

# “A Escola tem essa forma muito importante de criar pessoas”

Uma avaliação dos cursos profissionalizantes da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco

Alexandre Barbalho (org)  
Alexandre Fleming  
Camila Régia de Souza Lima  
Cosma Barreto da Silva  
Damaris Barros  
Dênis Silva dos Santos  
Enzo Keslei Santos Pinheiro  
Evânio Lima  
Helaine Alves da Cruz  
Isabel Silvino  
Jodeilde do Nascimento Silva  
José Carlos Lázaro  
Luciana Talita Ribeiro  
Raimundo Luiz Bezerra Neto  
Selene Penaforte (org)  
Selma Santiago  
Vanessa Moreira  
Yves Clemer Remígio de Lima



Ed  
**UECE**



GOVERNADOR DO CEARÁ  
**Elmano de Freitas da Costa**

VICE-GOVERNADORA DO CEARÁ  
**Jade Afonso Romero**

SECRETÁRIA DA CULTURA  
**Luisa Cela de Arruda Coêlho**

SECRETÁRIO EXECUTIVO DA CULTURA  
**Rafael Cordeiro Felismino**

SECRETÁRIA EXECUTIVA DE PLANEJAMENTO  
E GESTÃO INTERNA DA CULTURA  
**Geciola Fonseca Torres**

CHEFE DE GABINETE  
**José Viana Lavor Junior**

ASSESSORIA DE CONTROLE  
INTERNO E OUVIDORIA  
**Renata Nunes Pereira Melo**

ASSESSORIA JURÍDICA  
**Vitor Melo Studart**

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO  
**Washington Feitosa**  
**Thais Martins Bezerra**

ASSESSORIA DE PROJETOS ESPECIAIS  
**Valéria Márcia Pinto Cordeiro**

ASSESSORIA DE FOMENTO  
**Vinicius Andre do Nascimento**

COORDENADORIA DE PATRIMÔNIO  
CULTURAL E MEMÓRIA  
**Jéssica Ohara Pacheco Chuab**

COORDENADORIA DE POLÍTICA  
PARA AS ARTES  
**Selma Maria Santiago Lima**

COORDENADORIA DE FORMAÇÃO  
LIVRO E LEITURA  
**Ernesto de Sousa Gadelha Costa**

COORDENADORIA DE CINEMA E  
AUDIOVISUAL  
**Camila Vieira da Silva**

COORDENADORIA DE DIVERSIDADE  
ACESSIBILIDADE E CIDADANIA CULTURAL  
**Dediane Souza**

COORDENADORIA DA REDE PÚBLICA DE  
EQUIPAMENTOS CULTURAIS DO CEARÁ  
**Caio Anderson Feitosa Carlos**

COORDENADORIA DE ECONOMIA CRIATIVA  
E FOMENTO CULTURAL  
**Raquel Santos Honório**

COORDENADORIA DE ARTICULAÇÃO  
REGIONAL E PARTICIPAÇÃO  
**Francisco Fábio Santiago**

COORDENADORIA DE DESENVOLVIMENTO  
INSTITUCIONAL E PLANEJAMENTO  
COORDENADORIA ADMINISTRATIVO-  
FINANCEIRA  
**Débora Varela Magalhães**

COORDENADORIA DE TECNOLOGIA DA  
INFORMAÇÃO E GOVERNANÇA DIGITAL  
**Everton Krystian Vieira Rodrigues**  
**David Tahim Alves Brito**

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

REITOR  
**Hidelbrando dos Santos Soares**

VICE-REITOR  
**Dárcio Ítalo Alves Teixeira**

EDITORA DA UECE  
**Cleudene de Oliveira Aragão**

CONSELHO EDITORIAL  
**Ana Carolina Costa Pereira**  
**Ana Cristina de Moraes**  
**André Lima Sousa**

**Antonio Rodrigues Ferreira Junior**  
**Daniele Alves Ferreira**

**Erasmus Miessa Ruiz**  
**Fagner Cavalcante Patrocínio dos Santos**

**Germana Costa Paixão**  
**Heraldo Simões Ferreira**

**Jamili Silva Fialho**  
**Lia Pinheiro Barbosa**

**Maria do Socorro Pinheiro**  
**Paula Bittencourt Vago**

**Paula Fabrícia Brandão Aguiar Mesquita**  
**Sandra Maria Gadelha de Carvalho**

**Sarah Maria Forte Diogo**  
**Vicente Thiago Freire Brazil**

“A Escola tem essa forma muito importante de criar pessoas”

Uma avaliação dos cursos profissionalizantes da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco

Alexandre Barbalho | Selene Penaforte  
(Organizadores)



**“A Escola tem essa forma muito importante de criar pessoas”**

Uma avaliação dos cursos profissionalizantes  
da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco

©2024 Copyright by Autores/Organizadores

O conteúdo deste livro, bem como os dados usados e sua fidedignidade, são de responsabilidade exclusiva do autor. O download e o compartilhamento da obra são autorizados desde que sejam atribuídos créditos ao autor. Além disso, é vedada a alteração de qualquer forma e/ou utilizá-la para fins comerciais.

