozinha Regional” do Senac pelo PSG. Com o objetivo de



relatar a experiência vivida no curso, aprendizagens e discussões feitas em sala de aula, sob análise de dados pesquisador-participante.

2. Desenvolvimento

O curso aconteceu em Fortaleza-CE, no bairro Moura Brasil, na Unidade Senac Panorama que tem parceria com o prédio do Estado a Escola de Gastronomia e Hotelaria do Estado do Ceará. Acontecido no período de abril e maio de 2025, com turma de vinte alunos, composto por homens e mulheres entre 20 e 60 anos, com carga horária de 40h, no período da tarde.

As preparações foram: carneiro guisado; sarapatel; buchada; sarrabulho; mão-de-vaca; cozido com legumes; panelada; carne de sol; galinha à cabidela; peixada; pirão; camarão ensopado; vatapá; moqueca de arraia; casquinha de caranguejo; baião de dois; paçoca; feijoada; arroz Maria Isabel; feijão tropeiro; mungunzá salgado; arroz-doce; mungunzá doce; bolos de batata, milho e macaxeira; pé-de-moleque; cocada e grude.

A partir dessa ementa o curso de Cozinha Regional do Senac mostrou-se bastante necessário. Abrangendo toda variedade da cozinha cearense: litoral, sertão e serra (Laena, 2018) com inovações que atualmente estão adentrando a cozinha do estado, a partir da análise do livro “O Não Me Deixes” da Rachel de Queiroz, e o artigo “A gastronomia cearense e sua contribuição ao turismo” de Gondim Neto, Tavares e Lima (2017).

Além disso, uma percepção com preparações envolvendo miúdos e tripas, percebeu-se que os participantes gostavam ou não da preparação, pois eles têm um gosto muito característicos, gordurosos e são receituários muito pesado pelos relatos, entrando em concordância com Queiroz (2010). Muitos dos participantes que gostaram dessas receitas, alguns eram do interior cearense ou moravam na capital, mas tinham influências ancestrais. Então, verificou-se que muitos dos que não apreciavam essas preparações foram criados na capital cearense. Assim, trazendo um argumento pertinente de Botelho (2007, p. 68) que descreve “a urbanização representa uma transformação nos hábitos culturais tradicionais da sociedade brasileira”

Outro ponto interessante foi a discussão sobre o aproveitamento integral dos alimentos, que esses tipos de preparações são usados partes não convencionais de animais, como exemplo: “no sertão diz-se que se aproveita tudo, menos o berro”, desde a cabeça até a carcaça do animal, por ser uma cozinha não muita rica em carnes gordas (Queiroz, 2010, p. 58).

Tendo no Mercado São Sebastião em Fortaleza em 2019 a maior buchada de bode com 135kg e a maior panelada com 566kg (Fortaleza, 2023; Melo, 2017), e sendo um dos locais tradicionais da cidade de Fortaleza para o consumo delas, assim, provando a importância para regionalidade.

No momento prático das aulas, foi bastante interessante, até divertido pessoalmente, conhecer o modo e técnicas de preparo, visto que foi necessário limpar o estômago e o intestino dos animais para retirar a gordura e visualizar a separação das partes do carneiro, pelo qual Queiroz (2010) detalha todo o processo de limpeza das tripas dos animais, porém fazer na prática foi uma experiência engajante. Trazendo aquela discussão de carne de primeira e carne de segunda, onde as carnes de primeira são mais macias e menos gordurosas, porém tudo depende da maneira de preparar os alimentos e como se come (Felicio, 2002), visto que dependendo da limpeza ineficiente do intestino poderá ser sentido gostos não muito agradáveis, mas caso seja limpo corretamente se torna uma preparação deliciosa.

3. Considerações finais



Este curso mostrou-se de extrema importância, não apenas na parte econômica, mas também social e na valorização regional de alimentos da sociobiodiversidade. O curso, além da capacitação, reforçou a importância da expressão identitária e ferramenta de inclusão social pela gratuidade do curso.

Ainda obtendo-se de maneira positiva que até este momento o apelo regional é muito forte pelas preparações feitas, visto que o intuito do Senac é ofertar cursos que haja demanda por profissionais qualificados. Mostrando que a regionalidade ainda se consolida nesse aspecto.

Referências

BOTELHO, A. **Geografia dos sabores**: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Textos do Brasil, MRE-Brasília, p. 60-69, 2007.

FELÍCIO, P. E. de. **Carne de primeira e carne de segunda**. [S. l.]: Beefpoint, 2002. Disponível em: <https://beefpoint.com.br/carne-de-primeira-e-carne-de-segunda-5415/>. Acesso em: 28 maio 2025.

FORTALEZA. **Fortaleza atinge recorde de maior panelada do mundo durante 1º Festival Gastronômico Mercado São Sebastião**. Fortaleza: prefeitura de Fortaleza, 2023. Disponível em: <https://www.fortaleza.ce.gov.br/noticias/fortaleza-atinge-recorde-de-maior-panelada-do-mundo-durante-1-festival-gastronomico-mercado-sao-sebastiao#:~:text=Os%20617%20quilos%20de%20panelada%20foram%20distribuidos%20gratuitamente%20à%20população%20durante%20o%20festa&text=Pesando%20617%20quilos%2C%20a%20maior,Festival%20Gastronômico%20Mercado%20São%20Sebastião>. Acesso em: 27 maio 2025.

GONDIM NETO, L.; TAVARES, G. U.; LIMA, G. P. P. A Gastronomia Cearense e sua Contribuição ao Turismo. **Conexões - Ciência e Tecnologia**, [S. l.], v. 11, n. 5, p. 17–23, 2017. Disponível em: <https://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1320>. Acesso em: 2 jun. 2025.

LAENA, V. Histórico e metodologia do projeto Comida Ceará. In: LAENA, V.; ABREU, D.; FARIAS, F. (org.). **Além da peixada e do baião**: histórias da alimentação no Ceará. Fortaleza: Senac CE, 2018. p. 25-38.

MELO, R. **Pesando 135 kg, maior 'buchada de bode' bate o recorde brasileiro no Mercado São Sebastião, em Fortaleza**. Fortaleza: g1-CE, 2019. Disponível em: <https://g1.globo.com/ce/ceara/noticia/2019/11/09/pesando-135-kg-maior-buchada-de-bode-bate-o-recorde-brasileiro-no-mercado-sao-sebastiao-em-fortaleza.ghtml>. Acesso em: 26 maio 2025.

PINHEIRO, H. P.; SILVA, M. S. A gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social: estudo de caso sobre o projeto social GASTROMOTIVA. **Desafios**, [S. l.], v. 5, n. 3, p. 85-93, 2018. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/view/6133>. Acesso em: 25 maio 2025.

QUEIROZ, R. de. **O não me deixes**: suas histórias e sua cozinha. São Paulo: José Olympio, 2010.

SENAC. Departamento nacional. **Programa Senac de Gratuidade: Diretrizes**. Rio de Janeiro: Senac, 2021. Disponível em: <https://www.sp.senac.br/documents/20125/41488/Diretrizes+-+Programa+Senac+de+Gratuidade.pdf/39be969b-edba-fffd-1992-baf64f0965bb?t=1638393810021>. Acesso em: 28 maio 2025.