

## **CAPACITAÇÃO BÁSICA EM PANIFICAÇÃO PARA JOVENS EM VULNERABILIDADE SOCIAL DO MUNICÍPIO DE CABO FRIO**

***BASIC TRAINING IN BAKERY FOR YOUNG PEOPLE IN SOCIAL***

***VULNERABILITY IN THE MUNICIPALITY OF CABO FRIO***

Darlene de Anchieta Corrêa Davidsen

Ilma Machado da Costa

Roseney Redig Morais

Brendo Vinícius Freitas dos Santos

Luana Costa Pierre de Messias

Adriana Paula Slongo Marcussi

INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE CAMPUS CABO FRIO

**RESUMO:** Projetos desenvolvidos com o âmbito comunitário concebem oportunidade a pessoas que se encontram em vulnerabilidade na sociedade, promovendo ações em prol do desenvolvimento pessoal e profissional do sujeito em questão. Este trabalho teve como objetivo capacitar jovens carentes do bairro Jardim Esperança, na cidade de Cabo Frio, RJ, em noções básicas na área de panificação, fornecendo-lhes uma primeira capacitação profissional. Para a qualificação desses jovens, foi aplicada a proposta pedagógica baseada no método “prática – teoria – prática”, onde as capacitações foram realizadas e ao final fez-se avaliação do processo de aprendizagem que fora repassado. Ao final da realização do projeto, obtivemos jovens habilitados às práticas básicas de panificação e com conhecimento na área de segurança alimentar, adquirindo assim, possibilidade de maior inclusão no mercado de trabalho.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Panificação; Segurança alimentar; Extensão Acadêmica.

**ABSTRACT:** Projects developed at the community level provide opportunities for people who are vulnerable in society, promoting actions in favor of the personal and professional development of the individual in question. This work aimed to train underprivileged young people from the Jardim Esperança neighborhood, in the city of Cabo Frio, RJ, with basic notions in the bakery area, providing them with a first professional training. For the qualification of these young people, the pedagogical proposal based on the “practice –

theory – practice” method was applied, where training was carried out and at the end, an evaluation of the learning process that had been passed on was carried out. At the end of the project, we obtained young people skilled in basic baking practices and with knowledge in the area of food safety, thus acquiring the possibility of greater inclusion in the job market.

**Keywords: Gastronomy; bakery; Food safety; Academic Extension.**

## 1. INTRODUÇÃO

O incentivo para a realização desta pesquisa nasceu e cresceu a partir da vivência dos autores observando o descaso dos responsáveis pelo setor de educação e a dificuldade enfrentada pelos jovens em vulnerabilidade social ao ingressar no mercado de trabalho. Esse contexto problemático fomentou uma reflexão nos autores: “De que forma a gastronomia pode se tornar ferramenta ou meio de inclusão para a capacitação de jovens na iniciativa empreendedora e independência financeira?”.

Através de canais viáveis para a capacitação destes indivíduos, criou-se o estudo inicial em habilitação na área de panificação, sendo área de grande rentabilidade e baixo custo inicial. Foram escolhidos jovens alunos do 3º ano do ensino médio de uma escola estadual localizada no bairro Jardim Esperança no município de Cabo Frio/RJ. Este estudo se iniciou com a aplicação dos conceitos básicos de higiene e segurança alimentar, para a conscientização da fabricação de produtos consumíveis, sem riscos à saúde do consumidor final. Seguindo com o emprego de técnicas em panificação, na confecção de: pão de batata, pão de forma integral, massa (e confecção) de pizzas e panetone. Ao final do curso, como forma de avaliação, aplicou-se um relatório para avaliar a satisfação dos participantes com o aprendizado adquirido a partir do trabalho dos autores-pesquisadores. Considerando-se as respostas dos questionários e relatos individuais dos alunos, pode-se chegar à conclusão de que a capacitação foi bem avaliada e seus objetivos alcançados.