*Coordenação Editorial*

Cleudene Aragão e Nayana Pessoa

*Fotografia da capa*

Izakeline Ribeiro

*Revisão*

Rochelle Sales

*Fotografias*

Izakeline Ribeiro e

*Diagramação e capa*

Eduardo Freire

Estúdio Voa (EGSIDB)

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

---

A escola tem essa forma muito importante de criar pessoas [livro eletrônico] : uma avaliação dos cursos profissionalizantes da escola de gastronomia social Ivens Dias Branco / organizadores Alexandre Barbalho, Selene Penaforte. --

1. ed. -- Fortaleza, CE : Editora da UECE, 2024. PDF

ISBN 978-85-7826-938-8

1. Alimentação - Aspectos sociais 2. Cultura 3. Gastronomia I. Barbalho, Alexandre. II. Penaforte, Selene.

24-225050

CDD-641.013

---

Índices para catálogo sistemático:

1. Gastronomia 641.013

Eliane de Freitas Leite - Bibliotecária - CRB 8/8415

---

Todos os direitos reservados

Editora da Universidade Estadual do Ceará – EdUECE  
Av. Dr. Silas Munguba, 1700 – Campus do Itaperi – Reitoria  
– Fortaleza – Ceará CEP: 60714-903 – Tel: (085) 3101-9893  
[www.uece.br/eduece](http://www.uece.br/eduece) – E-mail: [eduece@uece.br](mailto:eduece@uece.br)

Editora filiada à



# MENU

<b>APERITIVO</b>	<b>7</b>
<b>ENTRADA</b>	<b>11</b>
<b>PRIMEIRO PRATO</b>	<b>17</b>
Os cursos profissionalizantes	21
A Escola, os territórios e o impacto das formações	26
Gastronomia, currículo e metodologia numa perspectiva transformadora	30
<b>SEGUNDO PRATO</b>	<b>37</b>
Primeira Opção de Segundo Prato	43
A EGSIDB na avaliação de egressos e egressas das turmas de 2018 e 2019	43
Segunda Opção de Segundo Prato	82
A EGSIDB sob a ótica das turmas de 2022	82
<b>SOBREMESA</b>	<b>123</b>
<b>INSUMOS</b>	<b>127</b>



# APERITIVO

A Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB) demarca um novo momento de fomento à cultura alimentar no Brasil. A unidade educacional tem se consagrado como uma referência com foco na formação e na pesquisa alimentar, que se destaca por difundir a gastronomia social com base na sustentabilidade e na valorização dos saberes tradicionais. Este espaço plural propicia a vivência de práticas alimentares diversas e singulares, promovendo o encontro de conhecimentos e técnicas ancestrais, e contemporâneas. Na EGSIDB, a gastronomia vai além do preparo dos alimentos; ela conecta comunidades, auxilia na preservação de tradições e promove o uso consciente dos recursos naturais, gerando impacto positivo em nossa sociedade.

Vinculada à Secretaria da Cultura do Estado do Ceará (Secult) e gerida em parceria com o Instituto Dragão do Mar, (IDM) a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco é o único equipamento cultural do Brasil que articula a cultura alimentar e a gastronomia social de maneira integrada. Este diferencial coloca a Escola como um modelo de inovação na promoção da inclusão social, refletindo o compromisso do Governo do Estado, por meio da Secult, em promover a cultura alimentar como via de desenvolvimento econômico e social.

É com grande entusiasmo que apresentamos o livro *“A Escola tem essa forma muito importante de criar pessoas”*, uma avaliação dos cursos profissionais da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco. Uma obra que nos possibilita degustar um mapeamento feito com base numa série de escutas e investigações qualitativas sobre uma das principais formações oferecidas pela Escola: os Cursos Profissionalizantes em Cozinha, Panificação e Confeitaria. Estes percursos formativos, inovadores e inclusivos, promovem o desenvolvimento social ao capacitar indivíduos e comunidades para a geração de arranjos produtivos e renda.

Este projeto editorial é parte do *“Cultura, Inovação e Inclusão Social no Ceará”*, uma iniciativa estratégica que integra o Programa de Ciência e Inovação em Políticas Públicas do Ceará Cientista Chefe da Funcap. O objetivo central do programa é gerar soluções inovadoras que impactem diretamente a vida das pessoas, especialmente as mais vulneráveis, e que fortaleçam o compromisso do estado com a inclusão e a sustentabilidade.

O livro soma-se a outras obras já publicadas pelo selo Arte, Cultura e Conhecimento, uma parceria da Secult/CE e a EdUece, com o intuito de possibilitar a difusão de trabalhos e pesquisas relevantes para o campo das artes e da cultura no Ceará. Trata-se de uma ação que visa a promover a política de formação, livro e leitura, valorizando e dando visibilidade à produção de conhecimento gerada pelos equipamentos públicos e agentes culturais de nosso estado.

Desejo a todas e todos uma excelente leitura!

**Luisa Cela**

Secretária da Cultura do Ceará





ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL  
IVENS DIAS BRANCO



GOVERNO DO  
ESTADO DO CEARÁ  
Secretaria da Cultura



ARÁ  
DO ESTADO



**CEARÁ**  
GOVERNO DO ESTADO  
SECRETARIA DA CULTURA



**ESCOLA DE  
GASTRONOMIA SOCIAL  
IVENS DIAS BRANCO**



**INSTITUTO  
DRAGÃO**

# ENTRADA

“Desde que nasce, o homem precisa obter sua alimentação, hidratos de carbônio, gorduras, proteínas, sais, água. Deve retirar esses elementos das carnes, dos vegetais e minerais. A química orgânica encarrega-se da transformação e distribuição úteis. Há, naturalmente, uma informação clássica sobre a marcha da alimentação, informação baseada em deduções e simpatias. Começara pelos frutos e raízes sob a imitação animal. Passara à carne crua, moluscos in natura. Depois aprendera, não se sabe com quem, a assar, cozinhar, descobrindo a cerâmica, e viera, de escalão em escalão, até nossos complicados dias da ciência nutricionista”.

