



<b>Título:</b>	<b>ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL</b>		
<b>Autores:</b>	Cecília Helena Becker Begnis Maicon de Barros Simon Milton Schmitt Coelho Vitoria Luiza Wagner Luciana Oracy Rodrigues Cassaboni Everton Luiz Simon		
<b>Área</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Humanas <input type="checkbox"/> Sociais Aplicadas <input type="checkbox"/> Biológicas e da Saúde <input type="checkbox"/> Exatas, da Terra e Engenharias	<b>Dimensão:</b>	<input type="checkbox"/> Ensino <input checked="" type="checkbox"/> Pesquisa <input checked="" type="checkbox"/> Extensão <input type="checkbox"/> Inovação
<b>Resumo:</b>			
<p>Ao tratarmos do bem-estar, aprendizagem, saúde e condições de vida justas, devemos defender esses direitos para todos os membros da sociedade. Infelizmente, ao analisarmos a situação das pessoas privadas de liberdade no Brasil, encontramos carências em alguns aspectos citados anteriormente, segundo pesquisas da UERN, muitos homens que se encontram nessa condição sofrem com problemas de saúde mental apresentando sintomas como picos de ansiedade e até mesmo depressão. Nesse contexto, a pessoa não apenas perde o direito de livre arbítrio, mas passa por um processo de despersonalização por não ter controle de si estando obrigado a se submeter ao sistema prisional. A gastronomia social amplia a noção de ser apenas a atividade de transformação de ingredientes em comida, quando integramos a gastronomia no âmbito social, nos deparamos com ações inclusivas que promovem a qualificação profissional, a preservação cultural e a reintegração das pessoas. Sendo assim, o objetivo do projeto é integrar saberes populares e técnicos, promovendo a melhoria das refeições, a valorização de experiências culturais e a reabilitação social e profissional dos participantes. Para que isso ocorra, o projeto propõe ações pedagógicas e práticas no complexo prisional de Santa Cruz do Sul, com foco na qualificação profissional a partir de oficinas teóricas e práticas que abordarão conteúdos como: técnicas gastronômicas, segurança alimentar e planejamento de cardápios, promovendo reflexões e avaliações periódicas. A partir das ações extensionistas, espera-se que os participantes das atividades aprimorem a qualidade das refeições, reduzindo desperdícios e, além disso que consigam recuperar a autoestima,</p>			

ademais, essa ação poderá contribuir para a empregabilidade no pós-cárcere, pois acreditamos na potencialidade da gastronomia em transformar a realidade social. O projeto está em curso e que ainda não foram gerados resultados para a análise. Referência: PINHEIRO, Marília Cléssia; ARAÚJO, Janieiry Lima de; VASCONCELOS, Renata Borges de; NASCIMENTO, Ellany Gurgel Cosme do. **Health profile of freedom-deprived men in the prison system.** Invest Educ Enferm, 2015. DAMASCENO, Regiane Rabelo et al. How can gastronomy impact the social change of a vulnerable population assisted by social programs? The case of Brazilian social gastronomy. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 32, 2023. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2023.100728. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100728>. Acesso em: 14 nov. 2024.

**Link do Vídeo:**

[https://drive.google.com/file/d/1qQsEngHJ\\_z5KxTQvGzTEr67srfhy3ozq/view?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/file/d/1qQsEngHJ_z5KxTQvGzTEr67srfhy3ozq/view?usp=drive_link)