## 2. REVISÃO DA LITERATURA

### 2.1. A GASTRONOMIA

A palavra gastronomia é usada como expressão de sentido semelhante a muitas outras, porém sua definição ainda é descrita como vaga, mesmo sendo termo de uma área de grandes estudos (FERRO, 2017). Sua influência está relacionada inteiramente na vida

do homem, do seu nascimento ao túmulo, assim como na física, química, culinária, comércio, economia política (BRILLAT-SAVARIN, 1995). Dotado de sua antiga existência em nosso vocabulário, baseia-se em um meio de conectar pensamentos do comer contemporâneo e capacitando o ingresso à diversidade de expressões da cozinha, que por sua vez, caracteriza-se como conjuntos de valores, receitas e técnicas superando as limitações de um espaço físico (COLLAÇO, 2013). O aumento do índice de usualidade do famigerado termo gastronomia torna-se aparente através de evidências como alta procura acadêmica sobre o assunto envolvido, desenvolvimento de revistas, jornais e artigos periódicos, assim como sucessos em programações de meios audiovisuais e grande surgimento de websites, blogs e comunidades virtuais (GIMENES, 2011).

Por fim, o acesso ao conceito gastronomia não se restringe a níveis sociais, comidas caras e pessoas elegantes, pois dentro de temas abordados por comunidades em redes sociais (como Facebook, Instagram e Twitter) é possível identificar expressões como, “baixa gastronomia” sendo descrita por Ferreira, Valduga e Bahl como:

[...] um tipo de gastronomia que abrange comidas de caráter caseiro e popular, em porções bem servidas a um preço justo, em estabelecimentos simples, onde o atendimento, ainda que profissional, ocorre de forma mais fluida e informal (FERREIRA; VALDUGA; BAHL, 2011, p. 210).

O termo tornou possível sua acessibilidade a um maior número de pessoas, independentemente de seu nicho social e estabeleceu-se como uma grande área usada em capacitação nas atividades e projetos sociais oferecidos a um grupo ou indivíduos pré-determinados.

## 2.2. PROJETOS SOCIAIS

A expressão “projetos sociais” transmite a ideia de ação baseada em uma homogeneidade de procedimentos e compromissos desenvolvidos para um determinado fim. De acordo com Martinez (1998), a expressão se refere às aplicações de atos com finalidade provocativa de impactos em determinado grupo, ou indivíduos do mesmo (MARTÍNEZ, 1998). Projetos sociais desenvolvidos no âmbito comunitário possibilitam oportunidade a pessoas que se encontram em vulnerabilidade na sociedade, promovendo ações em prol do desenvolvimento pessoal e profissional.

Neste artigo, os autores se concentram no estudo de programas e projetos sociais que contemplam jovens em vulnerabilidade social. Pode-se afirmar que estas atividades são mais eficientes quando a iniciativa surge por parte dos próprios jovens e incentivadas por seus familiares e amigos (FEIJÓ; MACEDO, 2012). Muitas vezes, programas e projetos desenvolvidos a partir de políticas públicas significam a possibilidade de inserção do jovem no mercado de trabalho (SANTOS; GIMENEZ, 2015). No entanto, será dado enfoque em ações que envolvam áreas como a agroindústria ou a gastronomia em oficina de produções ligadas à área de desenvolvimento em técnicas e preparações como produções de pães, bolos, tortas, salgados, doces, compotas, conservas e etc.

### **2.3. GATRONOMIA SOCIAL**

A gastronomia social é material de pesquisa e uso para a construção de diversos projetos ao redor do mundo. Suas diretrizes são pilares para ações comunitárias e atividades de integração do indivíduo na sociedade em que vive, através da gastronomia e sua capacidade de reunir pessoas. Alguns exemplo de tais movimentos seriam: a Gastromotiva, fundada em 2006, por um chef e empreendedor social que acredita no potencial transformador da comida; o Food for Soul, um projeto cultural, visando à valorização da cultura e potencial humanitário; o Refettorio Gastromotiva, um projeto que funciona como um restaurante-escola fornecendo comida, cultura e dignidade através da cocção de ingredientes excedentes, fundado por meio da união dos chefes Massimo Bottura (Food for Soul), David Hertz (Gastromotiva) e pela jornalista Ale Forbes; o Clube Social Pertence, projeto que proporciona qualidade de vida e inclusão social para portadores com deficiência intelectual, capacitando-os para a inserção no Mercado de Trabalho.