**Câmara Cascudo** em *História da Alimentação no Brasil*.

“Nossos habitats sucessivos jamais desaparecem totalmente, nós os deixamos sem deixá-los, pois eles habitam, por sua vez, invisíveis e presentes, nas nossas memórias e nos nossos sonhos. Eles viajam conosco. No centro desses sonhos, aparece muitas vezes a cozinha, aquele ‘compartimento quente’ onde a família se reúne, teatro de operação das ‘artes de fazer’ e da mais necessária entre elas, ‘a arte de nutrir’”.

**Michel de Certeau, Luce Giard e Pierre Mayol**

em *A Invenção do Cotidiano*.

O projeto “Cultura, inovação e inclusão social no Ceará”, que integra o Programa Cientista Chefe da Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (Funcap), tem como locus de atuação a Secretaria da Cultura do Estado do Ceará (Secult/CE) – seus equipamentos, programas e ações – e foi implementado em julho de 2021.

O objetivo principal do projeto é a promoção da inclusão social por meio da cultura, entrecruzando experiências inovadoras e exitosas de gestão cultural no Ceará, no Brasil e no mundo. Através de intervenções e aplicações junto a comunidades, coletivos e grupos, a intenção é conceber um “modelo” de gestão cultural embasado em teorias e metodologias que referenciam a cultura como dimensão humana de imenso potencial inclusivo, criativo, educativo e emancipador, capaz de combater a pobreza, as desigualdades sociais e a violência.

A partir desse objetivo geral, foram estabelecidas algumas “entregas”, entre as quais a “Proposta complementar e inovadora de avaliação para a inclusão cultural” – complementar pois o Governo do Estado, por meio da Secretaria do Planejamento e Gestão, já aplica em todos os órgãos, incluindo a Secult, uma avaliação de resultado por meio de indicadores quantitativos.

Essa prática, contudo, demanda outros parâmetros avaliativos, principalmente de natureza qualitativa, mais pertinentes à especificidade do fazer cultural. O grupo de pesquisadoras e pesquisadores do Cientista Chefe da Cultura (CCCult), responsável por essa entrega, ficou conhecido como “Equipe do eixo 3”, ou simplesmente E3.

Logo de início, a E3 realizou, entre outras atividades, uma série de “escutas institucionais” com gestores tanto da Secult quanto dos equipamentos, com o objetivo de apreender as demandas desses agentes, bem como entender o funcionamento desses espaços. Diante da impossibilidade de englobar todo esse universo, a equipe elegeu alguns espaços, programas e ações que conjugassem os dois elementos centrais do projeto: inovação e inclusão sociais.

Uma das experiências escolhidas foi a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB), criada em 2018 e, possivelmente, o único equipamento do país voltado para a gastronomia e a cultura alimentar que faça parte de uma secretaria municipal ou estadual de cultura. Desse modo, a E3 fez sua “escuta institucional” com a equipe da EGSIDB em 17 de agosto de 2021, ainda no formato virtual. A entrada no espaço físico da Escola ocorreu em novembro de 2022, quando realizamos nossa primeira reunião presencial.

Nesse intervalo de mais de um ano, definimos – as equipes do CCCult e da EGSIDB – que o foco da pesquisa avaliativa seria duas das formações oferecidas pela Escola: os Cursos Profissionalizantes em Cozinha, Panificação e Confeitaria e o Laboratório de Criação em Cultura Alimentar e Gastronomia, por se tratarem de percursos formativos mais longos e inova-

dores e com maior capacidade de inclusão social – ambas as experiências serão melhor descritas na próxima seção (Primeiro Prato).

Também estabelecemos como estratégia inicial de investigação avaliativa, no que se refere ao Laboratório, a realização de incursões etnográficas nas comunidades onde se deram algumas das pesquisas de desenvolvimento de produtos e/ou processos, além de experimentações voltadas para a cultura alimentar e a gastronomia social. Uma primeira incursão foi feita entre 18 e 22 de junho de 2022, e uma sistematização desse trabalho está disponível no artigo “Da crítica à filosofia da avaliação e da busca por metodologias alternativas: etnobiografias em imagens no Assentamento Maceió e entre os Tremembés da Barra do Mundaú”, escrito em coautoria entre Alexandre Fleming Câmara Vale, José Carlos Lázaro e Selma Maria Santiago Lima. O texto foi publicado no livro *Cultura, inovação e inclusão social: estudos de políticas culturais no Ceará*, organizado por Custódio Almeida, Alexandre Barbalho e Ivânio Azevedo Jr<sup>1</sup>.

No que se refere aos Cursos Profissionalizantes, devido ao isolamento social, decidimos começar com um questionário aplicado, via WhatsApp, aos egressos e egressas de todas as turmas iniciadas até 2019. Depois, com o retorno ao convívio presencial, realizamos grupos focais e histórias de vida com ex-alunos e alunas – todas essas técnicas de pesquisa foram utilizadas para, grosso modo, compreender alguns dos efeitos de liberdade, inclusão e mobilidade social dos endereçamentos culturais propiciados pela política de formação da Escola.

1 O livro está disponível para download gratuito no site da editora da Universidade Estadual do Ceará ou pelo link: <https://www.uece.br/eduece/wp-content/uploads/sites/88/2023/12/Cultura-inova%C3%A7%C3%A3o-e-inclus%C3%A3o-social.pdf>.

