

INOVAÇÃO SOCIAL: CAPACITAÇÃO NA ÁREA GASTRONÔMICA PARA PESSOAS DE BAIXA RENDA EM CAXIAS DO SUL

Andrei Ribeiro^a, Maicon Lopes Marques^a, Viviane Maciel^a, Rafael Reinheimer^b, Fabio Teodoro Tolfo Ribas^{c*}, Ana Hoefel^{d*}, Gabriela Tonolli^{e*}

a) Discente Curso de Gestão da Qualidade, Centro Universitário da Serra Gaúcha, Caxias do Sul, RS.

b) Discente Curso de Processos Gerenciais, Centro Universitário da Serra Gaúcha, Caxias do Sul, RS

c) Doutor em Administração. Docente Curso de Processos Gerenciais, Centro Universitário da Serra Gaúcha, Caxias do Sul, RS.

d) Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário da Serra Gaúcha, Caxias do Sul, RS.

e) Chefe. Docente do Curso de Gastronomia, Centro Universitário da Serra Gaúcha, Caxias do Sul, RS.

*Fabio Tolfo Ribas, endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366.
Caxias do Sul – RS. CEP: 95020-472.
E-mail: (fabio.ribas@fsg.br)

Palavras-chave: Inovação Social -
Capacitação - Extensão Universitária.

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: Justen et al. (2018), afirmam que inovar no âmbito social está ligado com quebrar paradigmas e promover soluções inovadoras que visem atender a demandas específicas de uma sociedade. O uso racional dos alimentos bem como o uso das denominadas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). O termo PANC é amplo e envolve tudo aquilo que não é convencionalmente usado, como partes de plantas, raízes, caules que muitas vezes são jogadas no lixo ou, ainda, ervas daninhas, consideradas como pragas, ou, simplesmente ‘mato’ (KINUPP; LORENZI, 2014), ingredientes pouco conhecidos na alimentação do dia-a-dia, produzidos em pequenas quantidades e dificilmente encontrados em supermercados. Com foco na extensão universitária, visando articular e viabilizar uma relação transformadora entre universidade e sociedade, o objetivo do projeto foi realizar capacitação na área gastronômica, fomentando o conhecimento de pratos diversos preparados com alimentos de baixo custo ou com PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais), para um grupo de 16 pessoas que trabalham em um projeto de segurança alimentar, proporcionando à equipe novos métodos e receitas, permitindo a diversificação dos pratos preparados e reduzindo o custo de preparo, uma vez que o projeto está localizado em área de grande vulnerabilidade na Cidade de Caxias do Sul. **MATERIAL E MÉTODOS:** Para este estudo

utilizou-se de uma pesquisa qualitativa e exploratória. A amostragem de usuários para o projeto contou com 16 pessoas que fazem parte do projeto Bom Samaritano, e que preparam cerca de 100 refeições uma vez por semana para pessoas em situação de vulnerabilidade social. Caxias do Sul é uma cidade que compreende diversas agremiações de projetos sociais, contudo para efeito desse estudo, optou-se por analisar as necessidades do Projeto Bom Samaritano em parceria com o curso de Gastronomia e o Curso de Nutrição do Centro Universitário da Serra Gaúcha - FSG.

RESULTADOS E DISCUSSÕES: No Brasil, o desperdício de alimentos é alto, chegando a 26 milhões de toneladas ao ano, o que poderia alimentar 35 milhões de pessoas (EMBRAPA, 2007). Associado a isso, temos, na atualidade um grande contingente de pessoas sofrendo com insegurança alimentar (REF). O uso integral dos alimentos (cascas, talos, folhas, sementes) poderia ser utilizado, diminuindo o desperdício e aumentando o valor nutricional das refeições possibilitando incrementar a culinária diária. Observou-se que os membros do projeto tinham a necessidade de aperfeiçoamento em novas técnicas de montagem e preparo das refeições, a fim de melhor utilizar os ingredientes disponíveis, nesse sentido identificou-se a oportunidade de oferecer um curso de capacitação, o qual, além de aperfeiçoar e mostrar o preparo de novos pratos, pode servir de desenvolvimento individual dos membros, além de reduzir o custo da refeição por meio de preparo de pratos com PANC. Para fins de operacionalização dessa capacitação parcerias interdisciplinares foram realizadas: aliaram-se ao projeto uma empresa de equipamentos gastronômicos, a qual cedeu espaço e todos os insumos dos quatro encontros, cuja programação se estende até final do 1º semestre de 2023, o Projeto PANC e Sustentabilidade, do curso de Nutrição da FSG por meio da execução de oficina com PANC e, por fim, com a chefe e coordenadora do curso de Gastronomia, onde o intuito foi trazer receitas simples de complementos como farofas, refogados de legumes, além de boas práticas na cozinha e uma aula de produção de pizzas.

CONCLUSÃO: Em virtude da realização desta capacitação pode-se verificar o fortalecimento do elo entre Instituição (FSG) e comunidade, além da oportunidade de qualificar individualmente cada envolvido o que pode otimizar o projeto Bom Samaritano no preparo de suas refeições. A cozinha, a comida e o ato de comer unem as pessoas e, poder apresentar diversos tipos de pratos com baixo custo, aproveitando cada parte dos alimentos ou uso de PANC, bem como a produção de pizzas, o que pode rentabilizar e gerar ganhos permitindo a compra de alimentos para o

projeto. A FSG e a empresa Progás fornecerão entrega de certificados para os participantes, o intuito é realizar essa capacitação de forma contínua para outras entidades sem fins lucrativos.

REFERÊNCIAS

EMBRAPA (EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA). O papel dos bancos de alimentos na redução do desperdício de alimentos. Set, 2007.

GADOTTI, Moacir. Extensão universitária: para quê. **Instituto Paulo Freire**, v. 15, p. 1-18, 2017.

JUSTEN, Gelciomar Simão; MORAIS-DA-SILVA, Rodrigo Luiz; TAKAHASHI, Adriana Roseli Runsch; SEGATTO, Andrea Paula. INOVAÇÃO SOCIAL E DESENVOLVIMENTO LOCAL: UMA ANÁLISE DE METASÍNTESE. **Revista de Gestão Social e Ambiental**, [S. l.], p. 1-18, 13 dez. 2018.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil. 2014.

MARTINS, Uiara; RAMOS, Clodoaldo. Turismo Gastronômico como forma de Inovação Social—a valorização da gastronomia típica cearense nos Restaurantes de Hotéis em Fortaleza. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 1, n. 27/28, p. 51-62, 2017.

ZANETTI, Cândida et al. Mulheres e PANCs: resgatando hábitos e saberes alimentares no Vale do Taquari, RS. **Revista Ciência em Extensão**, v. 16, p. 84-100, 2020.