



OFICINAS DE CULINÁRIA PARA MULHERES EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL NO ESPAÇO CULTURAL PIERRE VERGER (SALVADOR/BA): UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Autora: Juliana Malange Marques (Doutora em Ciências, IP/USP; bacharelada em
Gastronomia - Universidade Federal da Bahia; jumalange@gmail.com)

RESUMO EXPANDIDO: Relato de Experiência

Apresentação

A gastronomia, por meio de sua prática, se mostra como ferramenta relevante tanto para promover geração de renda, quanto oferecer subsídios que proporcionem maior autonomia nas escolhas alimentares e consequente melhora da qualidade da alimentação - o que pode ser especialmente importante dentro do contexto de vulnerabilidade social. Benefícios da implementação de programas de oficinas de prática culinária em comunidades vulneráveis têm sido bem documentados, sobretudo no que se refere à criação de oportunidades de inclusão produtiva e social, promovendo a reinserção de pessoas em situação de vulnerabilidade social no mercado de trabalho e garantindo melhorias de suas condições de vida. Iniciativas da gastronomia social vêm apresentando também os efeitos positivos na saúde mental das pessoas vulneráveis, favorecendo seu bem-estar e resgatando sua autoestima. A partir do relato de uma experiência de longo prazo com um grupo de mulheres em situação de vulnerabilidade social, moradoras da comunidade do Engenho Velho de Brotas (Salvador/BA), percebeu-se que a gastronomia social desempenha um papel relevante também na esfera dos vínculos afetivos, promovendo o fortalecimento destes bem como resgatando o sentido de pertencimento e inclusão social dessas pessoas.

Objetivo

Por meio de uma abordagem qualitativa, este trabalho tem como objetivo relatar a experiência das oficinas culinárias ministradas no Espaço Cultural Pierre Verger, localizado na comunidade do Engenho Velho de Brotas, em Salvador/BA.



Descrição da experiência

As oficinas foram destinadas a mulheres adultas, todas moradoras da comunidade do Engenho Velho de Brotas, em Salvador (BA). O bairro, que na época da colonização era ocupado por um engenho de cana-de-açúcar que se estendia por boa parte da região, é reconhecido por sua forte tradição afro-brasileira, abrigando muitos terreiros de candomblé e sendo considerado um dos principais redutos da população negra de Salvador.

O grupo de alunas é formado por aproximadamente 9 (nove) mulheres, cujas idades variaram entre 46 e 57 anos. Todas elas encontram-se em situação de vulnerabilidade social, experimentando algum grau de insegurança alimentar. As aulas, ministradas ao longo de 1 (um) ano, durante o período de 06/2024 a 07/2025, ocorreram uma vez por semana, com uma duração de 3 (três) horas cada dia.

As aulas foram elaboradas, em um primeiro momento, para atender à demanda das mulheres por recursos materiais e, deste modo, foram delineadas com um viés de capacitação. A qualificação profissional de pessoas em situação de vulnerabilidade social tem como função a geração de renda e inclusão social por meio de sua (re)inserção no mercado de trabalho. Assim, as práticas consistiram na elaboração de produtos viáveis de serem produzidos (baixo custo) e comercializados – tais como salgados de padaria, bolo de pote, bolos confeitados, dentre outros.

Dois aspectos fundamentais foram notados logo no início da implementação das oficinas de formação: a necessidade de se estabelecer uma relação de confiança entre as alunas e a professora e a importância de se inserir as produções no contexto histórico e cultural do universo alimentar das alunas. Ambos os fatores influenciaram a adesão e permanência no programa de oficinas, bem como possibilitaram trocas de aprendizagem ao longo do processo, evidenciando-se o papel das alunas como atores sociais capazes de protagonizar a experiência de troca e fomentar diálogos únicos.

Uma segunda frente a ser contemplada dentro do programa estava relacionada à promoção da alimentação saudável por meio da elaboração de preparações alternativas, propondo substituições com foco na redução do uso de ultraprocessados e produtos prontos. Inicialmente houve resistência de parte do grupo com relação ao conteúdo: parte das alunas mostraram interesse enquanto outras observaram com receio e/ou desdém, deixando clara a



percepção de comida saudável como comida insossa. Essa reação despertou para a necessidade de ajuste na abordagem da temática. Ao longo do processo e estabelecida uma relação de confiança, esses temas puderam ser abordados, de forma leve e lúdica, pensando-se em adaptações mais familiares e geradoras de interesse e curiosidade, sempre inserindo os novos conteúdos ao contexto sócio-histórico das alunas e adequando a abordagem aos hábitos alimentares delas.

A taxa de adesão e frequência da turma que, ao longo do primeiro semestre girou em torno de algo como 50%, passou a ser de 80 a 90% no segundo semestre, após o alinhamento das expectativas. Houve relatos importantes de alunas que incorporaram algumas das técnicas e métodos adquiridos aos produtos que já disponibilizavam para venda e, para além disso, muitas delas relataram produzir as preparações em casa, para alimentar a família, de modo que as oficinas tiveram um impacto importante na promoção de maior autonomia alimentar e menor sujeição ao consumo de produtos industrializados.