O desenho metodológico da pesquisa estará melhor apresentado na seção Segundo Prato, mas podemos adiantar que o enfoque responsivo que adotamos, de cunho construtivista, significa que elaboramos nossas ferramentas avaliativas a partir das reivindicações, preocupações e questões dos vários grupos de interesse relacionados à EGSIDB. Esse ponto de partida no que existe – nas relações sociais e culturais – funcionou como elemento organizador da avaliação. Estivemos muito mais interessados e interessadas em “pensar com”, tendo como horizonte a cidadania cultural: o que os efeitos de liberdade das experiências formativas podem suscitar, em termos de “empoderamento” cultural de “inclusão”, no mundo dos/as trabalhadores/as da cultura alimentar?

Esse “pensar com” envolveu a equipe do CCCult, composta por Alexandre Barbalho, Alexandre Fleming, José Carlos Lázaro e Selma Santiago, a equipe da EGSIDB, formada por Damaris Barros, Isabel Silvino, Selene Penaforte e Vanessa Moreira, e os egressos e egressas dos cursos profissionalizantes Camila Régia de Souza Lima, Cosma Barreto da Silva, Dênis Silva dos Santos, Enzo Keslei Santos Pinheiro, Evânio Lima, Helaine Alves da Cruz, Yves Clemer Remígio de Lima, Jodeilde do Nascimento Silva, Luciana Talita Ribeiro e Raimundo Luiz Bezerra Neto.

Esse livro deve ser lido como uma refeição completa e saborosa. A receita, ou o livro de receitas, pode ser uma metáfora “boa para pensar”, como diria o antropólogo francês Claude Lévi-Strauss. Agora é seguir adiante com o restante da comilança! Bom proveito.





# PRIMEIRO PRATO

O estado do Ceará inaugura no Brasil uma política cultural de fomento à cultura alimentar com a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB), um centro de educação, formação e pesquisa em cultura alimentar, gastronomia social e sustentabilidade, conceitos que se fundam para o exercício da manutenção e da valorização de saberes, expressões e manifestações relativas a práticas alimentares diversas e singulares.

Vinculada à Secretaria da Cultura e gerida pelo Instituto Dragão do Mar, primeira Organização Social de Cultura do país, com 25 anos de atuação e responsável pela gestão de 12 equipamentos culturais, 3 equipamentos ligados ao meio ambiente e 1 equipamento esportivo, a Escola é o único equipamento cultural no Brasil que articula cultura alimentar e gastronomia social.

Por Cultura Alimentar, a EGSIDB entende como uma imprescindível ferramenta de luta pela soberania e segurança alimentar e de combate à fome, que extrapola o debate teórico desenvolvido pela Antropologia da Alimentação. Este campo do conhecimento analisa o conjunto das práticas e dos saberes relacionados com a produção-transformação dos alimentos, re-

conhecidos culturalmente como práticas alimentares de determinado território.

Outro conceito balizador que fundamenta o trabalho da Escola é o de Gastronomia Social, que reconhece o alimento como ferramenta de transformação socioeconômica e cultural e oportuniza a transformação social por meio de processos formativos que consideram os saberes e a trajetória de vida dos sujeitos envolvidos. Diferentemente da Gastronomia, que costuma se relacionar ao conhecimento técnico da transformação do alimento e à glamourização da comida, a Gastronomia Social contribui para a melhoria da alimentação e nutrição da sociedade e busca engajar as pessoas aos sistemas alimentares. Assim, a Escola se percebe como responsável por ações estruturais e emergenciais que contribuam na luta contra a fome, por exemplo, com técnicas e tecnologias de combate ao desperdício e que priorizam o aproveitamento total de alimentos. A Escola desenvolve ainda ações de formação para os agentes envolvidos com a gestão das cozinhas sociais em parceria com o Programa Ceará sem Fome, do Governo do Estado.

Uma Escola que transforma a cultura alimentar e a gastronomia social em exercícios práticos e didáticos, para contribuir na mudança de vida de milhares de pessoas, combatendo vulnerabilidades sociais que levam à invisibilidade de muitos jovens, à falta de oportunidades no mercado de trabalho e à perpetuação de desigualdades.

Em um contexto em que a industrialização e a globalização do alimento e a difusão de ultraprocessados crescem juntamente com a fome, faz-se urgente políticas públicas que fortaleçam a agricultura familiar e a sustentabilidade das formas de pro-

dução, valorizando o consumo local. Comer e cozinhar são atos políticos, que podem definir escolhas e demandas para uma alimentação saudável, acessível a todas as pessoas e que seja contextualizada culturalmente.

É preciso que alunas e alunos de cursos na área de gastronomia tenham a oportunidade de discutir as cadeias de produção dos alimentos, compreendendo, para além das técnicas, a importância das pessoas, dos saberes, dos ofícios e dos insumos, que permitam a construção do nosso repertório alimentar, legado da história da identidade cearense. A Escola colabora com um cenário de profissionais com consciência de uma gastronomia politizada, pessoas que entendem o alimento de forma complexa, atentos às particularidades culturais, às questões sociais, à biodiversidade, ao desperdício e ao descarte.

Como instituição pública, a EGSIDB tem por missão *promover formação por meio da gastronomia, valorizando a pesquisa e a cultura alimentar do Ceará, proporcionando transformação, mobilidade social e autonomia*. Para o desenvolvimento de suas ações, adota metodologias específicas nos diferentes contextos formativos, sempre tendo em vista a relação de tradição e inovação, investindo em profissionalização, pesquisa e parcerias.

