



GASTRONOMIA SOCIAL E FORMAÇÃO COMUNITÁRIA: EXPERIÊNCIA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NO PROJETO ESTAÇÃO FAVELA

Autores/as:

Vladerlan Paixão Franklin (Universidade Federal do Ceará; vladerlanpaixao@hotmail.com);
Miguel Feitosa Pereira (Universidade Federal do Ceará; miguelfeitosapereira@alu.ufc.br);
Eveline de Alencar Costa (Universidade Federal do Ceará;
evelinedealencarcosta@gmail.com).

RESUMO EXPANDIDO: Relato de Experiência

Apresentação

O presente relato de experiência visa apresentar as vivências realizadas nos cursos de gastronomia ofertados pela parceria do Programa de Extensão Universitária Gastronomia Social no Jardim da Gente e o projeto de extensão Estação Favela, ambos da Universidade Federal do Ceará.

O projeto de extensão Estação Favela, vinculado à Universidade Federal do Ceará (UFC), tem como propósito promover cursos de qualificação, formação e capacitação nas áreas de Liderança, Empregabilidade, Educação Financeira e Acesso à Tecnologia prioritariamente para jovens, mulheres e pessoas negras, além de realizar ações e eventos relacionados às atividades de formação, nos territórios do bairro Barroso e da comunidade do Poço da Draga (bairro Praia de Iracema), em Fortaleza (CE). A iniciativa teve como unidade descentralizadora o Ministério dos Direitos Humanos e Cidadania (MDHC). Além disso, a Central Única das Favelas (CUFA) atuou como um importante parceiro do projeto, especialmente através da mobilização da comunidade. Destaca-se que foram ofertados cursos em diversas áreas, mas este relato corresponde aos cursos na área da Gastronomia.

No contexto dessa iniciativa, estabeleceu-se uma parceria com o Programa de Extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente (GS), do Curso de Gastronomia da UFC, que atuou como parceiro formativo na oferta de cursos da área da gastronomia para a comunidade, de forma a articular com outras áreas, como o empreendedorismo e economia solidária.

A proposta nasceu do reconhecimento da gastronomia como prática social, cultural e profissional, capaz de promover inclusão, estimular a autoestima e criar oportunidades de



geração de renda. A ação articulou, portanto, dois projetos de extensão da mesma instituição, fortalecendo o caráter interdisciplinar e comunitário da universidade pública.

Objetivo geral

Contribuir para a formação social e profissional dos participantes por meio da realização de cursos na área da gastronomia no projeto Estação Favela, em parceria com o Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente, valorizando a intersetorialidade e a inclusão social.

Objetivos específicos

- Oferecer formação básica em técnicas gastronômicas acessíveis;
- Estimular a valorização da cultura alimentar e gastronômica local e regional;
- Incentivar alternativas de geração de renda a partir da prática gastronômica;
- Fortalecer a integração comunitária por meio de experiências gastronômicas;
- Ampliar a articulação entre programas de extensão da UFC, unindo saberes e práticas formativas.

Descrição da experiência

As atividades dessa parceria ocorreram nas comunidades do Poço da Draga e Barroso II, localizadas em Fortaleza/Ceará, em espaços comunitários articulados pela Central Única das Favelas (CUFA), entre os meses de dezembro de 2024 e junho de 2025. O curso contou com a participação de alunos, majoritariamente moradores da comunidade, com diferentes perfis etários e socioeconômicos.

A equipe foi composta por docentes, discentes extensionistas do Mestrado em Gastronomia e colaboradores dos dois projetos parceiros - Estação Favela e Gastronomia Social no Jardim da Gente – e da Central Única das Favelas. Essa colaboração possibilitou o planejamento compartilhado das aulas, a gestão dos insumos e a construção de um espaço de aprendizagem horizontal, no qual a troca de saberes foi priorizada.