O uso da gastronomia em função do desenvolvimento de oficinas sociais para fabricação de alimentos por adolescentes em situação de vulnerabilidade torna-se pertinente à capacitação do jovem e sua primeira inserção no mercado, dando-o uma qualificação e experiência na área de produção alimentícia (RODRIGUES; VIEIRA; STURBELLE, 2018). Dentre as propostas de atividades, a panificação é a que mais se destaca. Habilitados a preparações artesanais, os jovens são capazes de aplicar as práticas

de panificação em seu cotidiano, baseando em uma produção de baixo custo e maior aceitação (VERGINELLI, 2014).

### 3. METODOLOGIA

A fim de promover a qualificação de jovens estudantes de uma escola estadual do município de Cabo Frio/RJ, foi desenvolvida uma pesquisa-ação juntamente aos 16 alunos (entre 17 a 19 anos) sorteados entre as turmas de 3º ano do ensino médio (sendo este o único critério de seleção para o sorteio) desta rede de ensino, capacitando-os aos princípios da segurança alimentar e ao pré-preparo e produção de pães, pizzas e panetones. Partiu-se como pressuposto a inserção do jovem, morador de área de vulnerabilidade social no mercado de Trabalho.

As atividades foram postas em prática no laboratório de gastronomia do Instituto Federal Fluminense – campus Cabo Frio, onde ocorreram três encontros de quatro horas cada para todos os participantes, sendo as atividades de cunho prático. Os participantes foram divididos em grupos de quatro integrantes para que fossem melhor assistidos e para que pudessem participar de forma mais homogênea da aula. Para as aplicações feitas em sala, os autores desenvolveram planos de aula baseados na proposta pedagógica elaborada por Gasparin (2009), tendo como base o método dialético: “prática-teoria-prática” e na Teoria Histórico-Cultural de Lev Semyonovich Vigotski. Desta forma, a descrição dos direcionamentos das aulas ministradas contemplam os cinco momentos, sendo eles:

- a) Prática social inicial: fez-se a introdução do assunto a ser discutido, seguindo o cronograma estabelecido. Posteriormente, questionamentos foram feitos, tais como: “Em sua percepção, o que envolve o assunto a ser abordado hoje?”, “Quais experiências teóricas ou práticas foram tidas até o momento?”, a fim de observar o conhecimento já adquirido anteriormente e estimular a curiosidade sobre o respectivo tema.
- b) Problematização: aplicação de perguntas problematizadoras, baseando-se em múltiplas dimensões do conhecimento, como: “Se o atual resultado não foi o esperado, o que se deve observar?”, “Quais medidas deverão ser tomadas a partir do problema aparente?” e “Qual atitude deveria ser tomada no início do processo?”. Desta maneira, foram discriminados os principais problemas postos pela prática social relacionados ao

conteúdo que foi tratado. Desta forma, despertamos nos jovens as razões pelas quais o conteúdo deve ou precisa ser aprendido.

c) Instrumentalização: momento utilizado para a apresentação do conhecimento científico desenvolvido sobre o atual tema a ser discutido. A finalidade é que os alunos se apropriem do tema proposto, estimulando que desenvolvam comparativos de suas vivências cotidianas e momentos corriqueiros. Utilizaram-se materiais, como: apresentações de slides, entrega de apostilas, fichas técnicas e preparações práticas na área de panificação.

d) Catarse: baseado na síntese mental do aluno sobre a nova forma de entender a teoria e a prática social. Para tanto, foram desenvolvidos instrumentos para avaliação e fixação (questionários orais e atividades práticas) com o objetivo de auxiliar os alunos na aprendizagem.

e) Prática social final: parte do princípio de avaliar a nova postura prática e compromissada na ação do jovem a partir do novo conteúdo sistematizado, sendo avaliado através das perguntas feitas na “prática social inicial” e indicando as diferenças entre as respostas dadas anteriormente em comparação as mesmas, sendo dialogadas após a aplicação do ensino do tema proposto.