Em seu campo de atuação, a instituição desenvolve programas de formação de longa e curta duração, intitulados respectivamente de Cursos profissionalizantes e Cursos básicos, e o programa de pesquisa intitulado Laboratório de Criação em Cultura Alimentar e Gastronomia, potencializados com a experiência na horta agroecológica. Com esses programas, a Escola contribui na formação de atores políticos através de inclusão, transformação e mobilidade social.

Assim, vem promovendo impactos socioculturais na cidade, no campo e na trajetória de vida de cearenses identificados em segmentos historicamente vulnerabilizados. Nesse sentido, a EGSIDB se posiciona como instrumento de transformação individual e social, amparada pela vocação local presente no território em que está inserida e pela emergência de políticas públicas de qualificação profissional.

A formação no campo gastronômico é uma demanda de mercado que se ressent de mão de obra qualificada, somada à escassez de oportunidades na profissionalização de jovens. Criada para impactar positivamente nesse cenário, a Escola traz uma proposta de formação em cujo centro está a valorização da cultura alimentar, a partir da qual se desenvolvem ações promotoras da formação humana, a partir de um currículo diferenciado, que permite acesso ao mundo do trabalho e atende à necessidade de transformação e mobilidade social de jovens e adultos excluídos histórica e socialmente. No campo da pesquisa, fomenta também a criação de produtos, processos, metodologias e tecnologias sociais, e contribui com o fortalecimento de comunidades e ofícios tradicionais.

A inovação e relevância do Laboratório de Criação em Cultura Alimentar e Gastronomia, iniciativa pioneira no cenário da pesquisa em alimentação no Brasil, o fomento financeiro à pesquisa popular, com diferentes formatos de produção e transmissão de conhecimento, e a metodologia de orientação multidisciplinar são estratégias muito importantes para pensar comida a partir de olhares historicamente silenciados, mas que são essenciais para a manutenção da nossa identidade alimentar. Assumimos o compromisso de oportunizar o aperfeiçoamento e

a criação de estratégias de valorização de produtos, que podem ser produtos alimentícios, tecnologias sociais e metodologias que contribuam com a permanência dos ofícios e saberes ancestrais que mantêm e preservam as práticas alimentares locais.

Diante desse contexto, a EGSIDB tomou para si o desafio de se posicionar no cenário local e nacional como inovadora, com capacidade de impactar a vida de seus alunos ao utilizar a comida e os insumos locais como recursos pedagógicos fundamentais, tendo como base o contexto da gastronomia social, que se apresenta como possibilitadora de transformações concretas, a partir do desenvolvimento profissional e pessoal dos estudantes.

Destacamos como essencial a demarcação da Escola no campo da cultura alimentar, ampliando a produção de conhecimento e firmando pé na interdisciplinaridade sobre o comer, que, não raro, a gastronomia reduz ao domínio de técnicas e receitas. Ao pôr ênfase na cultura, ampliamos os conceitos do que vinha sendo entendido como Gastronomia Social, trazendo luz para a noção de que o setor se insere num campo maior e mais complexo, que considera os muitos elementos que compõem a cadeia de produção do alimento e a biodiversidade territorial.

## **Os cursos profissionalizantes**

Quando ainda era apenas uma ideia, a Escola de Gastronomia Social se alimentava da possibilidade de criação de uma política pública para atender especialmente jovens em situação de vulnerabilidade social. À época, muitos se referiam a esses indivíduos como os “nem-nem”, jovens que nem estudam nem trabalham. Pensando também nisso, a ideia da EGSIDB seria

promover formação profissional se utilizando de uma linguagem, no caso a gastronomia, capaz de mobilizar os envolvidos, permitindo a esses sujeitos o exercício de criação, que os levaria, conseqüentemente, à conquista de reconhecimentos e valorizações que melhorariam suas realidades e estimulariam suas autoestimas.

Para a organização curricular dos cursos profissionalizantes, desenvolvemos um sistema de formação profissional focado não só em técnicas e empregabilidade, mas especialmente em conhecimento e apropriação conceitual sobre a cultura alimentar e o que isso significa para o exercício da gastronomia como ofício.

A formação se constitui como um espaço singular em que jovens e adultos se conectam entre si, aprendem, empreendem e encontram oportunidades de trabalho. A Escola é um motor para que tudo isso aconteça e, por consequência, para que se promovam transformações consistentes na vida desses estudantes.

A estrutura técnica, material, pedagógica e estética são elementos que visivelmente contribuem na motivação dos alunos e, nessa conjunção de fatores, impulsionam o seu aprendizado e envolvimento afetivo.

Na elaboração do projeto pedagógico, o acolhimento se constitui como base para o desenvolvimento de uma Escola inclusiva, transformadora e promotora de justiça social. Esses princípios se materializam especialmente com as ações dos cursos profissionalizantes. O fato dos alunos passarem um tempo significativo dentro da Escola, permite a constituição de vínculos nas relações cotidianas.

Os cursos têm uma duração média de 260h e são oferecidos em três grandes áreas da gastronomia, tendo o aluno que optar por uma delas: cozinha, confeitaria e panificação. Ao final de cada ciclo formativo, os alunos criam e apresentam receitas e pratos autorais tendo como tema a utilização de ingredientes locais. Dessa maneira, a proposta da instituição se concretiza na medida em que se volta à potencialização de trajetórias de vida, memória social e elementos da cultura alimentar cearense de diferentes territórios. Além disso, essas criações fazem parte do exercício final dos cursos e da interdisciplinaridade que ocorre entre pesquisadores, professores e alunos.

