

GASTRONOMIA SOCIAL: RESULTADOS PRELIMINARES DE UMA PESQUISA-AÇÃO NO PROJETO PÃO DO POVO DA RUA

Cesar Barbosa Constantino¹; Renan Pedroso Teixeira¹; Carla Cristina Caturani¹; Gustavo Luis de Toledo Pereira¹; Nicole Wirz Coelho Sartorelli²; Dr Rafael Cunha Ferro³ (orientador)

RESUMO:

O artigo investiga a Gastronomia Social, destacando o projeto "Pão do Povo da Rua" em São Paulo. Revela que a Gastronomia Social vai além da alimentação, restaurando a dignidade e autoestima de pessoas em situação de vulnerabilidade. O estudo utiliza uma abordagem qualitativa pautada em pesquisa-ação. Os resultados destacam que a Gastronomia Social vai além da preparação de refeições, desempenhando um papel fundamental na restauração da dignidade, autoestima e integração social. Para pesquisas futuras, sugere-se estudos longitudinais e exploração do impacto da Gastronomia Social em comunidades mais amplas. Em resumo, a Gastronomia Social se revela uma ferramenta valiosa na solução de problemas sociais complexos, com potencial para mudanças significativas na vida das pessoas envolvidas.

INTRODUÇÃO:

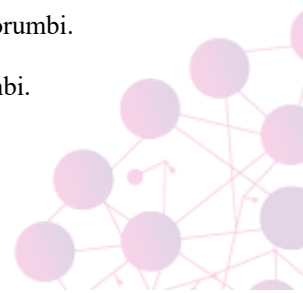
Desde a implementação dos cursos superiores em Gastronomia no Brasil, na transição entre o século XX para XXI (RUBIM; REJOWSKI, 2013), esse campo de conhecimento busca se aproximar do fazer científico para conferir maior suporte, validade e mérito enquanto uma prática e ensino (FERRO, 2022a). Uma das bases fundadoras do conhecimento em Gastronomia é a extradisciplinaridade (TRIBE, 1999), sendo que a construção desse conhecimento é proveniente das práticas cotidianas (senso comum) dos diversos atores (chefs, gestores, cozinheiros, empreendedores etc.) que atuam em seu setor (serviços de alimentação e bebidas) e demais setores correlatos (verticais ou horizontais) (FERRO, 2022b).

Entretanto, pouco se discute sobre os desdobramentos entre as relações dos aspectos científicos e práticos da Gastronomia e as aplicabilidades dos conhecimentos gerados

¹ Mestrando(a) no Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi.

² Graduanda em Psicologia da Universidade Anhembi Morumbi.

³ Professor do Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi.



nessas relações para o desenvolvimento da sociedade e na supressão de desigualdades sociais, por exemplo. Por este motivo, o conceito de Gastronomia social está sendo empregado em projetos de extensão e de pesquisa como uma amálgama teórica-conceitual para melhor compreender as dinâmicas inerentes aos processos de (re)inclusão socioeconômica, combate à desnutrição e desenvolvimento local. Já é possível identificar publicações (PINHEIROS; SOBRAL, 2018; COSTA et al., 2022; BARBOSA et al., 2020; MATTIA et al., 2020; SILVA; ANJOS; BRANCO, 2022) que expõem modelos de pesquisa e relatos sobre projetos sociais, de extensão e de monitoria que presumem a aplicabilidade dos conhecimentos em Gastronomia para tais objetivos.

No caso deste projeto de Iniciação Científica, propõe-se um estudo exploratório de um projeto social que parte do conceito de Gastronomia social para suprimir a fome na região central da cidade de São Paulo: o Pão do Povo da Rua. Este projeto, além de contratar e reincluir socialmente pessoas em situação de vulnerabilidade social, fornece alimentação (café da manhã e almoço) para cerca de 500 indivíduos diariamente. Em casos excepcionais (datas festivas), o projeto chega a fornecer mais de 2 mil refeições (PÃO DO POVO DA RUA, 2023).

