



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## **Cozinha que Acolhe: Gastronomia e Integração de Migrantes**

UFRGS, [jorgeferreira@ufrgs.br](mailto:jorgeferreira@ufrgs.br)

### **Resumo**

Este trabalho aborda um curso de culinária voltado a imigrantes haitianos em Porto Alegre, destacando a gastronomia como ferramenta de inclusão social. O objetivo foi capacitar e integrar culturalmente os participantes. A metodologia combinou entrevistas, aulas práticas e apoio multidisciplinar. Conclui-se que a educação culinária promove autonomia, empregabilidade e pertencimento

**Palavras-chave:** Gastronomia, Migrantes, Inclusão, Cidadania, Empregabilidade.



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## 1. Introdução

A gastronomia, como campo técnico-científico, tem expandido seus limites ao incorporar aspectos sociais e culturais, tornando-se uma ferramenta estratégica para inclusão e transformação social. Em contextos de vulnerabilidade, como o enfrentado por migrantes e refugiados, a alimentação ultrapassa sua função básica, assumindo um papel central na construção de vínculos e pertencimento.

A pandemia de COVID-19 intensificou os desafios enfrentados por essas populações, exigindo respostas criativas e eficazes. Nesse cenário, emergiram projetos de capacitação culinária voltados à integração social e ao empoderamento de grupos marginalizados, como o Curso de Culinária para migrantes Haitianos realizado em Porto Alegre.

Motivado pela necessidade de gerar impacto positivo por meio da gastronomia, este trabalho busca relatar a experiência de implementação desse curso, detalhando suas etapas, metodologias e resultados. O objetivo é demonstrar como ações educativas na área da alimentação podem contribuir significativamente para a inclusão, autonomia e empregabilidade de migrantes no Brasil.

## 2. Desenvolvimento

### 2.1 Contexto, público e parcerias

O curso foi realizado nas cozinhas didáticas da Universidade UniRitter, em parceria com o NAARI – Núcleo de Apoio a Refugiados e Imigrantes, que forneceu suporte organizacional e articulou a mobilização do público-alvo. Participaram 12 migrantes haitianos, com diferentes níveis de escolaridade e tempos de residência no Brasil.



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## 2.2 Metodologia

A metodologia adotada combinou diferentes abordagens qualitativas ao longo de cinco encontros teórico-práticos, planejados com complexidade técnica crescente. As atividades foram acompanhadas por observação direta, registros fotográficos e documentação das produções realizadas pelos participantes. A avaliação foi contínua e formativa, considerando a execução técnica, o trabalho em equipe e a autoavaliação ao final de cada aula. A mediação didática utilizou linguagem clara, acessível e recursos visuais como apostilas e fichas ilustradas. Também se dedicou atenção às dimensões psicossociais do processo, observando-se o fortalecimento da autoconfiança, do orgulho pessoal e do sentimento de pertencimento entre os participantes. O curso teve carga horária total de 20 horas, distribuídas em cinco encontros presenciais.

## 2.3 Conteúdos práticos trabalhados

- Boas Práticas de Manipulação e Higiene (RDC 216/2004): contaminações, higiene pessoal, organização da cozinha;
- Cortes clássicos e técnicas básicas: mise en place, padronização e segurança no manejo de facas;
- Massas frescas e molhos: elaboração da massa, laminação, formatos simples e molhos base;
- Risotos (diversos tipos): técnica de cocção, ponto, balanceamento de sabores e finalização;
- Confeitaria e Panificação: pães básicos, merengues, caramelos e brownie.

## 2.4 Desafios enfrentados e soluções adotadas

O principal desafio logístico foi a distância do campus em relação à região central da cidade, o que dificultou o acesso para muitos migrantes que não tinham condições de arcar com o transporte. A solução encontrada foi a mobilização de redes de apoio e amigos, que viabilizaram o deslocamento e a participação dos alunos. As diferenças no nível de conhecimento técnico entre os participantes foram equilibradas por meio de tutoria entre colegas, divisão de tarefas conforme a complexidade e orientações personalizadas. Já as barreiras socioculturais e emocionais foram enfrentadas com acolhimento ativo, linguagem inclusiva e uma proposta pedagógica que valorizou os saberes prévios do grupo, fortalecendo a confiança e promovendo autonomia a partir das conquistas obtidas em cada prática.