### **3.1. ATIVIDADES DO PRIMEIRO DIA: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR**

No início do primeiro dia da capacitação de jovens foi desenvolvida uma estratégia lúdica com aplicabilidade na importância do componente didático-pedagógico de higiene e segurança alimentar. Esta se fundamentava inicialmente na recepção dos alunos, onde um dos integrantes do grupo de capacitação se dispôs em colocar purpurina em sua mão e receber os participantes cumprimentando-os com apertos de mãos, sem que os mesmos percebessem a purpurina. Em poucos minutos, os alunos apresentavam curiosidades por estarem com vários lugares de seus corpos sujos de purpurina, como: boca, braços, nariz, além das mãos e roupas. A fim de sanar as dúvidas de todos sobre o ocorrido, foi esclarecido o motivo para tal ação. Tratava-se de enfatizar a importância de lavar as mãos e a alta capacidade de contaminação em casos em que a higienização –

pessoal e a alimentar – fosse deixada de lado (JORGE; BARBOSA; BUCCIOLI, 2018; SILVA; SANTOS; SOARES, 2017).

Seguindo o cronograma, os alunos presentes receberam a “Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação: resolução-RDC nº216/2004” da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, [201-]). Dando continuidade ao estudo, foi disposta através de slides, desenvolvida pelos autores do presente estudo, uma apresentação dos fundamentos básicos sobre a higiene e segurança alimentar, tal como: a relevância do conhecimento e capacitação dos manipuladores e a importância da aplicação das “Boas Práticas de Manipulação de Alimentos” por todos os profissionais do ramo alimentício e afins (CARVALHO; MORI, 2017; GÓIOS et al., 2017); os cuidados básicos com o perigo à exposição de alimentos em temperaturas inadequadas (CARDOZO et al.; 2020); o conhecimento que não se restringe apenas às áreas de produção, e sim, se propagam por toda a extensão do setor de Alimentos e Bebidas – A&B (LOPES, 2016); e as normativas necessárias às produções de panificadoras (SALES, 2017; SILVA; COMIN, 2013), sendo esta a área da presente capacitação.

Por fim, os alunos foram devidamente uniformizados e convidados a entrarem na cozinha para um tour de reconhecimento inicial do local onde, no seguinte dia, participariam das atividades práticas de panificação.

### **3.2. ATIVIDADES DO SEGUNDO AO QUARTO DIA: PANIFICAÇÃO**

O segundo encontro começou com os alunos fazendo a higienização das mãos, assim como foi instruído na aula anterior. Após reunirmos todos no restaurante didático do laboratório de gastronomia, foram passadas as informações sobre os preparos práticos a serem produzidos no dia em questão. Tal como havia sido programado, começamos com a entrega das fichas técnicas do “Pão de Forma Integral” e do “Pão de Batata”. Conseqüentemente, demos uma breve introdução dos termos técnicos que se encontravam na ficha e a maneira que ela deveria ser interpretada.

Adiante, os jovens foram guiados a se vestirem com os EPIs disponibilizados a todos pela Instituição, se dividirem em quatro grupos e adentrarem a “Cozinha de Produção”, onde estava disposta toda a mise in place das produções a serem feitas em aula. Durante a realização dos pães, os alunos-autores foram instruindo os jovens, que

estavam repletos de curiosidades sobre os processos de panificação. Seguidamente, durante o tempo disposto para assar os pães, foi feita uma breve reunião com todos os participantes da capacitação a fim de tirar quaisquer dúvidas e curiosidades sobre as técnicas desenvolvidas durante a produção. Por fim, após a cocção completa dos pães, os mesmos foram divididos em duas partes: uma a ser servida no espaço do restaurante didático, em uma maneira de apreciar as produções feitas e confraternizar o resultado de suas habilidades; e outra parte para que os jovens fossem capazes de levar para casa suas produções e compartilhar com seus familiares e amigos.

Resumidamente, os dias de terceiro e quarto encontros foram baseados nas mesmas experiências, mudando apenas os preparos (de pizza e panetone, respectivamente) em seus dias. Durante o último dia do projeto de capacitação, foram entregues aos jovens presentes formulários de satisfação sobre o desenvolvimento e resultados adquiridos através do conhecimento em sala e na cozinha de produção, deixando-os com espaço para que os mesmos pudessem se expressar de forma mais transparente.

