

GASTRONOMIA SOCIAL COMO INSTRUMENTO DE EMPODERAMENTO PROFISSIONAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA NO CURSO DE COQUETÉIS E DRINKS DA ESCOLA DE CULINÁRIA PIMENTA DO REINO, EM TERESINA/PI

Autora: Bianca Valéria Silva Lima (Universidade Estadual do Piauí;
biancavaleria.turismo@gmail.com).

RESUMO EXPANDIDO: Relato de experiência

Apresentação

A Gastronomia, enquanto campo social inserida em uma determinada localidade, transforma e muda a realidade de várias pessoas, gerando conhecimento, empregos e até mesmo um espírito empreendedor. Quando se trata de Gastronomia Social, um dos projetos mais reconhecidos atualmente no Brasil é o Gastromotiva, organização não governamental fundada em 2006 que utiliza a gastronomia como motor de transformação social. A instituição desenvolve iniciativas de combate à fome, de geração de renda e de capacitação profissional gratuita no setor de alimentos e bebidas, impactando milhares de jovens em situação de vulnerabilidade e alcançando milhões de pessoas com ações humanitárias em diversas regiões do Brasil e também no México (Gastromotiva, 2023).

Em Teresina, Piauí, a Escola de Culinária Pimenta do Reino, vinculada à Cáritas Arquidiocesana de Teresina, integra o Projeto Cozinha Social, voltado para a capacitação de pessoas em situação de vulnerabilidade ou que buscam inserção no mercado de trabalho gastronômico. O presente relato de experiência descreve a participação da autora no curso gratuito de Coquetéis e Drinks, realizado em abril de 2025, com carga horária de 16 horas, e os impactos dessa formação na trajetória profissional e pessoal. Além disso, busca evidenciar a relevância da iniciativa para o fortalecimento do desenvolvimento social e para a geração de renda na comunidade local.

Objetivos

Objetivo Geral

Relatar a experiência da autora como participante do curso de Coquetéis e Drinks da

Escola de Culinária Pimenta do Reino, descrevendo o conteúdo, a metodologia e o contexto institucional, e analisar os impactos dessa capacitação na inserção profissional e no fortalecimento das competências técnicas e sociais adquiridas.

Objetivos Específicos

- Descrever o curso de Coquetéis e Drinks, incluindo conteúdo programático, metodologia adotada e público atendido.
- Apresentar o contexto institucional da Escola de Culinária Pimenta do Reino e sua vinculação à Cáritas Arquidiocesana de Teresina.
- Analisar os efeitos da capacitação na trajetória profissional da autora.

Descrição da experiência

O curso de Coquetéis e Drinks foi realizado na sede da Escola de Culinária Pimenta do Reino, localizada em Teresina–PI, sob coordenação de um instrutor especializado no ramo de drinks. O curso foi promovido pela Fundação Hospitalar Joaquim Simeão Filho, em parceria com a Coordenadoria Estadual de Enfrentamento às Drogas e Fomento ao Lazer (CENDFOL). A formação ocorreu no período de 03 a 05 de abril de 2025, totalizando uma carga horária de 16 horas, e integrou atividades teóricas e práticas.

Cada aluno do curso recebeu uma apostila com o seguinte conteúdo programático: A Origem e a Evolução do Profissional do Bar; Tipos de Bartenders e Especializações; Drinks Mais Populares e Seus Públicos; Classificação dos Coquetéis e Técnicas de Preparo; Utensílios Essenciais Para o Bartender; Tipos de Copos e Taças Para Diferentes Drinks; A Importância da Higiene na Preparação dos Drinks; Técnicas Avançadas de Bartending; Planejamento de Menu de Bar: Criando uma Carta de Drinks Equilibrada; Apresentação e Decoração de Coquetéis; Administração de Bar e Controle de Estoque; e Perspectivas de Carreira e Desenvolvimento Profissional do Bartender. Além disso, a apostila também contava com as receitas dos drinks mais tradicionais no mundo da coquetelaria, como a Caipiroska e Caipifrutas, o Mojito, o Sex On The Beach, Lagoa Azul, Piña Colada, dentre outros etc.