A seleção dos estudantes se dá por meio de chamada pública com prioridade para os seguintes critérios de seleção e classificação:

- Pessoas consideradas como de baixa renda (comprovação por meio de apresentação de Número de Identificação Social – NIS);
- Estudantes de escolas públicas ou bolsistas de escolas privadas da educação básica;
- Moradores de bairros com baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH);
- Pessoas que não participaram de cursos de capacitação profissional ou nível superior, especialmente na área de gastronomia;
- Pessoas que nunca participaram dos cursos profissionalizantes da EGSIDB.

São ainda utilizados como critérios de avaliação os objetivos, as potencialidades, o interesse, a motivação e a disponibi-

lidade, de acordo com o perfil e as demandas de cada curso. A seleção é realizada por uma comissão e instrumentais especialmente compostos para este fim. Em caso de empate, são utilizados os seguintes critérios:

- Comprovar ser beneficiário de Programas de Transferência de Renda (apresentar número de NIS);
- Ser morador do Grande Mucuripe ou de áreas de baixo IDH;
- Maior idade entre as pessoas candidatas.

Desde a abertura da Escola, realizada em 2018, até março de 2024, os cursos profissionalizantes atenderam, com duas entradas anuais, ao seguinte quantitativo de alunos:

**Quadro 1:** Entradas Cursos Profissionalizantes 2018-2023

<b>TURMAS POR ANO</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
CONFEITARIA	40	123	92	92
COZINHA	78	177	128	126
PANIFICAÇÃO	42	123	96	84
<b>TOTAL</b>				1.201

As turmas são oferecidas nos turnos da manhã e da tarde, tendo sido ofertadas, até o período mencionado, 48 turmas, totalizando uma carga horária de 12.000 horas, com ressalva para os anos de 2020 e 2021, em que a oferta dos cursos não aconteceu por conta da pandemia de Covid-19.

Em relação ao gênero e à identidade sexual, o público participante é diverso, contando com mulheres trans, homens trans e não binários, sendo composto majoritariamente por mulheres cis, com faixa etária de até 30 anos e provenientes de escolas



públicas. Quanto à raça, há expressivo número de alunos auto-declarados pretos e pardos.

Demograficamente, os alunos matriculados são provenientes de bairros que apresentam baixo Índice de Desenvolvimento Humano, sendo, em sua maioria, do entorno da Escola. Em relação aos territórios, é significativo um maior número de estudantes ranqueados entre os bairros de Vicente Pinzón, Cais do Porto, Papicu, Mucuripe e Mondubim. Há, ainda, uma descentralização, contando com provenientes de outros 100 bairros de Fortaleza e de regiões metropolitanas, como Caucaia, Maracanaú, Pacatuba, Pacajus e Itaitinga.

A Escola almeja, com a oferta dos cursos profissionalizantes, minimizar os impactos negativos resultantes da desigualdade social, buscando contribuir para o fortalecimento de vínculos afetivos, minimizar situações de violência, e ajudar na emancipação tão necessária à evolução individual e social de cada indivíduo.

A presença desses estudantes na Escola permite a materialização por meio de uma ação transformadora e inovadora, capaz de impactar significativamente na vida dos usuários beneficiados. Para tanto, nosso principal insumo é a comida em seu sentido mais amplo, que é utilizada como recurso pedagógico fundamental, tendo como base o contexto da gastronomia social e da cultura alimentar, ferramentas potentes para transformações concretas, a partir do desenvolvimento profissional e pessoal dos alunos.

## **A Escola, os territórios e o impacto das formações**

Como política de educação e cultura, a EGSIDB firma seu compromisso social e pedagógico com a população do Ceará sem interferências da imagem ou marca de um chef ou restaurante, mas sim por uma política pública que garante remuneração adequada aos seus profissionais, e planejamento e continuidade do trabalho a médio e longo prazo. Isso faz diferença nas relações pedagógicas que ocorrem na instituição. Além das técnicas imprescindíveis para o exercício do ofício na cozinha, são oferecidas ainda perspectivas de ampliação da percepção de mundo e de cidadania, fundamentos que levam à emancipação tão necessária à evolução individual e social dos indivíduos. Com um programa de formação amplo e transversal, marcando a história das políticas públicas do país, a EGSIDB integra uma série de ações nos campos de educação profissional, economia criativa, juventude e agroecologia, e assume posição importante ao demonstrar possibilidades de atuação que não somente aquelas vinculadas ao terceiro setor, capitaneado por investimentos privados. Essa característica implica outros atores, instituições e governos a repensarem formas de atuação nos programas de formação.

Outro aspecto que destacamos é a compreensão da diversidade como um princípio norteador de nossas ações, políticas, programas e chamadas públicas. A diversidade implica em múltiplas facetas, corporais, intelectuais, de gênero, raça, orientação sexual, condição social e classe. Longe de ser apenas um índice de inclusão, a instituição, enquanto iniciativa de acesso à cultura, objetiva ações que alcancem a inclusão e a permanência do público ao qual se destina. Para isso, a Escola conta com

espaços físicos acessíveis, com rampas, elevadores, sinalizadores em braile e outros recursos de acessibilidade. Os editais e chamadas públicas preveem ações afirmativas com reserva de vagas para os públicos prioritários, obedecendo aos seguintes percentuais: 20% das vagas para pessoas candidatas autodeclaradas negras; 10% das vagas para pessoas candidatas autodeclaradas indígenas; 10% das vagas para pessoas candidatas autodeclaradas pessoas com deficiência. Como exemplo, tivemos uma turma de Cozinha Básica que contava com cinco alunos surdos incluídos, com intérprete de Libras e parceria com a Associação dos Surdos do Ceará. Alunos autistas, transexuais ou em transição de gênero são frequentes nos cursos.