#### **4. RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Com o propósito de solucionar problemáticas dispostas pelo sistema falho de uma sociedade antagônica, os projetos sociais tornam-se a melhor ferramenta para tal ação. Projetos e programas sociais desenvolvidos por Políticas Públicas ou Organizações Não-Governamentais (ONGs) trabalham em prol do desenvolvimento acadêmico e pessoal, dando, por exemplo, oportunidade a jovens que se encontram em dificuldade de ingressar no mercado de trabalho por falta de experiência ou devido a um déficit em sua formação acadêmica. Visando esta dificuldade de inserção dos jovens e adultos – encontrados em vulnerabilidade social –, desenvolvem-se estratégias as quais os auxiliam neste grande desafio. Projetos que, a título de exemplo, usam a panificação, surgem como ferramenta para incentivar a produção artesanal e autônoma, trazendo a independência financeira e a capacidade empreendedora do indivíduo. Estas iniciativas tornam-se potencializadoras da cidadania e ativadoras da consciência social dos indivíduos, envolvendo indivíduos na construção de um futuro melhor. A qualificação profissional não se torna substituta para

uma formação de ensino completo, porém transforma-se em um fator norteador para os jovens e adultos que desejam ser inseridos no mercado de trabalho.

Transfigurou-se de maneira notável o uso da proposta pedagógica de Gasparin (2009) para um atendimento adequado e igualitário aos presentes jovens. Iniciada com uma apresentação de todos os integrantes e do cronograma, conseqüentemente, dos conteúdos a serem aplicados, foi possível se obter uma visão ampla dos conhecimentos básicos que os jovens já haviam presenciado em suas vidas cotidianas, seguida de problematização dos fatos mostrados em situações corriqueiras e aplicação teórica fundamentada para complementar o estudo. Por fim, como análise e fixação do conteúdo aplicado, os alunos foram submetidos a questionamentos e atividades práticas, onde aplicavam o conhecimento adquirido minutos antes.

Verificou-se que a maioria dos alunos não havia vivenciado, até o momento, a experiência em uma cozinha industrial. Durante os primeiros momentos no laboratório de gastronomia, dedicamos a explicar o funcionamento dos equipamentos, seguido de uma aula sobre segurança alimentar. Nos dias posteriores, os participantes presentes foram capazes de realizar, com o conhecimento previamente adquirido, as aulas práticas seguintes de pão de batata, pão de forma integral, massa (e confecção) de pizza e panetone, conforme se pode verificar na Figura 1.



**Figura 1 - (a)** Capacitação em segurança alimentar; **(b)** Preparações; **(c)** Exposição da preparação da pizza; **(d)** Preparo do panetone.

Como forma de avaliar o grau de aproveitamento do curso, um questionário de avaliação de satisfação foi repassado aos alunos para ser respondido. Os resultados obtidos encontram-se na Tabela 1.