O público-alvo foi composto por jovens e adultos da comunidade e de bairros adjacentes, selecionados por meio de inscrição gratuita, priorizando pessoas em busca de novas oportunidades de renda. A equipe responsável pelo curso contou com um instrutor e com o apoio institucional da Escola.

A autora, ao participar da capacitação, adquiriu conhecimentos técnicos que possibilitaram não apenas o aprendizado de receitas e técnicas, mas também o desenvolvimento de habilidades de atendimento e postura profissional. Como forma de registrar e compartilhar a experiência, divulgou em suas redes sociais, como o Instagram, fotos e vídeos das atividades, contribuindo para dar visibilidade ao curso e ao trabalho realizado pela Escola de Culinária. Poucas semanas após a conclusão do curso, surgiu a oportunidade de atuar como bartender free lancer em uma festa de aniversário, ocasião na qual foi possível aplicar diretamente o que havia sido aprendido. Para viabilizar essa atividade, foram adquiridos materiais e utensílios próprios, marcando o início da trajetória profissional na área.

No dia 10 de agosto de 2025, surgiu uma nova oportunidade de atuação em outro evento de aniversário, no qual a autora trabalhou com drinks sem álcool e, pela primeira vez, elaborou a caipigin (variação da caipirinha à base de gin). A recepção dos convidados foi bastante positiva, resultando em elogios e no interesse de alguns participantes em obter seu contato para possíveis futuras contratações.

Discussão

A participação no curso demonstra que a gastronomia social atua como instrumento de empoderamento profissional e de desenvolvimento social, integrando formação técnica, geração de renda, cidadania e inclusão produtiva. Segundo Gomes (2025), o chef David Hertz reforça essa ideia ao destacar os principais pilares da gastronomia social: inclusão social, segurança alimentar, qualificação profissional, iniciativas comunitárias e sustentabilidade. Para a autora, esses pilares possibilitam um novo olhar sobre a forma como produzimos e consumimos alimentos.

De acordo com Silva, Anjos e Branco (2022), a gastronomia social atua como um recurso estratégico, sendo adotada por Instituições de Ensino Superior (IES) e Projetos Sociais, com o objetivo de minimizar assimetrias sociais e oferecer oportunidades de qualificação profissional a indivíduos em situação de vulnerabilidade. Nesse sentido, a Escola de Culinária Pimenta do Reino exemplifica essa prática ao proporcionar capacitação gratuita e acessível, que fortalece não apenas as habilidades técnicas, mas também a autoestima e as perspectivas de geração de renda dos participantes.

Batista e Pessoa (2005) definem três tipos de empreendedores: o empreendedor corporativo (intraempreendedor ou empreendedor interno), o empreendedor startup (que cria



novos negócios/empresas) e o empreendedor social (que cria empreendimentos com missão social). Esse último conceito, que se trata do empreendedorismo social, dialoga diretamente com a gastronomia social, na medida em que projetos como a Escola de Culinária assumem um papel transformador, ao priorizar a inclusão de pessoas em situação de vulnerabilidade, subordinar o econômico ao humano e gerar impacto social sustentável.

Durante a construção deste trabalho, a autora entrou em contato via WhatsApp com a coordenação do Projeto Aliança Empreendedora, responsável pela gestão da escola. Por meio de um questionário aplicado no Google Forms, foi possível confirmar que a Escola de Culinária é uma iniciativa da Cáritas Arquidiocesana de Teresina, criada em 2011. Segundo a coordenação, a origem do projeto remonta à identificação da necessidade de qualificação profissional para pessoas em situação de vulnerabilidade. Com um espaço físico já disponível, buscou-se estabelecer parcerias que viabilizassem o funcionamento da escola. As atividades tiveram início de forma modesta e, ao longo do tempo, a estrutura foi sendo aperfeiçoada, consolidando-se como referência local na formação profissional em gastronomia e na promoção de inclusão social.