Foram ofertados, em ambas as comunidades, os cursos de Salgados Comerciais (20h), Panificação Básica (20h), Bebidas e Drinks (20h), Comidas Típicas Juninas (30h) e Massas e Molhos (60h). A estrutura de cada curso contemplou uma organização equilibrada entre teoria e prática, sendo distribuídas 4 horas dedicadas às Boas Práticas de Manipulação e Segurança dos Alimentos e 4 horas voltadas para o tema Custos, Precificação e Economia Criativa. As atividades práticas corresponderam a 12 horas nos cursos de 20 horas, 22 horas nos cursos de 30 horas e 52 horas nos cursos de 60 horas.



Cada curso ofertou 15 vagas por turma, totalizando 150 matrículas. Destas, 120 participantes concluíram as formações, o que representa um índice de aproveitamento de 80%, com certificação concedida ao final de cada curso.

As aulas foram organizadas em módulos teórico-práticos, contemplando noções de higiene e segurança alimentar, planejamento de cardápios, aproveitamento integral dos alimentos e preparo de receitas de baixo custo inspiradas em referências gastronômicas locais. O método “aprender fazendo” possibilitou que os alunos atuassem não apenas como receptores, mas como protagonistas do processo de ensino-aprendizagem.

Durante as atividades práticas, os participantes puderam compartilhar suas experiências familiares e comunitárias ligadas à gastronomia, adaptando técnicas e receitas ao contexto de suas realidades. Essa participação ativa contribuiu para que o curso tivesse caráter formativo e identitário, fortalecendo vínculos comunitários e ressignificando o papel da gastronomia em suas trajetórias.

A devolutiva dos alunos foi realizada por meio de rodas de conversa, registros fotográficos durante as aulas e por meio dos grupos de Whatsapp – de preparações realizadas no ambiente familiar ou em empreendimentos -.

Além disso, o projeto de extensão disponibiliza um formulário virtual padrão, para todos os cursos ofertados. O formulário é dividido em 3 partes: 1) Dados sobre os participantes, 2) Avaliação geral dos cursos ofertados, 3) Avaliação específicas dos cursos ofertados.

Entre os aspectos mais destacados estiveram: a valorização do aprendizado prático; a percepção de que o conhecimento adquirido poderia ser aplicado tanto no cotidiano familiar quanto em iniciativas de geração de renda; e o reconhecimento do curso como espaço de convivência, troca e fortalecimento coletivo.

O empreendedorismo se destaca como um dos meios de sustento dos membros dessas comunidades, mas também um desafio. Alguns participantes relataram maior segurança em testar novas receitas em casa, enquanto outros destacaram a motivação para empreender pequenas iniciativas gastronômicas, seja de forma individual ou em grupo.

Essa devolutiva evidenciou o impacto positivo da ação, não apenas no âmbito técnico, mas também no fortalecimento da autoestima, no estímulo à criatividade e no sentimento de pertencimento à comunidade.

Os desafios enfrentados durante a execução das formações foram significativos e revelaram aspectos estruturais e contextuais das comunidades envolvidas. As limitações de infraestrutura, como a falta de equipamentos adequados e espaços apropriados para as práticas culinárias, exigiram estratégias de adaptação por parte da equipe executora, que recorreu ao uso de materiais alternativos, à reorganização dos espaços disponíveis e à



priorização de métodos pedagógicos que valorizassem o aprendizado coletivo e o uso de recursos locais. A necessidade de adequar as receitas à realidade econômica dos participantes também se mostrou um ponto crítico, sendo mitigada pela substituição de ingredientes por opções acessíveis e regionais, o que, além de viabilizar a execução, reforçou a valorização da cultura alimentar local e a autonomia criativa dos participantes.

O tempo reduzido de execução foi outro fator desafiador, especialmente diante da complexidade dos conteúdos e da diversidade de perfis dos alunos. Para superar essa limitação, as atividades foram planejadas de forma dinâmica e integrada, buscando conciliar a transmissão de conhecimentos técnicos com práticas colaborativas e reflexivas.

Apesar das dificuldades, os resultados obtidos apontam para perspectivas de superação sustentáveis. O desenvolvimento de habilidades gastronômicas, aliado ao fortalecimento do sentimento de pertencimento e ao reconhecimento da gastronomia como campo legítimo de formação e trabalho, indicam que a iniciativa contribuiu não apenas para a geração de renda, mas também para o empoderamento social e simbólico das comunidades envolvidas. Essas conquistas sugerem que, mesmo em contextos de vulnerabilidade, é possível promover processos de transformação social por meio de práticas educativas fundamentadas na inclusão, na criatividade e na valorização dos saberes locais.