**TABELA 1** - Grau de satisfação dos alunos do curso de capacitação

ITEM	%		
	RUIM	BOM	EXCELENTE
QUESTÕES			
Sobre a satisfação com o curso?	0,0	13,3	86,7
Sobre o relacionamento com os professores?	0,0	13,3	86,7
Sobre o relacionamento com os colegas do curso?	0,0	33,3	66,7
Sobre a importância das noções de segurança alimentar para a parte prática do curso?	0,0	20,0	80,0
Sobre a importância das noções de noções de panificação para a parte prática do curso?	0,0	13,3	86,7
Sobre o interesse dos professores em atender os estudantes durante as aulas?	0,0	6,7	93,3
Sobre o conhecimento dos professores no conteúdo das disciplinas que ministraram?	0,0	0,0	100,0
Sobre o reconhecimento por parte dos professores do meu envolvimento com minha formação?	0,0	26,7	73,3
Sobre o compromisso da Instituição com a qualidade de formação?	0,0	20,0	80,0
Sobre a estratégia de aula utilizada pelos professores?	0,0	13,3	86,7
Sobre a relevância do conteúdo das disciplinas?	0,0	33,3	66,7
Sobre a disponibilidade dos professores em atender os alunos?	0,0	13,3	86,7
Sobre a adequação do conteúdo para formação?	0,0	26,7	73,3
Sobre adequação entre as tarefas exigidas no curso e o tempo estabelecido pelos professores para realização?	0,0	33,3	66,7
Sobre o envolvimento pessoal nas atividades do curso?	0,0	33,3	66,7
Sobre a satisfação com a Instituição?	0,0	20,0	80,0
Sobre os recursos e equipamentos disponíveis na Instituição?	0,0	26,7	73,3
Sobre o atendimento e clareza das informações oferecidas?	0,0	20,0	80,0
Sobre os equipamentos oferecidos pelo laboratório de panificação?	0,0	20,0	80,0
Sobre a segurança oferecida pela Instituição?	0,0	26,7	73,3
Sobre a limpeza da Instituição?	0,0	13,3	86,7
<b>APURAÇÃO FINAL:</b>	0,0	23,3	79,7

Na tabela 1 estão expressas as respostas dos 16 participantes ao questionário aplicado no final da capacitação. Dada a apuração final, 79,7% consideram excelente o minicurso como um todo, o que possibilitou constatar a eficácia da ação. Além do questionário, foram recebidos, por escrito, relatos individuais de 11 dos 16 participantes que, em unanimidade, expressaram grande satisfação quanto à aprendizagem adquirida, o encantamento em vivenciarem o ambiente profissional ao atuarem em uma cozinha industrial, assim como a possibilidade de reproduzir as técnicas aprendidas em suas

residências. Desenvolveram olhar crítico dos ensinamentos, correlacionando-os para sua utilização no profissional e no pessoal.

Diante da necessidade de contribuir para uma sociedade mais justa onde todos tenham oportunidade, esta ação foi pensada a estimular jovens e adolescentes a buscar capacitação profissional para que suas chances no mercado sejam ampliadas, tal como os autores esperam inspirar outros discentes a executar atividades em prol de comunidades em vulnerabilidade social.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Motivados pelos conceitos aplicados e defendidos na gastronomia social, ao desenvolver este projeto, tivemos como finalidade a expansão dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso de Tecnólogo em Gastronomia para além dos limites físicos da instituição, apresentando a gastronomia, a vivência acadêmica e a prática. Durante o início, tornaram-se passivos de observações os ensinamentos que se faziam bem-vindos ao decorrer do primeiro dia de capacitação, ao aplicar a atividade dinâmica sobre higiene e segurança alimentar, possibilitando correlação entre realidade e ampliando o olhar crítico. Através das técnicas e preparos, da observação dos resultados, nos sabores e a possibilidade de degustar de sua própria produção, transfigurou-se na oferta para os participantes presentes em obter uma nova experiência gustativa.

As atividades práticas, preparações escolhidas e descobertas sensoriais resultaram em um aprendizado palpável, proporcionando a aproximação dos jovens com suas famílias através dos incentivos visuais levados pelos alunos, ao fim de cada produção. Através de depoimentos orais e escritos, todos relataram grande satisfação, e mudança de visão em relação à higiene e segurança alimentar, forma de se alimentar e produzir seus alimentos, dentre os quais alguns revelaram o interesse em ingressar no curso de Tecnólogo em Gastronomia. Constatou-se que o objetivo foi atingido, demonstrando suas capacidades de preparar seu próprio alimento, oferecer qualidade de alimentação para suas famílias e, tanto quanto importante, estender estas habilidades para uma atividade profissional e assim ampliando o horizonte para a construção de um presente e futuro mais prósperos.

## 6. REFERÊNCIAS

ANVISA. **Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**: resolução-RDC nº 216/2004. 3. ed. Brasília: [s.n., 201-]. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/alimentos/publicacoes#>>. Acesso em: 14 ago. 2019.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Antelme. **A fisiologia do gosto**. 4. reimpr. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 2004. p. 55-61. Disponível em: <https://www.passeidireto.com/arquivo/22247819/fisiologia-do-gosto-brillat-savarin-jean-antelme-2004>>. Acesso em: 03 abr. 2020.