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## 2.5 Apostila, Relatos e Efeitos da Experiência

Ao longo do curso, foi elaborada uma apostila com 20 páginas, contendo receituários e orientações técnicas fundamentais para o desenvolvimento das atividades propostas. Além disso, foram registrados relatos e observações que demonstraram, de forma qualitativa, o aumento da autoconfiança e do orgulho dos participantes ao final de cada prática culinária. Esses indicadores emocionais espontâneos revelaram o potencial formativo da ação para além do domínio técnico, alcançando dimensões subjetivas essenciais à inclusão social. Como resultado institucional, destaca-se o fortalecimento da parceria entre a Universidade UniRitter e o NAARI, o que reafirma a natureza pública e o compromisso social da extensão universitária.

## 2.6 Vivência Prática, Inclusão e Potencial de Replicação

Durante o curso, voluntários do NAARI, estudantes de diferentes cursos da Universidade, conversaram com os participantes e conduziram entrevistas com o objetivo de escutá-los sobre a experiência formativa, identificar dificuldades enfrentadas no cotidiano e compreender de que forma a cidade poderia contribuir para uma inclusão mais efetiva. Esses relatos captaram trajetórias de vida, expectativas e desafios enfrentados pelos migrantes e foram posteriormente encaminhados ao COMIRAT/RS (Comitê de Atenção a Migrantes, Refugiados, Apátridas e Vítimas de Tráfico de Pessoas do Estado do Rio Grande do Sul), contribuindo para o aprimoramento de políticas públicas voltadas a essa população.

As práticas culinárias desenvolvidas incluíram técnicas básicas de cozinha e orientações sobre segurança alimentar, com mediação linguística realizada por uma tradutora fluente em crioulo haitiano. O curso também promoveu integração social e troca cultural, fortalecendo o reconhecimento das identidades e das vivências individuais. Ao final do percurso, os participantes receberam certificados, foram orientados na elaboração de currículos e encaminhados a oportunidades no mercado de trabalho. Como resultado concreto, seis alunos foram contratados. O impacto da iniciativa foi amplamente documentado e poderá servir de base para ações semelhantes em outros contextos, por meio dos materiais didáticos produzidos durante a experiência.



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

### 3. Conclusões e Considerações Finais

A experiência apresentada confirma que projetos de extensão em gastronomia podem produzir impactos concretos em populações migrantes, não apenas pela transmissão de técnicas culinárias, mas sobretudo por criarem espaços de acolhimento, pertencimento e projeção profissional. O aumento visível de autoconfiança e orgulho após as práticas culinárias, aliado à produção de materiais didáticos replicáveis, demonstra que é possível articular ensino técnico, cuidado e cidadania em um mesmo dispositivo pedagógico. Para a continuidade e o fortalecimento do projeto, recomenda-se: institucionalizar a ação como programa permanente de extensão; garantir recursos para transporte, alimentação e materiais; aprimorar a mensuração dos impactos (pré/pós-teste, acompanhamento longitudinal de inserção no trabalho); e ampliar parcerias com iniciativas de gastronomia social, economia solidária e empregadores do setor.

### Referências

1. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
2. BRASIL. Lei nº 13.445, de 24 de maio de 2017. Institui a Lei de Migração.
3. FORPROEX. Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras. Política Nacional de Extensão Universitária. 2012.
4. FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
5. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Pacto Global para Migração Segura, Ordenada e Regular. 2018.
6. HERTZ, David; GASTROMOTIVA. Gastronomia Social: cozinhar para transformar. Relatórios e publicações institucionais.



---

**CONGRESSO DE  
GASTRONOMIA &  
SOCIOBIODIVERSIDADE**

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS