



GASTRONOMIA COMO FERRAMENTA SOCIAL: PERFIL SOCIOECONÔMICO DE PARTICIPANTES DE CURSOS EM UMA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL EM FORTALEZA-CE.

Autores/as:

Tereza Carlas da Nóbrega Araújo Garcez (Universidade Federal do Ceará;
terezaaraujo@ufc.br);

Regina Maria Silva Bastos (Universidade Federal do Ceará;
reginabastos_ufc@yahoo.com.br);

Eveline de Alencar Costa (Universidade Federal do Ceará;
evelinedealencarcosta@gmail.com)

Maria Luiza do Nascimento Penha (Universidade Federal do Ceará;
marialuizadonascimentopenha@ufc.br).

RESUMO EXPANDIDO: Resultado de pesquisa

Introdução

A educação profissional desempenha papel central no enfrentamento das desigualdades sociais e no aumento da empregabilidade, sobretudo em contextos de vulnerabilidade. Estudos revelam que o perfil socioeconômico influencia diretamente as trajetórias escolares e profissionais, sendo a baixa renda e a escolaridade limitada fatores determinantes da exclusão social (Januário et al., 2022).

A busca por cursos de qualificação é mais frequente entre indivíduos em situação de vulnerabilidade social e econômica, que veem na formação profissional uma oportunidade de ampliar suas condições de empregabilidade e renda. No caso brasileiro, observa-se que a educação profissional contribui diretamente para a inserção no mercado de trabalho e para a melhoria salarial de trabalhadores em diferentes contextos (Musse; Machado, 2013).

Além do impacto econômico, a educação de jovens e adultos e os cursos profissionalizantes também cumprem papel social e cultural. Pesquisas revelam que a maioria dos participantes dessas modalidades é composta por mulheres, o que evidencia a centralidade feminina nos processos de formação e a busca por autonomia por meio do trabalho qualificado (Cruz et al., 2021). Essa predominância, somada à diversidade etária, reforça o caráter inclusivo da formação, capaz de atender sujeitos em diferentes fases da vida.



Nas últimas décadas, políticas públicas voltadas à democratização do ensino, como os programas de expansão da rede federal e a Lei de Cotas, alteraram significativamente o perfil dos estudantes brasileiros, promovendo maior inclusão de grupos historicamente marginalizados (Ristoff, 2014). Nesse cenário, o campo da gastronomia social, por meio de cursos promovidos por Organizações da Sociedade Civil (OSCs), surge como estratégia de geração de oportunidades, permitindo flexibilidade e acessibilidade a pessoas em diferentes fases da vida.

Além de complementar a formação, essas iniciativas contribuem para a transformação social e para o desenvolvimento econômico de comunidades periféricas (Musse; Machado, 2013; Ristoff, 2014; Cruz et al., 2021).

A partir desse contexto, esta pesquisa busca refletir sobre o retrato socioeconômico do público participante de cursos de gastronomia em uma OSC localizada em um bairro periférico. Para tanto, foram levantados dados referentes à média de idade e de renda dos participantes, ao nível de escolaridade e à distribuição segundo identidade de gênero.

Objetivo

Analisar o perfil socioeconômico de participantes de cursos de gastronomia oferecidos por uma Organizações da Sociedade Civil (OSC), em Fortaleza-CE.

Metodologia

A pesquisa possui caráter descritivo e qualitativo, fundamentada em análise bibliográfica e documental. A população estudada corresponde ao total de 461 participantes que concluíram os cursos de gastronomia oferecidos por uma Organização da Sociedade Civil (OSC), Instituto Benjamim Dias (IBD), situada na periferia de Fortaleza, ao longo do ano de 2024.

O Instituto Benjamim Dias (IBD), localizado em um bairro na periferia de Fortaleza, é uma OSC que foi fundado pela Irmã Yolanda Ferrari Dias, em 4 de novembro de 2008. Sua atuação contempla promover a assistência social e o trabalho voluntário; combater a pobreza, por meio de cursos de capacitação profissional, palestras e atividades voltados ao ingresso no mercado de trabalho; defender a inclusão social e os direitos humanos; preservar o patrimônio artístico, histórico e cultural; conscientizar a comunidade acerca das necessidades de defesa, preservação e conservação do meio ambiente; e promover o desenvolvimento sustentável. O



IBD também mantém parcerias e convênios com entidades públicas e privadas para viabilizar seus objetivos.

Os cursos de gastronomia são realizados quinzenalmente, em turmas matutinas, com uma média de 20 alunos, abordando conteúdos diversos de acordo com datas comemorativas, contemplando temas como produção de massas e molhos, de bolos comerciais, de biscoito doces e salgados, de pizzas, de sobremesas e de doces finos, de conservas artesanais, de salgados comerciais, de bolos comerciais e regionais, brownies e cupcakes, além de cursos de panificação básica de doceria junina, de gastronomia de rua, de confeitaria básica, de sobremesas natalinas e de receitas natalinas.

Esses cursos acontecem por meio da parceria entre o projeto de extensão *Gastronomia Social no Jardim da Gente*, da Universidade Federal do Ceará, o Instituto Benjamim Dias e o projeto *Alimentando Sonhos* da empresa M. Dias Branco.

A coleta de dados foi realizada a partir dos formulários de inscrições disponibilizados pelo IBD. A ferramenta utilizada foi o Google Forms, uma plataforma gratuita para criação de formulários online acessível via navegador ou dispositivos móveis, que continha perguntas sobre as questões socioeconômicas das pessoas interessadas em participar dos cursos gastronomia social. Os dados coletados foram organizados em planilhas, com seleção das informações dos participantes que concluíram os cursos de gastronomia no ano de 2024. Segundo Cruz *et al.* (2021), questionários socioeconômicos contemplam preferencialmente aspectos como renda familiar, escolaridade, situação profissional, identidade de gênero, composição familiar e expectativas educacionais.

Esse trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), e teve parecer aprovado sob nº5.911.907. A análise estatística dos dados foi conduzida no programa Microsoft Excel 365 (2025), em correlação com a literatura sobre educação profissional e inclusão social.

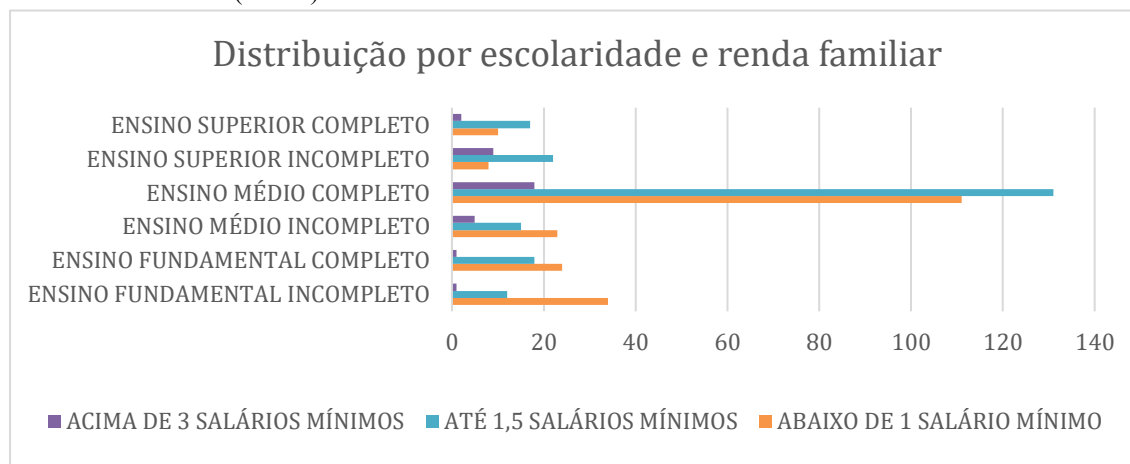
Resultados e Discussão

Os participantes dos cursos de gastronomia social no Instituto Benjamim Dias (IBD), em 2024, possuíam, em sua maioria, ensino médio completo e uma renda familiar inferior a um salário-mínimo (Gráfico 1).

Os resultados demonstram que a maioria dos participantes apresentavam ensino médio completo e baixa renda familiar confirmando os dados encontrados por Januário *et al.* (2022), segundo os quais, aproximadamente 35% dos alunos de escolas públicas têm uma renda mensal

de até R\$ 1 mil. Dessa forma, a educação profissional auxilia na elaboração de políticas mais adequadas ao público que mais necessita (Musse e Machado, 2013).

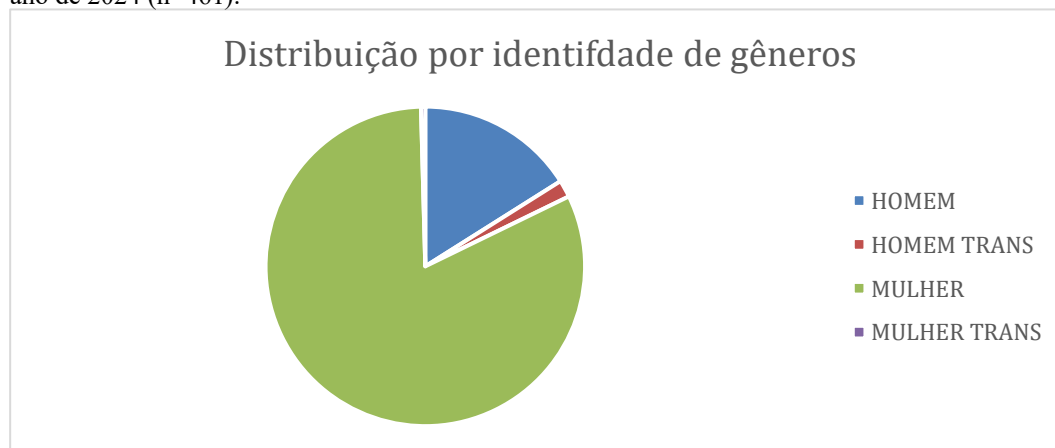
Gráfico 1 – Distribuição por escolaridade e renda familiar dos participantes dos cursos de gastronomia social no IBD no ano de 2024 (n=461).



