

Aline Elizabeth da Silva MIRANDA

Larissa de OLIVEIRA

Robson Jose de QUEIROZ

GASTRONOMIA SOCIAL COMO POSSIBILIDADE DE AÇÃO PARA INCLUSÃO SOCIAL

Palavras-chave: Gastronomia social; Vulnerabilidade; Inclusão; Desigualdade.

INTRODUÇÃO

Iniciativas no campo da gastronomia têm sido observadas, no sentido de levar às pessoas em condições de vulnerabilidade social, oportunidades de inclusão (PINHEIRO; SILVA, 2018; MATTIA *et al.*, 2020). A importância de tais iniciativas, ainda pouco exploradas midiática e jornalisticamente, está no fato de que a alimentação, necessidade primária de todo ser vivo, não deve ser privilégio de alguns em detrimento de outros (MATTIA *et al.*, 2020).

Alimentar-se vai além de suprir uma questão fisiológica, aspectos sociais e culturais são expostos à medida em que se prepara e consome determinado alimento. Por meio da alimentação é possível conhecer a cultura e a identidade de um povo. A culinária, além de revelar histórias e tradições, pode auxiliar na geração de emprego e renda, produzir outros benefícios materiais e imateriais (OLIVEIRA; KATO, 2018) e contribuir para a melhoria das condições socioeconômicas das pessoas beneficiadas por programas e projetos nesse campo (MATTIA *et al.*, 2020). Acredita-se que a gastronomia permite a inclusão social. Assim, o objetivo com este trabalho foi identificar no Brasil iniciativas em gastronomia com esse foco.

METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão narrativa da literatura norteada pela pergunta: A gastronomia social é uma possibilidade de ação para a inclusão social? A pesquisa foi realizada em maio de 2021 na base de dados Google Acadêmico utilizando as palavras-chave: gastronomia social, vulnerabilidade, inclusão e desigualdade, combinadas por meio

de operadores booleanos AND e OR. Os critérios de inclusão adotados foram: textos de artigos científicos publicados na língua portuguesa, disponíveis na íntegra para consulta. Foram selecionados 4 trabalhos de acordo com os critérios de inclusão/exclusão.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir do levantamento bibliográfico, observou-se a existência de iniciativas exitosas, embora ainda escassas. Destaca-se o projeto *Gastromotiva*, uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, de iniciativa do *chef* David Hertz na cidade de São Paulo – SP, hoje presente em outros municípios do Brasil e também em outros países, como o México. Dois trabalhos sobre o projeto, um de Pinheiro e Silva (2018) e outro de Pansarella (2017), descrevem a sua trajetória, desde a concepção até a expansão para outras localidades.

A ideia central do *Gastromotiva* é capacitar pessoas de baixa renda e em situação de vulnerabilidade social para serem inseridas no mercado de trabalho em estabelecimentos gastronômicos. Ao favorecer a inclusão e considerar a comida ferramenta de transformação na vida das pessoas, o projeto aplica o conceito de *Gastronomia Social*, sustentado por quatro pilares: alimento e dignidade, aproveitamento de alimentos, empoderamento de jovens e educação e saúde (PANSARELLA, 2017; PINHEIRO; SILVA, 2018). Dados publicados em 2017, evidenciam o impacto social do projeto, pois mais de 3500 pessoas foram capacitadas desde 2006 e a taxa de empregabilidade é de 80% (PINHEIRO; SILVA, 2018).

Outra iniciativa estudada foi da Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI, denominada projeto *Co(M)feito*: aprendendo e ensinando a fazer em comunidade. Nesse projeto, estudantes de gastronomia da instituição atuavam ministrando aulas de culinária à população de baixa renda, na cidade de Itajaí/SC. O foco era a utilização dos conhecimentos pelos egressos dos cursos para constituir fonte de renda (MATTIA *et al.*, 2020). Os autores concluíram que “[..] as atividades desenvolvidas [...] foram capazes de considerar as vocações e potencialidades dos beneficiados na comunidade, estimulando a

autonomia, e atuando como ferramenta de transformação social”. Pelo relato, verificou-se ter sido uma iniciativa exitosa, promovida a partir de uma atividade de extensão acadêmica.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com os levantamentos, verificou-se que a gastronomia pode ser um agente de transformação social, sendo meio plausível para a promoção da inclusão de pessoas em vulnerabilidade, um instrumento para o desenvolvimento humano. A escassez de publicações com relatos e informações a respeito das iniciativas existentes mostram a necessidade de mais estudos sobre o tema.

REFERÊNCIAS

MATTIA, A. A.; DOMINGUES, J.; BECKER, L. L. B.; ORLANDINI, L. A gastronomia como ferramenta de transformação social: estudo de caso do projeto CO[M]FEITO. **Revista Extensão Tecnológica**, Blumenau, v. 7, n. 14, dez. 2020.

OLIVEIRA, L. de S.; KATO, H. C. de A. A gastronomia como agente de desenvolvimento regional nos estados do Pará e Tocantins. **Contextos da Alimentação – Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 6, n. 1, dez. 2018

PANSARELLA, L. Gastronomia Social como forma de redução da desigualdade, combate ao desperdício, e resgate à dignidade. **Revista GV Novos Negócios**, v. 8, n. 8, jan. 2018.

PINHEIRO, H. P.; SILVA, M. S. A gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social: estudo de caso sobre o projeto social GASTROMOTIVA. **Revista Desafios**, Tocantins, v. 5, n. 3, set. 2018.