



## RELATO DE EXPERIÊNCIA: OFICINAS GASTRONÔMICAS COMO FERRAMENTA DE INCLUSÃO E GERAÇÃO DE RENDA

Cristianne Boulitreau de Menezes Barros<sup>1\*</sup>, Vitória Carolina Spósito de Lima<sup>2</sup>, Maria Cristina Percinio da Silva<sup>3</sup>, Maria José Silva dos Santos<sup>4</sup> Rita Aparecida Feno Barros Almeida

<sup>1</sup> Docente pesquisador do Departamento de Gastronomia, Faculdade SENAC Pernambuco, [cristianne.barros@pe.senac.br](mailto:cristianne.barros@pe.senac.br)

Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Faculdade SENAC Pernambuco, [vitoria.lima0020015748@edu.pe.senac.br](mailto:vitoria.lima0020015748@edu.pe.senac.br)

<sup>3</sup>Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Faculdade SENAC Pernambuco, [cristinamariaperciniosilva@gmail.com](mailto:cristinamariaperciniosilva@gmail.com)

<sup>4</sup>Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Faculdade SENAC Pernambuco, [maria.santos0020014577@edu.pe.senac.br](mailto:maria.santos0020014577@edu.pe.senac.br)

<sup>5</sup>Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Faculdade SENAC Pernambuco, [ritaalba@gmail.com](mailto:ritaalba@gmail.com)

### RESUMO

A promoção de práticas inclusivas na gastronomia tem se mostrado fundamental para o desenvolvimento social e educacional de pessoas com deficiência visual. Nesse contexto, oficinas gastronômicas configuram-se ferramentas pedagógicas relevantes, possibilitando construção do conhecimento por meio de experiências, estimulando habilidades cognitivas, motoras e sociais. A cozinha representa um espaço de autonomia, criatividade e renda, contribuindo para a inclusão social, fortalecimento da autoestima e relevância cultural com a inserção de preparações que ampliam o processo formativo, favorecendo o empreendedorismo. O presente estudo tem como objetivo relatar a experiência de estudantes em formação do curso de gastronomia da Faculdade Senac-PE, que buscam promover a capacitação de jovens e adultos com deficiência visual por meio de oficinas gastronômicas práticas, visando desenvolver nos assistidos autonomia, experiência sensorial e habilidades voltadas à geração de renda, articulando teoria, prática e educação inclusiva. A metodologia adotada caracteriza-se como um relato de experiência de caráter descritivo de abordagem qualitativa, desenvolvido através da realização de oficinas inclusivas no Instituto dos Cegos, em Recife-PE, no período de janeiro a abril de 2026. Inicialmente, houve levantamento das necessidades dos assistidos, considerando limitações, recursos visuais e estímulos sensoriais para as oficinas. A ação teve participação de 10 assistidos, entre jovens e adultos com deficiência visual, vinculados à instituição. As oficinas ocorreram nas áreas didáticas da própria instituição, onde as produções foram conduzidas de forma prática, priorizando metodologias acessíveis e inclusivas, focando no desenvolvimento das habilidades sensoriais, tais como: tato, olfato, audição e paladar, além do uso de técnicas seguras adaptadas às necessidades dos participantes. Durante as oficinas, foram trabalhadas preparações culinárias diversas voltadas para massas batidas de estrutura cremosas, através de produção de bolos, massas folhadas com técnicas de modelagens diversas, doces com técnicas de modelagens e decorações, com incentivo de gerar renda aos assistidos.

O projeto contou com apoios institucionais, do Instituto dos Cegos, da Santa Casa de Misericórdia e da Faculdade SENAC- PE. Os resultados observados ao longo das oficinas gastronômicas indicaram avanços no desenvolvimento dos participantes, especialmente na autonomia, confiança e execução de técnicas culinárias. Verificou-se que, mesmo entre aqueles sem experiência prévia, houve progressiva adaptação às atividades propostas, com melhoria na manipulação de utensílios, no reconhecimento de ingredientes por meio dos sentidos e na organização das etapas de preparo. A abordagem sensorial mostrou-se eficaz, uma vez que os participantes passaram a utilizar com maior precisão o tato, o olfato, a audição e o paladar como ferramentas fundamentais no processo de aprendizagem. Outrossim, observou-se maior interação social entre os alunos e assistidos, favorecendo um ambiente colaborativo e inclusivo. Conclui-se que as oficinas inclusivas realizadas no Instituto dos Cegos contribuíram de forma significativa para a capacitação dos participantes, demonstrando que, práticas pedagógicas acessíveis e adaptadas são fundamentais para garantir a inclusão efetiva de pessoas com deficiência visual em atividades gastronômicas. Por fim, destaca-se a importância da continuidade de projetos dessa natureza, bem como o investimento em políticas e parcerias institucionais que ampliem o acesso à formação profissional inclusiva, contribuindo para a construção de uma sociedade mais equitativa e inclusiva.

**Palavras-chave:** Deficiência visual. Gastronomia inclusiva. Oficinas Gastronômicas. Percepção sensorial.