Discussão

A experiência desenvolvida no Estação Favela, em parceria com o Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente, evidencia a potência da gastronomia social como ferramenta de transformação individual e comunitária. A gastronomia, entendida não apenas como prática técnica, mas como fenômeno cultural e social, pode ser mediadora de processos de inclusão e de emancipação.

Como reforçam Costa et al. (2020), a gastronomia social pode ser compreendida como uma prática alinhada aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), promovendo inclusão produtiva, combate às desigualdades e valorização da cultura alimentar local. Nesse sentido, a experiência do Estação Favela, em parceria com o Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente, dialoga com esse campo de atuação ao propor ações formativas que unem saberes acadêmicos e comunitários.

O diálogo com a extensão universitária também se mostra essencial. Conforme a Política Nacional de Extensão (FORPROEX, 2012), a universidade deve se articular com a sociedade de forma indissociável do ensino e da pesquisa, promovendo a troca horizontal de saberes. Nessa experiência, a parceria entre dois programas da UFC ampliou a capacidade de ação e possibilitou que os saberes técnicos e científicos dialogassem com os conhecimentos



comunitários, criando práticas gastronômicas significativas e contextualizadas.

Por sua vez, a educação emancipatória defendida por Paulo Freire (1996; 2011) reforça que não há ensino verdadeiro sem diálogo, problematização e reconhecimento dos sujeitos como protagonistas de seus processos de aprendizagem. O curso na área da gastronomia, ao possibilitar que os participantes compartilhassem suas vivências, com conhecimentos de economia solidária, empreendedorismo e refletissem sobre a realidade alimentar de suas comunidades, configurou-se como espaço freiriano de comunicação e não de imposição, onde a prática educativa se fez emancipadora.

Assim, a experiência confirma que a gastronomia social, articulada à extensão universitária e orientada pelos princípios da educação popular, constitui caminho fecundo para a formação cidadã, a valorização cultural e a inclusão produtiva.

Considerações Finais

A realização dos cursos gastronômicos no projeto Estação Favela, em parceria com o Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente, Ministério dos Direitos Humanos e Cidadania e a CUFA, reafirma a potência da extensão universitária como espaço de diálogo e transformação social. Os cursos possibilitaram a troca de saberes entre universidade e comunidade, fortalecendo a identidade local, promovendo a inclusão social e ampliando oportunidades de formação e geração de renda.

Além disso, a devolutiva dos alunos revelou impactos para além da técnica, como o fortalecimento da autoestima, o sentimento de pertencimento e a construção coletiva de conhecimentos, em sintonia com os princípios da educação popular freireana. Assim, a gastronomia social mostra-se não apenas como um campo de atuação acadêmica, mas como um instrumento de emancipação e desenvolvimento comunitário, capaz de articular práticas alimentares, cidadania e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Como perspectiva futura, destaca-se a importância da continuidade dessa parceria, do fortalecimento das ações de extensão em gastronomia e da criação de mecanismos que favoreçam a autonomia dos participantes, permitindo que os conhecimentos adquiridos sejam aplicados em suas vidas cotidianas e em iniciativas de geração de renda.

Referências

BRASIL. Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras (FORPROEX). **Política Nacional de Extensão Universitária**. Brasília, 2012.

COSTA, E. A.; MOTA, R.; CARNEIRO, A.; AMARAL, R.; BASTOS, R.; GARCEZ, T.



Gastronomia Social no Jardim da Gente e os Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável.
In: **Congresso Brasileiro De Gastronomia, Ciência E Cultura Alimentar**, 3., 2020, Fortaleza. *Anais...* Fortaleza: Monferrer, 2020. p. 48–51. Disponível em: https://www.monferrer.com.br/Ideia_Eventos/2020/CGCA2020.pdf? Acesso em: 24 ago 2025.

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** São Paulo: Paz e Terra, 2011.

Palavras-chave: Extensão universitária; Gastronomia Social; Educação Popular; Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.