O Pão do Pão da Rua é um projeto do Instituto de Pesquisa da Cozinha e da Cultura Brasileira (IPCB), uma Organização Sem Fins Lucrativos (ONG) criada em 2017 e coordenada por um egresso (mestre e doutor) do Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi (UAM) (IPCB, 2023).

A partir da relevância do projeto para os indivíduos atendidos, da proximidade e facilidade de inserção e colaboração com os responsáveis e pelo cenário de reestruturação que a ONG se encontra agora, este projeto foi delineado com o objetivo de identificar os principais desafios vivenciados pelas pessoas envolvidas (coordenadores, voluntários e atendidos) concernentes ao desenvolvimento e impacto do projeto. Também propõe-se discutir a relevância da Gastronomia como ferramenta de apoio a soluções de problemas sociais, como a fome e a desnutrição.

PALAVRAS-CHAVE:

Gastronomia; Hospitalidade; Assistência social; ONG

MÉTODO:



Esta pesquisa possui caráter exploratório e se pauta em uma abordagem qualitativa. O projeto terá início com o levantamento bibliográfico, discussão e definição sobre o conceito de Gastronomia social. Nessa etapa, pretende-se explorar a literatura existente a partir da base disponível no Google Acadêmico com o termo “Gastronomia social”. Serão considerados para a composição do corpus aqueles manuscritos que tratem da Gastronomia como uma ferramenta de solução, mudança ou desenvolvimento social. A metodologia norteadora desse projeto será a pesquisa-ação. Segundo Soares e Ferro (2022), essa metodologia é pouco utilizada, mas para a Gastronomia apresenta uma potencialidade pouco explorada.

A pesquisa-ação, segundo Engel (2000), prevê uma pesquisa preliminar (exploratória) da situação-problema a ser analisado, seguido do desenvolvimento e aplicação de um plano de ação. Adiante, avalia-se a eficácia do plano.

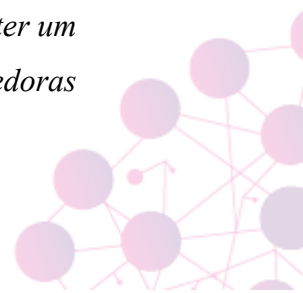
Na etapa de pesquisa preliminar, serão levantados dados gerais sobre a ONG, o projeto e seus funcionamentos (fluxos e processos). Para tanto, serão utilizadas as técnicas de observação assistemática e entrevistas não estruturadas com perguntas pautadas na caracterização do projeto e os desafios vivenciados pelos atores envolvidos nele.

RESULTADOS E DISCUSSÕES:

A interseção entre Gastronomia e Pesquisa-ação é um campo fértil que se desenvolveu como uma abordagem inovadora na busca de soluções para problemas sociais complexos. Por meio das experiências compartilhadas nas entrevistas, é possível destacar como a Gastronomia e a Pesquisa-ação se entrelaçam para criar um impacto significativo nas vidas das pessoas envolvidas nos projetos sociais.

As entrevistas revelaram uma compreensão compartilhada de que a Gastronomia vai além da mera preparação de refeições. Nas palavras do Entrevistado 1, *"a Gastronomia vai além da comida, ela é uma forma de expressão cultural e social que transcende as barreiras do paladar."* Esta perspectiva ampliada da Gastronomia é essencial para compreender seu papel na transformação social.

Projetos de Gastronomia Social não se limitam a fornecer refeições; eles têm como objetivo restaurar a dignidade e a autoestima das pessoas em situação de vulnerabilidade. O Entrevistado 2 compartilhou sua experiência: *"é muito bom ter um café com leite digno para as pessoas entenderem que todas nós somos mereedoras"*



de tomar um café." A Gastronomia Social reconhece que a alimentação é mais do que apenas a ingestão de calorias; ela envolve aspectos culturais, emocionais e sociais.

