



GASTRONOMIA SOCIAL COMO ESTRATÉGIA DE INCLUSÃO PRODUTIVA: A EXPERIÊNCIA DA ASSOCIAÇÃO MAIS SERRA NO SUL DA BAHIA

Autoras: Cristiniana Rosa da Conceição (Associação Mais Serra; *criscritiniana@gmail.com*);
Erlene Araújo Oliveira (Associação Mais Serra; *lilaaraujoliver@gmail.com*)

RESUMO EXPANDIDO: Relato de experiência

Apresentação

A Associação Mais Serra é uma iniciativa comunitária criada em 2014, no distrito de Serra Grande, em Uruçuca, Sul da Bahia, por mulheres negras da própria região que, diante de desafios sociais e econômicos históricos, encontraram na gastronomia uma ferramenta de transformação. Desde então, a Associação atua com o propósito de gerar oportunidades e promover inclusão social e econômica, fortalecendo vínculos comunitários e valorizando a identidade cultural local como estratégia de desenvolvimento territorial.

Ao longo de sua trajetória, já formou mais de 400 alunos e impactou indiretamente mais de 1000 pessoas por meio do curso de Auxiliar de Cozinha, consolidando-se como um espaço de aprendizagem, protagonismo e mudança social. Mais do que capacitar para o mercado de trabalho, a iniciativa amplia a autoestima e o senso de pertencimento dos participantes, que passam a se reconhecer como agentes de transformação em suas próprias vidas e comunidades.

Objetivos

A atuação da Associação Mais Serra, por meio do curso de Auxiliar de Cozinha, tem como principal objetivo oferecer formação técnica e prática gratuita em gastronomia para populações em situação de vulnerabilidade social, com ênfase nas mulheres negras de baixa renda da região. Essa proposta ultrapassa a dimensão estritamente profissional, pois busca ampliar as possibilidades de inserção produtiva e geração de renda no território, ao mesmo tempo em que valoriza ingredientes, reforça a sustentabilidade e compartilhar práticas e saberes tradicionais, contribuindo para a construção de uma gastronomia sustentável, identitária e culturalmente enraizada.



Mais do que capacitar para o trabalho formal, a iniciativa favorece a construção de autoestima, autonomia e senso de protagonismo entre os participantes. Nesse processo, a cozinha se transforma em espaço de reconhecimento pessoal e coletivo, no qual os estudantes passam a se perceberem como agentes ativos de mudança, capazes de transformar não apenas suas trajetórias individuais, mas também o futuro de sua comunidade.

Descrição da experiência

Serra Grande, no litoral sul da Bahia, é um território marcado por fortes contrastes. Apesar de sua expressiva riqueza natural e cultural, a região convive com desigualdades históricas que restringem o acesso da população negra e nativa a direitos fundamentais, como educação, cultura e trabalho. Foi nesse cenário que, em 2014, a Associação Mais Serra surgiu como resposta comunitária, articulando a gastronomia não apenas como prática alimentar, mas como vetor de inclusão social, econômica e cultural.

O curso de Auxiliar de Cozinha, principal iniciativa da organização, é totalmente gratuito e possui carga horária de 120 horas, distribuídas ao longo de quatro meses. Sua metodologia é de caráter integrado, combinando momentos teóricos e práticos, visitas técnicas, estágios supervisionados e experiências de consumir em um restaurante — que, em muitos casos, representa o primeiro contato dos participantes dentro deste cenário social. O currículo também contempla debates sobre sustentabilidade alimentar, relações étnico-raciais e valorização de saberes tradicionais, o que amplia o escopo formativo para além das técnicas de cozinha.

O processo educativo é sustentado por uma rede colaborativa formada por professores e chefs convidados da região, pela equipe técnica da Associação e pelos próprios beneficiários, em sua maioria mulheres negras de baixa renda. Para mitigar barreiras de acesso, a instituição oferece transporte para estudantes de bairros periféricos e municípios vizinhos, além de disponibilizar a biblioteca comunitária para o acolhimento de filhos dos alunos durante as aulas. Essa estratégia favorece a participação de mães e pais — sobretudo em famílias monoparentais — e evidencia uma prática pedagógica sensível às condições sociais dos alunos.

A atuação da Associação vai além da formação, estendendo-se à intermediação ativa de oportunidades profissionais, conectando egressos a restaurantes, hotéis e residências da região. Essa ponte entre capacitação e empregabilidade reduz o hiato entre formação e trabalho efetivo, fortalecendo a inserção produtiva e a autonomia econômica dos participantes.