Como ação emergencial durante a pandemia, atuamos em parceria e apoio a 20 cozinhas sociais, fazendo formação sobre técnicas de produção das quentinhas e sobre empreendedorismo social. Ao final do programa, entregamos mais de 160.000 refeições, contribuindo no combate à fome da população de diferentes comunidades impactadas pela insegurança alimentar.

O registro de todas as ações e o controle de dados são organizados pela Escola em relatórios mensais para o Instituto Dragão do Mar, que faz gestão e controle de indicadores e subsidia o planejamento das ações. De 2018, ano de abertura da Escola, até março de 2024, foram 90.797 inscritos, configurando uma grande procura pelas atividades. Desse número, 32.003 pessoas foram efetivamente matriculadas ou beneficiadas com alguma ação direta. Nos cursos profissionalizantes e básicos, 76,52% do público atendido são mulheres, ampliando oportunidades profissionais desse segmento fundamental na organização das famílias.

Com relação à formação, tivemos 37.210 horas que impactaram sobremaneira a vida de muitas pessoas, o mercado de trabalho e a cena gastronômica de Fortaleza e do Ceará. Já foram atendidas pessoas em 132 dos 184 municípios cearenses, além de 23 estados do Brasil. Temos equipe de avaliação que registra e sistematiza resultados de indicadores previamente definidos e que norteiam o planejamento das ações. O sucesso é avaliado a partir da reverberação social e profissional com beneficiários em critérios como inserção no mercado de trabalho, ações de empreendedorismo e número de pessoas e instituições que buscam parcerias e outras formas de colaboração.

Nosso propósito enquanto instituição pública e inclusiva é o de oferecer formações de qualidade, que estimulem o protagonismo, a autoestima e a criatividade para diferenciar os nossos alunos no mercado de trabalho. Nos cursos profissionalizantes, que duram quatro meses, os estudantes são estimulados a criar pratos inovadores a partir da pesquisa em cultura alimentar, indo além da replicação de receitas, porque aprendem a lógica da transformação do alimento. Assim, depois de cinco anos de atuação, a Escola tem sido reconhecida pelos empresários do ramo, por formar alunos diferenciados, com procura frequente para indicá-los para processos seletivos.

A médio prazo, acreditamos que nossos alunos serão atores políticos críticos e criativos, resultados de uma formação diferenciada, que permite reverberar uma gastronomia que valorize nossa identidade, impactando as cozinhas dos ambientes de trabalho ou em seus próprios negócios, mudando a paisagem gastronômica da cidade de Fortaleza e do estado do Ceará. Nosso programa entende que conhecer sobre alimentação propicia

inúmeras conexões, fertilidade de ideias e conhecimento humano, favorecendo a ampliação de possibilidades sociais, profissionais e o vínculo entre as pessoas e os lugares.

Tecnologias sociais, como o Laboratório de Criação, trazem a marca da inovação e do pioneirismo para fomentar a soberania alimentar ao fortalecer ofícios e saberes tradicionais ligados à cultura alimentar. A partir das pesquisas desenvolvidas, esperamos que pequenos produtores consigam posicionar seus produtos no mercado, com uma forma de produção eficiente, sendo valorizados e visibilizados por seus saberes e ofícios, estimulando o consumo local. Em cinco anos, além das inúmeras ações de formação, já foram realizadas 24 pesquisas, com resultados apresentados em produtos, registros escritos e audiovisuais, com metodologia própria de formação, permitindo olhar para a singularidade dos territórios e comunidades envolvidas. Essa tecnologia tem sido replicada em outras escolas do instituto, com diferentes linguagens na área da cultura.

Os cursos profissionalizantes e básicos, desenvolvidos de forma a atender cada contexto ou área do conhecimento, inovam quando trazem a cultura alimentar na transversalidade das suas ações. Também ocorrem formações fora da sede, em territórios parceiros que apresentam condições de desenvolvimento da ação em escala, tais como outros municípios, instituições vinculadas a movimentos sociais, centros comunitários e associações de bairro. As metodologias, quando replicadas em escala, podem contribuir na diminuição das desigualdades, gerando novas realidades individuais e sociais.

## **Gastronomia, currículo e metodologia numa perspectiva transformadora**

A Escola inova ao criar uma metodologia que parte do processo de compreensão e transformação do alimento para impactar em transformações sociais a curtos prazos. A metodologia se ancora no pensamento político-pedagógico de Freire (1977), Perrenoud (2000), Morin (2007) e Santos e Meneses (2010), com a ecologia dos saberes que propõem um ensino voltado para uma práxis reflexiva, crítica e emancipatória, e que estimula o reconhecimento da própria identidade, a valorização das memórias, o fomento à pesquisa na cultura alimentar e o aprendizado de uma profissão. Filiados à ideia de Morin (2007), promovemos uma circulação de saberes oportunizando o encontro do aluno consigo mesmo em todas as suas dimensões, celebrando o contato entre pessoa e natureza.