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Observamos que no gráfico 2, relativo à distribuição por identidade de gêneros, as mulheres são maioria entre os participantes. Essa predominância feminina confirma a tendência observada em estudos sobre Educação de Jovens e Adultos e educação profissional, que apontam as mulheres como as principais frequentadoras de cursos (Cruz *et al.*, 2021; Musse e Machado, 2013).

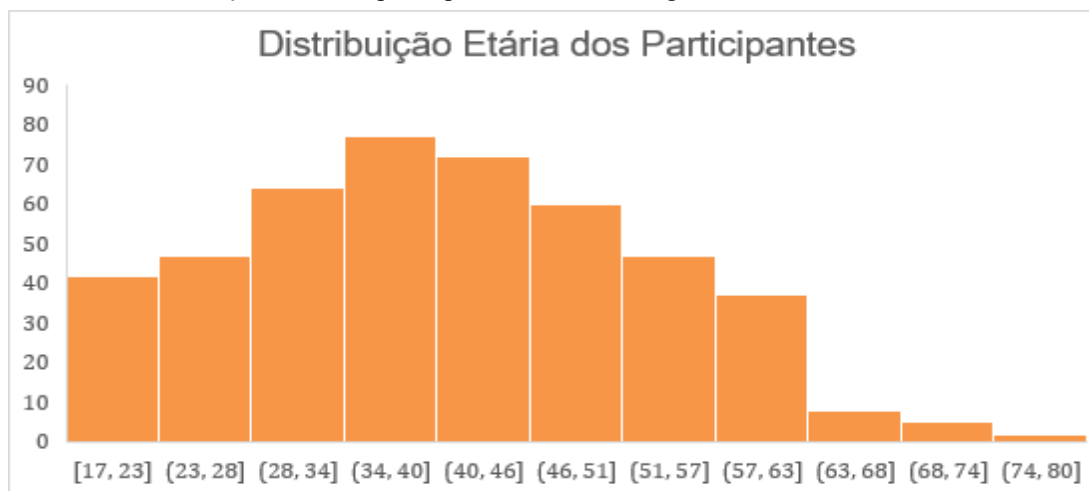
Gráfico 2 – Distribuição por identidade de gêneros dos participantes dos cursos de gastronomia social no IBD no ano de 2024 (n=461).



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Além disso, a diversidade etária dos participantes indica que a OSC oferece flexibilidade para acolher diferentes perfis de estudantes, ampliando as oportunidades de inserção e reintegração ao mercado de trabalho. Ao analisar a distribuição etária dos participantes dos cursos de gastronomia social no IBD em 2024, observou-se que a faixa etária com maior participação foi de 34 a 40 anos (Gráfico 3).

Gráfico 3 – Distribuição etária dos participantes dos cursos de gastronomia social no IBD no ano de 2024 (n=461).



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A formação em gastronomia é percebida não apenas como instrumento econômico, mas também como fator de capital social e cultural, fortalecendo vínculos comunitários e ampliando perspectivas de autonomia.

Conclusão

O perfil socioeconômico dos participantes revelou predominância de indivíduos com ensino médio completo e baixa renda familiar, o que confirma a relevância de iniciativas voltadas para a inclusão social. A significativa participação feminina mostra a busca das mulheres por qualificação profissional, enquanto a diversidade etária evidencia o potencial de acolhimento da educação em gastronomia em diferentes fases da vida, ampliando perspectivas de reinserção no mercado de trabalho.

Os cursos de gastronomia analisados demonstram não apenas a procura social por complementar a formação educacional, mas também o fortalecimento do capital social e cultural das comunidades periféricas, estimulando vínculos comunitários, autonomia e novas possibilidades de geração de renda.



Dessa forma, a educação profissional em gastronomia deve ser reconhecida como uma política estratégica, capaz de articular qualificação, cidadania e justiça social, ao mesmo tempo em que promove desenvolvimento econômico e inclusão de grupos historicamente vulneráveis.

Referências bibliográficas

CRUZ, S. L. F. *et al.* Sujeitos da EJA: realidade socioeconômica, particularidades e aspirações educacionais. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 7, 2021.

INSTITUTO BENJAMIM DIAS. *Estatuto do Instituto Benjamim Dias – IBD: consolidado após 2ª reforma estatutária*. Fortaleza/CE, 2020.

JANUÁRIO, M.; VALE, R. A. L.; SANTOS, J. R. O. Perfil sociodemográfico de estudantes do ensino médio do município de Bandeirantes/PR e ações afirmativas: universidade e as cotas sociorraciais. **Revista de Extensão da UNIVASF**, Petrolina, v. 10, n. 2, p. 222-243, 2022.

MUSSE, I.; MACHADO, A. F. Perfil dos indivíduos que cursam educação profissional no Brasil. **Economia e Sociedade**, v. 22, n. 1, 2013.

RISTOFF, D. O novo perfil do campus brasileiro: uma análise do perfil socioeconômico do estudante de graduação. **Avaliação**, v. 19, n. 3, 2014. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1414-40772014000300010>.

Palavras-chave: Gastronomia Social, Cursos de gastronomia, Condição social e econômica.

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

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