BUKER. Food for Soul, c2018. Movimento cultura pela alimentação. Disponível em: <<https://www.foodforsoul.it/>>. Acesso em: 17 abr. 2020.

CARDOZO, Estela Geovana da Silva et al. Segurança alimentar e riscos associados à temperatura de preparações quentes em restaurantes comerciais. **Scientia Plena**, [S.l.], v. 16, n. 2, p. 1-8, mar. 2020. INSS 1808-2793. Disponível em: <<https://www.scienciaplena.org.br/sp/article/view/5190>>. Acesso em: 05 abr. 2020. <http://dx.doi.org/10.14808/sci.plena.2020.021501>.

CARVALHO, Sara Júlia Eliodório Jorge de; MORI, Edna. A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos em restaurantes: revisão integrativa da literatura. **Revista E-ciência**, [S.l.], v. 5, n. 2, p. 108-115, dez. 2017. ISSN 2318-4922. Disponível em: <<http://www.revistafjn.com.br/revista/index.php/eciencia/article/view/269>>. Acesso em: 08 abr. 2020. <http://dx.doi.org/10.19095/rec.v5i2.269>.

CLUBE Social Pertence: despertando o sentimento de pertencer, c2020. Projeto social para portadores de deficiência intelectual. Disponível em: <<https://clubesocialpertence.com.br/>>. Acesso em: 19 abr. 2020.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **HABITUS**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, dez. 2013. ISSN 1983-7798. Disponível em: <<http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>>. Acesso em: 01 abr. 2020. <http://dx.doi.org/10.18224/hab.v11.2.2013.203-222>.

FEIJÓ, Marianne Ramos; MACEDO, Rosa Maria Stefanini de. Família e projetos sociais voltados para jovens: impacto e participação. **Estud. psicol. (Campinas)**, Campinas, v. 29, n. 2, p. 193-202, jun. 2012. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-166X2012000200005&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-166X2012000200005&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 29 abr. 2020. <https://doi.org/10.1590/S0103-166X2012000200005>.

FERREIRA, Marina Rossi; VALDUGA, Vander; BAHLL, Miguel. Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. **Turismo em Análise**, São Paulo, v. 27, n. 1, p. 207-228, 30 abr. 2016. ISSN: 1984-4867. Disponível em: <<http://www.periodicos.usp.br/rta/article/view/87890>>. Acesso em: 01 abr. 2020. <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v27i1p207-228>.

FERRO, Rafael C. Dimensões conceituais da gastronomia. **Contextos da alimentação**, São Paulo, v. 5, n. 2, p. 14-28, jul. 2017. ISSN 2238-4200. Disponível em: <<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/vol-5-no2-ano-2017/>>. Acesso em: 01 abr. 2020. <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v27i1p207-228>.

GASPARIN, João Luiz. **Uma didática para à Pedagogia Histórico-Crítica**. 5. ed. rev. Campinas, SP: Autores Associados, 2009. Coleção educação contemporânea.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. **Turismo e Sociedade**, [S.l.], v. 4, n. 2, p. 425-431, out. 2011. ISSN 1983-5442. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/turismo/article/view/24774>>. Acesso em: 12 abr. 2020. <http://dx.doi.org/10.5380/tes.v4i2.24774>.

GÓIOS, Ana. et al. Conhecimentos de manipuladores de alimentos sobre segurança dos alimentos e alergias. **Revista Higiene Alimentar**, [S.l.], v. 31, n. 264/265, p. 38-44, jan. 2017. ISSN 0101-9171. Disponível em: <<https://www.higienealimentar.com.br/264265janfev/>>. Acesso em: 06 abr. 2020.

HOMEM MÁQUINA. **Gastromotiva: equidade, integração e transformação**, c2020. Projeto de gastronomia social. Disponível em: <<https://gastromotiva.org/>>. Acesso em: 19 abr. 2020.