Um levantamento realizado entre 2014 e 2023, com questionário eletrônico preenchido pelos egressos do curso, revelou resultados expressivos:

- 93% reconheceram que a formação proporcionou habilidade técnicas relevantes;
- 80% estão atuando na área de gastronomia;
- 83% são pessoas negras (52% pardas e 31% pretas);
- 81% são mulheres.

Esses indicadores evidenciam a relevância da experiência como estratégia de geração de renda, fortalecimento identitário, sustentabilidade, autoestima e dinamização econômica local. Mais do que formar profissionais para o mercado, o curso contribui para a valorização cultural e para o protagonismo de grupos historicamente marginalizados, reafirmando a gastronomia como campo de resistência e transformação social.

Discussão

A experiência da Associação Mais Serra evidencia como a gastronomia social pode atuar como uma estratégia de desenvolvimento territorial, articulando diferentes dimensões: formação técnica, valorização cultural, inclusão produtiva e fortalecimento comunitário. Como define Caiafa (2022, p. 3):

“A Gastronomia Social pode ser compreendida como uma modalidade gastronômica que utiliza a comida como um agente de transformação e mudança na vida das pessoas, principalmente nos cenários de vulnerabilidade econômica e social. A comida tem um importante poder de transformar vidas seja pela escassez, seja pelo acesso rico e seguro à alimentação e é na cozinha, cenário de aproximação e interação das pessoas em torno do alimento, que se pode não só adquirir um ofício, como também assegurar o consumo regular e consciente dos alimentos.”

Essa valorização da diversidade cultural e alimentar como um elemento central para o fortalecimento da identidade e do pertencimento comunitário, reconhecendo e integrando saberes locais, receitas tradicionais e práticas alimentares da região na metodologia de formação reforça a concepção de educação popular defendida por Freire (2011), que reconhece a experiência de vida e o conhecimento comunitário como fundamentos essenciais no processo educativo - além de apoiar na afirmação cultural dos alunos e para a consolidação de vínculos sociais mais sólidos, como visto na experiência da Associação.

A redução das barreiras de acesso — por meio de transporte, acolhimento de filhos e atenção especial a famílias monoparentais — evidencia uma pedagogia sensível às dimensões de gênero, raça e classe.

Além disso, o **fortalecimento de redes locais**, envolvendo chefs, empreendedores e lideranças comunitárias, potencializa a troca de conhecimentos, amplia oportunidades profissionais e dinamiza a economia territorial, reforçando o papel da gastronomia como vetor de cooperação e desenvolvimento comunitário.

Outro ponto que vale destacar é o caráter sustentável da formação, ao ensinar o **aproveitamento integral dos alimentos**, prática que alia sustentabilidade, economia doméstica e inovação culinária, os estudantes desenvolvem habilidades técnicas e uma visão crítica sobre desperdício e consumo consciente. Essa prática também promove **empoderamento alimentar** e contribui para a sustentabilidade da comunidade (Braga et al., 2019, p. 32):

“A partir do Fórum Econômico Mundial em Davos, na Suíça, ficou selado o acordo que considera que administrar o desperdício tornou-se prioritário para a humanidade e, portanto, o excedente gerado na cozinha pode ser uma preciosa ferramenta de transformação social. Assim, a gastronomia torna-se muito mais do que um prato, uma técnica ou uma moda. É reconhecida como um agente de transformação social.”

O curso de Auxiliar de Cozinha da Associação Mais Serra possibilita que grupos historicamente marginalizados adquiram novos conhecimentos e construam trajetórias profissionais mais sólidas. Os impactos da iniciativa vão além da inserção ocupacional, abrangendo dimensões subjetivas como o fortalecimento da autoestima, o reconhecimento da própria importância social e cultural e a ampliação do protagonismo individual.

Diante dos desafios contemporâneos, como o desemprego estrutural e a necessidade de sistemas alimentares mais justos e sustentáveis, a experiência da Associação Mais Serra amplia o conceito de gastronomia social e oferece subsídios para políticas públicas, redes colaborativas e modelos de desenvolvimento territorial orientados pela equidade, sustentabilidade e justiça social.

A análise da experiência da Associação Mais Serra evidencia o potencial da **gastronomia social** como um modelo estratégico para o desenvolvimento territorial, indo além de uma mera ação de capacitação profissional. A abordagem multifacetada da iniciativa, que articula formação técnica, valorização cultural, sustentabilidade, inclusão produtiva e fortalecimento



comunitário, demonstra que a alimentação, enquanto fenômeno social, pode atuar como um poderoso catalisador de transformação.