Nas palavras do Entrevistado 3, *"Eu me vejo no lugar [dos moradores de rua]. Eu também, um dia, estive no lugar deles e hoje estou aqui."* A participação em projetos culinários não apenas fornece nutrição, mas também restaura a autoestima e a confiança, fundamentais para a reintegração social. É importante notar que essa transformação não se limita apenas aos beneficiários dos projetos, mas também se estende aos próprios participantes, como evidenciado pelo Entrevistado 4: *"mais um dia de paz, que eu adquiri conhecimento, que eu vou poder botar em prática não só para as pessoas de rua, mas também para as pessoas que eu amo."*

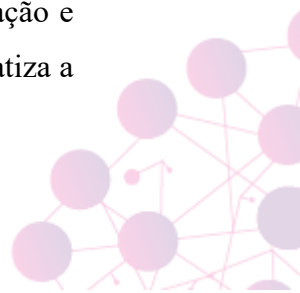
Além disso, a Gastronomia não é vista apenas como uma carreira isolada, mas como uma habilidade que pode ser integrada a outras profissões. O Entrevistado 5 expressou sua aspiração: *"Assim pretendo [trabalhar na área da gastronomia]. Eu tenho muita vontade de aprender."* Isso ressoa com o espírito da pesquisa-ação, que busca soluções práticas para problemas sociais. Os projetos de Gastronomia Social oferecem oportunidades de capacitação e empoderamento.

As histórias de participantes que passaram por situações de vulnerabilidade social destacam a capacidade da Gastronomia Social de proporcionar uma segunda chance. Nas palavras do Entrevistado 6, *"Eu me vejo no lugar dele [dos moradores de rua]. Eu também, um dia, estive no lugar deles e hoje estou aqui."* A inclusão de vozes anteriormente marginalizadas é um aspecto central na pesquisa-ação, que busca compreender como a intervenção afeta aqueles que mais necessitam.

Embora as entrevistas não tenham identificado desafios significativos, é importante considerar que cada projeto de Gastronomia Social enfrenta obstáculos específicos. A pesquisa-ação não apenas visa a destacar os aspectos positivos, mas também a identificar e abordar os desafios enfrentados pelos coordenadores, voluntários e atendidos.

CONCLUSÕES:

Os dados coletados nas entrevistas não apenas informam o desenvolvimento do projeto, mas também podem inspirar mudanças futuras, estratégias de capacitação e expansão do impacto dos projetos de Gastronomia Social. A pesquisa-ação enfatiza a



importância da colaboração e da aprendizagem mútua entre pesquisadores e participantes, buscando soluções reais para problemas sociais.

Um aspecto que a pesquisa-ação pode abordar é a sustentabilidade dos projetos de Gastronomia Social. Como garantir que essas iniciativas continuem a funcionar e a impactar positivamente a vida das pessoas a longo prazo? Esta é uma questão crítica, pois a pesquisa-ação visa à implementação de mudanças que perdurem.

A pesquisa-ação se revela uma abordagem metodológica adequada para investigar a Gastronomia Social. Ela permite a participação ativa dos envolvidos, promove a reflexão e ação conjunta para a resolução de problemas sociais e valoriza as perspectivas e experiências das pessoas afetadas pela intervenção.

Um dos desafios iniciais foi garantir a disponibilidade dos alunos envolvidos no projeto. Muitos deles tinham agendas incompatíveis devido a suas obrigações acadêmicas e pessoais. Isso tornou difícil a coordenação das atividades e reuniões, o que por vezes atrasou o andamento do projeto. O compromisso dos alunos com suas próprias disciplinas e responsabilidades acadêmicas exigiu uma cuidadosa programação para conciliar suas agendas com as demandas do projeto de pesquisa.

Além da disponibilidade dos alunos, houve desafios em alinhar as agendas da ONG com a disponibilidade dos discentes e docentes envolvidos no projeto. A ONG tinha suas próprias atividades regulares relacionados ao atendimento às pessoas em situação de vulnerabilidade social. Isso, por vezes, resultou em choques de agendas que dificultaram a realização das atividades planejadas. Foi necessário um esforço conjunto para coordenar os horários de forma a garantir a participação de todos.

