

GASTRONOMIA SOLIDÁRIA: ATIVIDADES REMOTAS DE CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL PARA OS MORADORES DO ABRIGO ANITA GOMES

Thatiane do Vale COUTINHO¹ (SENAC BH); Kleinia Anjos VIANNA² (SENAC BH); Adriano Vilhena Liz DA SILVA³ (SENAC BH); Cristiana Gomes Ferreira LOPES⁴ (SENAC BH)

Estudante de Gastronomia, Faculdade Senac Belo Horizonte²; Professora do Curso de Gastronomia, Faculdade Senac Belo Horizonte²; Coordenador e Professor do Curso de Gastronomia, Faculdade Senac Belo Horizonte³; Coordenadora de Extensão da Faculdade Senac Belo Horizonte⁴

INTRODUÇÃO

A prática da responsabilidade social, inclui uma série de comportamentos e ações, coletivas e individuais com o objetivo de proporcionar uma melhor qualidade de vida para a população vulnerável social e economicamente (VERGINELLI, 2014).

O conceito de vulnerabilidade social (CASTEL, 1997) dialoga em grande medida com o conceito de risco social, que designa a situação do trabalhador desprovido das proteções básicas do mundo do trabalho (IPEA, 2018).

Nesse contexto, este resumo objetiva compartilhar parte das atividades desenvolvidas no âmbito do projeto de extensão Gastronomia Solidária: capacitação para o mercado de trabalho dos moradores do abrigo Anita Gomes (2ª edição). O objetivo do projeto foi capacitar os moradores do Abrigo Anita Gomes, localizado na região central de Belo Horizonte/MG. através da realização de oficinas voltadas para a reinserção deles no mercado de trabalho através da gastronomia. O projeto teve sua primeira edição no ano de 2019 e em 2020 foi desenvolvido de abril a dezembro, sendo realizado de forma remota, devido à pandemia do Covid-19, que instituiu o isolamento social, impossibilitando o desenvolvimento das atividades de forma presencial.

METODOLOGIA

Diante desse contexto, foi necessário repensar a metodologia e as oficinas anteriormente planejadas. Para tanto, a equipe buscou nas ferramentas didáticas do Ensino Remoto Emergencial (ERE), estratégias para viabilizar a continuidade do processo de instrumentalização dos moradores. O ERE reúne estratégias pedagógicas voltadas para a diminuição dos impactos do isolamento social nos processos de ensino-aprendizagem, através da utilização de recursos que contribuem para o compartilhamento de conhecimentos e técnicas, bem como para o fomento da aprendizagem durante a pandemia (BEHAR, 2020).

Para nortear o desenvolvimento das atividades remotas, a perspectiva metodológica incidiu também, nas metodologias ativas de ensino-aprendizagem que abrangem novas compreensões de ensino e propostas alternativas para sua operacionalização (PAIVA *et al*, 2016).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

As oficinas planejadas com elaboração de material foram: empreendedorismo; currículos e entrevistas; boas práticas de fabricação de alimentos (1 - teoria e 2 - prática); faça e venda: brigadeiro gourmet e empadão de frango (Quadro 01).

Quadro 01 – Atividades Realizadas

ATIVIDADES	OBJETIVO
Oficina de empreendedorismo	Demonstrar noções básicas de empreendedorismo para criação de novos negócios.
Oficina de currículos e entrevistas	Ajudar os moradores do abrigo a entender a importância de um currículo bem elaborado, para participação de seleções de emprego, além de dar dicas sobre o comportamento durante as entrevistas.
Oficina de Boas Práticas de Fabricação dos Alimentos 1	Apresentar os procedimentos que devem ser adotados pelos estabelecimentos de ensino em uma linguagem acessível, incluindo os requisitos higiênico-sanitários das instalações, dos equipamentos e dos utensílios.
Oficina de Boas Práticas de Fabricação dos Alimentos 2	Apresentar por meio de vídeos, o modo correto de higienizar os alimentos e as mãos, para conscientizar a importância da sanitização dos alimentos.
Oficina de vídeos Faça e Venda: Empadão de Frango e Brigadeiro	Proporcionar oportunidades para geração de renda para as famílias através da comercialização de brigadeiros e empadão, por meio de vídeos.

Fonte: Elaborado pelos autores

Devido às limitações dos recursos de informática e tecnologia na instituição parceira, as atividades remotas basearam-se na elaboração e disponibilização de materiais didáticos gravados e escritos para os moradores do Abrigo Anita Gomes. As oficinas foram subsidiadas por apostilas didáticas e de fácil compreensão. Para a oficina Boas Práticas 2, foram produzidos vídeos que estão em processo de edição pelo departamento de marketing do Senac Minas e serão disponibilizados para os moradores do Abrigo no mês de novembro.

Considera-se que esses materiais irão proporcionar aos moradores um direcionamento eficiente do que deve ser feito para garantir a produção segura de alimentos para comercialização, além de estimulá-los na busca por novos cursos de capacitação na área, para ampliar ainda mais as possibilidades de reinserção no mercado gastronômico que é vasto e demanda por profissionais diversos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O contexto pandêmico trouxe novos desafios para executar ações presenciais, no entanto seguir com o projeto foi essencial para dar continuidade ao processo de capacitação dos moradores, em tempos de tantas adversidades impostas pelo momento atual. Considera-se que a realização das oficinas e o acesso dos moradores aos materiais disponibilizados, podem impactar positivamente na formação profissional dessas pessoas, estimulando-as a se reinventarem profissionalmente e ampliando as possibilidades de reinserção no mercado de trabalho.

REFERÊNCIAS

- BEHAR, Patrícia Alejandra. **O Ensino Remoto Emergencial e a Educação a Distância**. Jornal da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2020.
- CASTEL, Robert. A dinâmica dos processos de marginalização: da vulnerabilidade à “desfiliação”. **CADERNO CRH, Salvador, n. 26/27, p. 19-40, jan./dez. 1997**
- INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA (IPEA). **Vulnerabilidade social no Brasil: conceitos, métodos e primeiros resultados para municípios e regiões metropolitanas brasileiras**. Rio de Janeiro: IPEA, 2018, 84p.
- PAIVA, M. R. F. PARENTE, J. R. F. BRANDÃO, I. R. QUEIROZ, A. H. B. Q. Metodologias ativas de ensino-aprendizagem: revisão integrativa. **SANARE, Sobral - V.15 n.02, p.145-153, jun./dez., 2016**.
- VERGINELLI, L. N. V. **Padaria solidária: Educação, Gastronomia e Inclusão Social. Trabalho de Conclusão de Curso**. Mestrado em Educação, Arte e História da Cultura. Universidade Presbiteriana Mackenzie. São Paulo/SP, 2014, 127p.