Ou seja, a partir da experiência da Associação é possível observar que a comida não tem apenas o objetivo de nutrir, mas também de empoderar e gerar mudança, especialmente em contextos de vulnerabilidade. Portanto, a cozinha, nesse sentido, é ressignificada como um espaço de aprendizagem, pertencimento e autonomia.

A metodologia de formação da Associação Mais Serra reflete uma profunda compreensão de que a capacitação técnica deve estar intrinsecamente ligada à valorização cultural. Ao integrar saberes e receitas tradicionais, o programa se alinha com concepção de educação popular, que reconhece a experiência de vida e o conhecimento comunitário como um dos pilares do processo educativo. Esse alinhamento não apenas reforça a identidade dos participantes, mas também solidifica vínculos sociais, criando uma rede de apoio durante e após o curso. Além disso, a atenção a barreiras de acesso (como a oferta de transporte e acolhimento para filhos, já mencionadas) revela uma pedagogia sensível às dimensões de gênero, raça e classe, desconstruindo obstáculos que perpetuam a marginalização.

Ademais, a iniciativa demonstra o poder da sustentabilidade como um pilar de inovação e conscientização. O foco na origem e no aproveitamento integral dos alimentos não apenas desenvolve habilidades técnicas, mas também promove uma visão crítica sobre o consumo e o desperdício. Essa prática ressoa com a urgência global de gestão do desperdício como uma ferramenta de transformação social. Ao incorporar essa perspectiva, a Associação não apenas capacita para o mercado de trabalho, mas também contribui para a construção de um sistema alimentar mais justo e sustentável.

Os impactos da Associação superam a simples inserção ocupacional. Os resultados alcançados, como o fortalecimento da autoestima e a ampliação do protagonismo individual, revelam que a gastronomia social é um campo de intervenção que atua em dimensões subjetivas e estruturais. A experiência serve como um modelo para a formulação de políticas públicas e para a criação de redes colaborativas, provando que o desenvolvimento territorial pode ser orientado por princípios de equidade e justiça social. A análise de Montanari (2008,

p.160) — “Se a mesa é a metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações que se definem nesse grupo.” — sintetiza a essência dessa abordagem: a gastronomia social utiliza o alimento como um meio para tecer as redes humanas e construir um futuro mais inclusivo.



Considerações finais

A experiência da Associação Mais Serra evidencia que a gastronomia social vai além da preparação de alimentos, configurando-se como instrumento de transformação social, cultural e econômica. Por meio de suas práticas, a Associação promove inclusão produtiva, fortalecimento comunitário e valorização da diversidade cultural e alimentar, contribuindo para o protagonismo de grupos historicamente marginalizados.

A instrução sobre origem e aproveitamento integral dos alimentos, a atenção às barreiras de acesso e o estímulo à criação de redes locais reforçam a capacidade da gastronomia de gerar impactos concretos na vida das pessoas e na sustentabilidade do território.

Ao consolidar essas experiências, a Associação Mais Serra oferece um modelo inspirador para políticas públicas e iniciativas comunitárias, demonstrando que educação, cultura e economia podem caminhar juntos em prol de equidade, pertencimento e desenvolvimento territorial sustentável.

Referências

BRAGA, E. V. C. B.; COSTA, E. A.; AQUINO, A. C.; NUNES, G.; GOIANA, G. LIMA, L. Gastronomia e Sustentabilidade: o projeto Realimenta como colaborador para o reaproveitamento de alimentos e para transformação social. In: **Anais do Congresso Brasileiro de Inovação e Tecnologia na Gastronomia e Ciência dos Alimentos**. Fortaleza-CE.

Disponível em <https://www.monferrer.com.br/Ideia_Eventos/2020/CGCA2020.pdf>. Acesso em: 22 ago 2025.

CAIAFA, T. B. **Cozinha Solidária: Uma nova perspectiva sobre a alimentação**. 2022. Disponível em: <<https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/ANL/article/view/3100>>. Acesso em: 22 ago 2025.

FREIRE, P. **Pedagogia da esperança: um reencontro com a pedagogia do oprimido**. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo. Senac, 2008.



Palavras-chave: Gastronomia Social; Empoderamento Comunitário; Educação Popular.

Fonte(s) de financiamento/apoio:

Financiadores: IBR

Apoiadores: Txai, Taboa, Serra Gourmet, Vila Pitangueira, Vila Cacau.

Conflito de interesses: Não há.