O projeto envolveu a realização de aulas práticas no laboratório de gastronomia, o que exigiu recursos específicos, como ingredientes, utensílios de cozinha e espaço adequado. No entanto, as limitações orçamentárias e logísticas da ONG e da instituição de ensino tornaram desafiante a obtenção desses recursos. Foi necessário buscar alternativas criativas e parcerias externas para garantir que as aulas práticas fossem viáveis, mesmo com recursos limitados.

Para continuar a avançar na compreensão dos benefícios da Gastronomia Social e sua aplicação na pesquisa-ação, é fundamental ampliar as fronteiras da pesquisa. Isso pode ser alcançado por meio de estudos longitudinais que acompanhem o progresso dos



participantes ao longo do tempo, avaliando como a transformação pessoal se traduz em melhorias na qualidade de vida a longo prazo.

Além disso, a pesquisa-ação pode se estender para explorar o impacto da Gastronomia Social em comunidades mais amplas. Como esses projetos podem influenciar positivamente bairros inteiros, promovendo coesão social e desenvolvimento local? Esta é uma área rica para investigação futura.

REFERÊNCIAS:

BARBOSA, I. D. N. et al. Gastronomia e mudanças sociais: Relatos, vivências e impactos narrados por alunos de uma ação extensionista. Revista Conexão UEPG, v. 16, p. 1-17, 2020.

COSTA, E. A. et al. Formação realizada pelo bacharelado em gastronomia e seu papel para a caracterização da gastronomia social como extensão. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. v. 2, n.2, p. 9-21, dez. 2022.

ENGEL, Guido Irineu. Pesquisa-ação. Educar em Revista, n. 16, p. 181-191, 2000.

FERRO, R. C. (Org.). Pensando e pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção. Curitiba: Editora CRV, 2022.

FERRO, R. C. Pesquisa em gastronomia no campo científico do turismo e hospitalidade no Brasil: configuração, forças de pressão e tendências teóricas. Tese (Doutorado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo. 2022.

Instituto de Pesquisa da Cozinha e da Cultura Brasileiras [IPCB]. Disponível em: . Acesso em: 11 fev. 2023.

MATTIA, A. A. et al. A gastronomia como ferramenta de transformação social: estudo de caso do Projeto Co [m] feito. Extensão Tecnológica: Revista de Extensão do Instituto Federal Catarinense, v. 7, n. 14, p. 170-187, 2020.

Pão do Povo da Rua. Disponível em: <https://www.paodopovodarua.com.br>. Acesso em: 11 fev. 2023.

PINHEIRO, R. H.; SOBRAL, M. A gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social: estudo de caso sobre o projeto social Gastromotiva. DESAFIOS - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins, v. 5, n. 3, p. 85-93, 2018.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. O ensino superior da gastronomia no brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). Turismo-Visão e Ação, v. 15, n. 2, p. 166-184, 2013.



SILVA, E. B.; ANJOS, M. H. F.; BRANCO, C. S. V. A gastronomia como recurso para minimizar assimetrias sociais: projetos para indivíduos em vulnerabilidade social. Em *Extensão*, v. 21, n. 1, p. 20-38, jan.-jun. 2022.

SOARES, C. M. P.; FERRO, R. C. Ensino, pesquisa e extensão e as metodologias de pesquisa-ação como proposta para pensar as Gastronomias. In: CRUZ, B. P. A; KARLS, T. S. (Orgs.). *Gastronomia: múltiplas perspectivas e possibilidades*. 1ed. Curitiba: Editora CRV, 2022, v. 5, p. 25-40.

TRIBE, J. *The philosophic practitioner: tourism, knowledge and the curriculum*. Tese (Doutorado em Filosofia). Universidade de Londres, Institute of Education, Londres, 1999.