A fragilização de vínculos afetivos, que se apresenta como uma das facetas da vulnerabilidade social, se mostrou como uma questão importante na vida de algumas das mulheres. Ao passo em que era notável a demanda afetiva e relacional dentro da dinâmica do grupo, observou-se que as aulas de culinária propiciaram o preenchimento dessa lacuna de certo modo, evidenciando-se como a prática culinária em grupo tem o potencial de promover não apenas bem-estar e melhoria da autoestima – como já vem sendo documentado – mas também de fortalecer vínculos de afeto e cuidado. O ato de cozinhar, sendo uma atividade dependente da colaboração de todo o grupo de forma coesa, favoreceu o fortalecimento dos vínculos afetivos, trazendo à tona o sentimento de pertencimento.

Discussão

Iniciativas dentro da gastronomia social vêm se mostrando como ações importantes para a minimização de assimetrias sociais, uma vez que essas ações visam capacitar e qualificar indivíduos em situação de vulnerabilidade social para a sua reinserção no mercado de trabalho formal ou informal e geração de renda, trazendo melhorias significativas em sua qualidade de vida (BARBOSA, 2019; SILVA ET AL, 2022; OLIVEIRA & OLIVEIRA, 2021). Para as mulheres do grupo que já comercializavam alguns produtos, foi interessante perceber a inserção de métodos e técnicas desenvolvidos nas oficinas no repertório de



produtos oferecidos, testemunhando a eficácia das aulas para a geração de renda e inclusão produtiva.

A experiência mostrou que a implementação de ações em comunidades vulneráveis deve se pautar sempre pelo estabelecimento de relações de confiança entre os sujeitos envolvidos. É a partir dessa relação consolidada que se torna viável a construção coletiva que se busca com determinada ação, garantindo a taxa de adesão aos programas, e possibilitando ajustes às demandas reais advindas das pessoas da comunidade - como já observado em outros relatos de experiência de atuação em comunidades vulneráveis (e.g. SILVA ET AL, 2017). Aprender e ensinar com o outro deve ser uma atividade mediada por sensibilidade e atenção para uma experiência educativa eficaz (LARROSA, 2008).

A aquisição de habilidades culinárias é um dos fatores imprescindíveis para um movimento de maior autonomia nas escolhas alimentares e melhor qualidade da dieta, possibilitando menor sujeição aos apelos do mercado, com importantes consequências para melhoria da saúde como um todo (OLIVEIRA E CASTRO, 2022); o ato de cozinhar em casa é recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) que aponta este como um caminho essencial para a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde. Nesse sentido, as oficinas têm se mostrado eficazes, já que as alunas relatam a replicação das preparações no ambiente doméstico.

O conceito de vulnerabilidade social é multifacetado, estando atrelado não apenas à precariedade de renda, mas também a outras esferas sociais tais como a fragilização de vínculos afetivo-relacionais e de pertencimento social (CAMATTI ET AL, 2015). A fragilização de vínculos decorre tanto de dificuldades enfrentadas no próprio núcleo familiar (como dificuldades de diálogo e de convivência) quanto por discriminações várias às quais esses indivíduos estão expostos em seu cotidiano (CAMATTI ET AL, 2015). Independentemente de sua causa, foi possível identificar a presença da demanda afetivo-relacional dentro do grupo e ficou evidente o papel da gastronomia, enquanto atividade essencialmente colaborativa, como facilitadora da formação dessas vínculos afetivos e de pertencimento.



Considerações finais

As oficinas culinárias ministradas no Espaço Cultural Pierre Verger se mostraram como um recurso eficaz não apenas para fins de capacitação e geração de renda mas também atuaram em outros planos da sociabilidade do indivíduo vulnerável, contemplando as outras esferas da vulnerabilidade tais como as demandas afetivas, proporcionando o sentimento de pertencimento ao coletivo.

Referências

BARBOSA, Ilana das Neves. Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente: a gastronomia como fator de mudança social no bairro Bom Jardim em Fortaleza (CE). Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019.

CAMATTI, Roselaine Klaus; BONAMIGO, Irme Salette; LAJUS, Maria Luiza. Vulnerabilidade e fragilização de vínculos na compreensão dos profissionais que atuam na proteção social básica do Suas. Anais do I Congresso Internacional de política social e serviço social: desafios contemporâneos. Londrina, junho de 2015.

LARROSA, Jorge. Notas sobre a experiência e o saber da experiência. Revista Brasileira de Educação, 19, 20-28, 2022.

SILVA, José Victor de Mendonça; QUEIROZ, Luís Felipe Lopes; AMORIM, Jamile Ferro. Análise da importância da construção do vínculo em uma comunidade de extrema vulnerabilidade social: limitações e relato de experiência. Anais do I Webcongresso Internacional de Direito Sanitário. Arapicara, 26-27 de outubro de 2017.

SILVA, Elga Batista; ANJOS, Marvin Henrique Fabricio; BRANCO, Camila da Silva Vaz. A gastronomia como recurso para minimizar assimetrias sociais: projetos para indivíduos em vulnerabilidade social. Em Extensão, Uberlândia, 21 (1), 20-38, 2022.

Palavras-chave: oficinas de culinária, vulnerabilidade social, inclusão social.

Fonte de financiamento/apoio: Fundação Pierre Verger.

Conflito de interesse: declaro não haver conflito de interesse.