De acordo com a coordenação da Escola de Culinária, os principais objetivos do projeto são:

Qualificar pessoas na área da gastronomia, possibilitar a inserção no mercado de trabalho e promover impacto social. Já foram ofertados diversos cursos e oficinas nas áreas de salgados, doces, pães, massas, bolos, saladas, pratos quentes, hambúrgueres e coquetelaria, e, em agosto de 2025, foi concluído o curso de Auxiliar de Cozinha. A instituição também desenvolve o Projeto Aliança Empreendedora, formado por mulheres que já atuam no setor e recebem orientação para o crescimento dos negócios, acesso a linhas de crédito e apoio ao capital de giro. No momento, a Escola aguarda a aprovação de novos projetos e não há previsão de abertura de novas turmas. Entre as mudanças mais significativas observadas na vida dos participantes destacam-se o empoderamento, o aumento da renda, a inserção em empregos formais e o fortalecimento de empreendimentos locais. A missão do projeto é sintetizada na frase: *“Transformar vidas é nossa melhor receita”* (Escola de Culinária, 2025).

Essa descrição detalha como a Escola de Culinária Pimenta do Reino articula capacitação técnica, inclusão social e empreendedorismo local, evidenciando o impacto do projeto na vida dos participantes.

Considerações Finais

A experiência relatada evidencia que a Escola de Culinária Pimenta do Reino cumpre um papel estratégico na promoção do desenvolvimento humano, profissional e social por meio da gastronomia social. O curso de Coquetéis e Drinks, ao disponibilizar formação gratuita e

acessível, proporcionou não apenas a aquisição de competências técnicas em coquetelaria, mas também o fortalecimento da autoestima, do senso de pertencimento e das perspectivas de geração de renda.

Os relatos da coordenação e a experiência da autora indicam que a iniciativa transcende a transmissão de habilidades culinárias, atuando como catalisadora de transformações significativas. Nesse contexto, a gastronomia social promove empoderamento, inclusão no mercado de trabalho e estímulo ao empreendedorismo, gerando impactos positivos nas trajetórias individuais e na dinâmica econômica local, com egressos que se destacam em suas áreas de atuação.

Dessa forma, constata-se que a gastronomia social, quando articulada a projetos estruturados e parcerias estratégicas, constitui-se em instrumento efetivo de transformação comunitária, capaz de integrar conhecimento, cultura e oportunidades econômicas. Tais evidências reforçam a relevância de ampliar e apoiar iniciativas desta natureza para a construção de uma sociedade mais inclusiva, equitativa e valorizadora dos talentos locais.

Referências:

- BATISTA, M. M.; PESSOA, E. **Tipos de empreendedorismo: semelhanças e diferenças.** Administradores, 2005. Disponível em: <https://www.administradores.com.br/artigos/tipos-de-empendedorismo-semelhancas-e-diferencas>. Acesso em: 28 set. 2025.
- GASTROMOTIVA. **Sobre.** Gastromotiva, 2023. Disponível em: <https://gastromotiva.org/sobre/>. Acesso em: 26 set. 2025.
- GOMES, A. Chef David Hertz defende a gastronomia como transformação social no ConectorES: chef, empreendedor social e fundador da ONG Gastromotiva, David Hertz falou sobre gastronomia social no ConectorES. **Folha Vitória**, 2025. Disponível em: <https://www.folhavitoria.com.br/cotidiano/chef-david-hertz-defende-a-gastronomia-como-transformacao-social-no-conectores/>. Acesso em: 26 set. 2025.
- SILVA, E. B. da; ANJOS, M. H. F. dos; BRANCO, C. da 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. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/65214>. Acesso em: 27 set. 2025.

Palavras-chave: Gastronomia social; Coquetelaria; Desenvolvimento social.

Fonte(s) de financiamento/apoio: Trabalho sem financiamento/apoio.

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.