



<b>Título:</b>	<b>ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL NO CONTEXTO PRIVAÇÃO DE LIBERDADE – RELATO DE EXPERIÊNCIA</b>		
<b>Autores:</b>	Maicon de Barros Simon Milton Schmidt Coelho Luciana Oracy Rodrigues Cassaboni Everton Luiz Simon		
<b>Área</b>	[x] Humanas [ ] Sociais Aplicadas [ ] Biológicas e da Saúde [ ] Exatas, da Terra e Engenharias	Dimensão:	<input type="checkbox"/> Ensino <input checked="" type="checkbox"/> Pesquisa <input type="checkbox"/> Extensão <input type="checkbox"/> Inovação
<b>Resumo:</b>			
<p>A gastronomia, tradicionalmente associada à técnica e à criatividade na preparação de refeições, é aqui compreendida como tecnologia social quando articulada à inclusão, educação e desenvolvimento territorial. Como estratégia de justiça social aplicada, a gastronomia social amplia o campo ao torná-lo acessível, valorizando saberes populares, qualificação profissional e preservação cultural. Este resumo apresenta a experiência da Escola de Gastronomia Social, em andamento, iniciada em julho, com ações teóricas e práticas junto a 18 homens privados de liberdade no Complexo Prisional de Santa Cruz do Sul, integrando saberes populares e técnicos para melhorar a qualidade das refeições, valorizar experiências culturais e favorecer a reabilitação social — transformando a cozinha em espaço de aprendizagem, trabalho e dignidade. Objetivos: implementar e avaliar um programa pedagógico de gastronomia social em contexto prisional; qualificar processos de produção (qualidade, segurança e redução de desperdícios); desenvolver competências técnicas e socioemocionais que elevem autoestima e oportunidades de trabalho no retorno à vida livre; e mapear barreiras e potencialidades institucionais para a reintegração. As metas alinharam-se ao Direito Humano à Alimentação Adequada e à educação ao longo da vida. A governança é intersetorial, envolvendo SUSEPE, Vara Criminal e demais parceiros institucionais (Ministério Público, Defensoria Pública Estadual, Conselho da Comunidade, UNISC e PUCPR), com pactos de corresponsabilidade e trilhas de empregabilidade para apoiar a inserção no mercado após o curso. Metodologia: diagnóstico do público e da infraestrutura; oficinas com mediação dialógica; avaliações periódicas; e materiais didáticos adaptados aos diferentes perfis educacionais para garantir acessibilidade e permanência. O currículo organiza-se em 8 módulos — técnicas gastronômicas; segurança dos alimentos; planejamento de cardápios; gestão e custos; e serviços em gastronomia. Resultados parciais: melhorias em mise en place, técnicas de cocção, padronização e apresentação; maior rigor higiênico-sanitário e melhor organização dos fluxos de trabalho; engajamento no planejamento de cardápios e em estratégias de redução de desperdícios; produção e uso de materiais educativos contextualizados; e reconhecimento da gastronomia como instrumento de inclusão social e fortalecimento da autoestima. Tais avanços configuram avanços mensuráveis e indicam aderência do currículo às necessidades formativas, com impacto direto na rotina alimentar institucional. Conclui-se que a gastronomia social em ambiente prisional</p>			



qualifica refeições, reduz desperdícios e constrói percursos formativos com efeitos positivos sobre autoestima e empregabilidade, quando apoiada por governança intersetorial, infraestrutura mínima e continuidade pedagógica — pilares que convertem cozinha em cidadania e justiça restaurativa pela via do trabalho e do alimento. Do ponto de vista extensionista, a experiência preenche lacuna na literatura nacional e oferece modelo replicável e escalável. Para a SUSEPE, a Vara Criminal e os homens privados de liberdade, opera como política pública piloto: integra formação técnica, educação em direitos e ponte ativa com o mercado, reforçando redes de apoio no pós-cárcere. Ao qualificar para o trabalho em alimentação e serviços, abre-se uma porta de saída qualificada do cárcere, com reintegração social, autonomia econômica e redução de reincidência.

**Link do Vídeo:** [Escola de Gastronomia Social.mp4](#)