JORGE, Brenda; BARBOSA, Raquel Vieira; BUCCIOLI, Paulo. Incidência de contaminação dos alimentos por manipuladores de unidades de alimentação e nutrição e comércios alimentícios ambulantes. **Revista Fafibe On-Line**, Bebedouro, SP, v. 11, n. 1, p. 64-77, dez. 2018. ISSN 1808-6993. Disponível em: <<http://www.unifafibe.com.br/revista/index.php/fafibeonline/article/view/560>>. Acesso em: 04 abr. 2020.

LOPES, Júlio Bezerra. **Gestão de qualidade e segurança alimentar em unidades produtoras de refeições**. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria) – Universidade Federal Fluminense, Faculdade de Turismo e Hotelaria, Niterói, 2016. Disponível em: <<https://app.uff.br/riuff/handle/1/2783>>. Acesso em: 08 abr. 2020.

MARTÍNEZ Nogueira, Roberto. Los proyectos sociales: de la certeza omnipotente al comportamiento estratégico. **Serie Políticas Sociales**, Santiago: CEPAL, n.24, jun. 1998. 32 p. Disponível em: <<https://repositorio.cepal.org/handle/11362/6245>>. Acesso em: 03 abr. 2020.

MEDEIROS, Maria das Graças Gomes de Azevedo; CARVALHO, Lúcia Rosa de; FRANCO, Robson Maia. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 2, p. 383-392, Fev. 2017. ISSN 1413-8123. Disponível em:

<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232017000200383&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232017000200383&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 04 abr. 2020.  
<http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232017222.17282015>.

RODRIGUES, Rosangela Silveira; VIEIRA, Gustavo Nunes; STURBELLE, Candida Rosa. Oficinas de fabricação de alimentos para adolescentes em situação de vulnerabilidade. **Revista Thema**, [S.l.], v. 15, n. 3, p. 943-950, ago. 2018. ISSN 2177-2894. Disponível em: <<http://periodicos.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/900>>. Acesso em: 30 abr. 2020. doi:<http://dx.doi.org/10.15536/thema.15.2018.943-950.900>.

SALES, Priscila Martins de. **Avaliação da eficiência de uma intervenção quando às Boas Práticas em panificadoras**. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior de Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal do Maranhão, Imperatriz, MA, 2017. Disponível em: <<https://rosario.ufma.br/jspui/handle/123456789/2718>>. Acesso em: 08 abr. 2020.

SANTOS, Anselmo Luis dos; GIMENEZ, Denis Maracci. Inserção dos jovens no mercado de trabalho. **Estud. av.**, São Paulo, v. 29, n. 85, p. 153-168, dez. 2015. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-40142015000300011&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142015000300011&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 28 abr. 2020.  
<https://doi.org/10.1590/S0103-40142015008500011>.

SILVA, Arielly Karine Corrêa da; COMIN, Talita. **Avaliação de boas práticas de fabricação em panificadoras da região lindeira**. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior de Tecnologia em Alimentos) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira, PR, 2013. Disponível em: <<http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/1099>>. Acesso em: 03 abr. 2020.

SILVA, Raquel Nunes Almeida da; SANTOS, Ana Paula Lopes; SOARES, Lilian Santos. Avaliação microbiológica das mãos de manipuladores em restaurantes comerciais e institucionais da cidade de Salvador, BA. **Revista Higiene Alimentar**, [S.l.], v. 31, n. 270/271, p. 103-108, jul. 2017. ISSN 0101-9171. Disponível em: <<https://www.higienealimentar.com.br/270271julago/>>. Acesso em: 06 abr. 2020.

SQUARESPACE. Refetório Gastromotiva: Comida. Cultura. Dignidade. Ação de aprendizado com excedentes de alimentos. Disponível em: <<http://www.refetoriogastromotiva.org/>>. Acesso em: 17 abr. 2020.

VERGINELLI, Lúcia Nazaré Velloso. **Padaria solidária: educação, gastronomia e inclusão social**. 2014. 126 f. Dissertação (Mestrado em Educação, Arte e História da Cultura) – Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://tede.mackenzie.br/jspui/handle/tede/1920>>. Acesso em: 24 abr. 2020.