O objetivo é formar atores que reverberam a gastronomia politizada, apropriados dos saberes e dos insumos tradicionais por meio do respeito à intelectualidade do estudante e aos saberes populares. A organização metodológica das formações permite a apreensão da linguagem da gastronomia como base para o desenvolvimento dos conhecimentos necessários para que eles se eduquem como sujeitos das suas próprias histórias.

Nossa Escola assume a práxis freiriana, um compromisso de todos os docentes qualificados com saberes teóricos e expertise, com envolvimento e empatia com os discentes, com base na educação participativa e democrática, que estimula a troca de conhecimento para que o ensino assuma o seu papel transformador, crítico, pautado em valores de justiça social, inclusão, interdisciplinaridade e reflexão.

No tocante à interdisciplinaridade, Fazenda (2011) a coloca como categoria de ação relacionada aos sujeitos, suas interações sociais e sua vida, que só se legitimam na ação. Sendo assim, portanto, a teoria interdisciplinar um fazer social, a interdisciplinaridade é essencialmente um processo que precisa ser vivido e compartilhado. De acordo com a autora, a palavra interdisciplinaridade evoca a “disciplina” como um sistema constituído, e a interdisciplinaridade está implicada nas relações entre disciplinas, permitindo novas conexões entre múltiplas áreas.

Para Perrenoud (1999), um currículo estruturado em habilidades e competências pode resgatar aspectos educacionais de extrema importância, como a interdisciplinaridade concreta, a adequação das temáticas trabalhadas à realidade contextual do educando, a consideração do conhecimento prévio deste educando como ponto de partida do processo de aprendizagem, atividades experimentais como meio de estimulação da aprendizagem e desenvolvimento conceitual, e ainda noções de cidadania, quando o estudante passa a compreender as informações científicas divulgadas como meio de um processo contínuo e transitivo. Além disso, um currículo estruturado em habilidades e competências pode também resgatar a identidade sociocontextual de educandos e educadores à unidade de ensino na qual estão inseridos, uma vez que oferece maior autonomia para sua operacionalização.

Sobretudo, a interdisciplinaridade respeita o processo de aquisição dos saberes dos alunos e sua integração, e, assim, se faz necessário criar uma “situação-problema”, no sentido de Freire (1997), na qual a ideia de projeto nasce da realida-

de dos alunos, na tomada de consciência e no reconhecimento da complexidade de cada proposta e na disponibilidade para criar, recriar, Experienciar e redefinir o projeto a cada dúvida ou a cada descoberta.

A interdisciplinaridade é a compreensão de ensino que propõe integrar diferentes saberes, superando a abordagem de conteúdos estáticos e memorísticos, e favorecendo uma relação entre eles, passando por diferentes áreas do conhecimento. A interdisciplinaridade tem como premissa um novo olhar diante da aprendizagem e propõe uma mudança de atitude em busca do contexto do conhecimento, ou seja, estabelece uma aprendizagem integral.

Enfatizamos que o saber não pode ser apenas teórico, mas deve ser testemunhado na prática, trazendo para o centro do ensino os saberes prévios dos alunos, os contextos de suas vivências, dentre outros conteúdos relevantes. Conforme Freire (1996), o respeito à autonomia do educando é importante, pois considera que é a ação, prática e teórica, que lhe possibilitará a construção de conhecimento. Portanto, é de suma importância desenvolver a curiosidade epistemológica que move a busca para se compreender as origens do conhecimento, ressaltando que professor e aluno devem se assumir epistemologicamente curiosos, e que os desafios poderão contribuir para suas formações.

Em relação ao ensino, são essenciais a aprendizagem significativa e a expressão do pensamento crítico, pois um fenômeno não pode prescindir do outro. A atividade pensante do aluno é primordial para o desenvolvimento de uma atitude reflexiva. Portanto, ensinar, como nos diz Freire (2001), não é transferir



conhecimento, mas criar condições e problematizações para a sua própria produção ou construção.

No tocante ao currículo, Lopes (2006), Silva (2005), Sacristán e Pérez Gómez (2000) afirmam que tal ferramenta não se trata de uma listagem de conteúdos. O currículo é processo constituído por um encontro cultural que envolve saberes, conhecimentos escolares na prática da sala de aula, locais de interação professor e aluno. Essas reflexões devem orientar a ação dos profissionais da educação quanto ao currículo, além de estimular o valor formativo do conhecimento pedagógico para os professores.

Nosso currículo se propõe a ter os princípios da autonomia intelectual, da criatividade, da emancipação, do multiculturalismo, de modo que também seja flexível e interdisciplinar. Portanto, assumimos a teoria crítica do currículo, que é baseada no pensar contra a hegemonia e o eurocentrismo e visa promover no sujeito a reflexão crítica para além das disciplinas, objetivando-se, assim, a formação de indivíduos que possam pensar sobre política, sobre cultura alimentar e sobre diversas manifestações culturais que permeiam uma educação emancipatória.

É emocionante escutar os relatos de jovens e adultos que aprendem uma profissão, de mulheres que se qualificam para empreender e gerar renda, de pessoas que chegam à Escola sem qualquer perspectiva profissional e, ao final de quatro meses, são encaminhadas ao mercado de trabalho ou começam a empreender em seus próprios negócios. Temos como ponto de partida os cursos profissionalizantes, de cozinha, panificação e confeitaria, com grande demanda no mercado local. Ao final do curso, os alunos apresentam suas produ-

ções e receitas criadas em um momento de degustação pública, com a participação de empresários, chefs, donos de restaurantes e outros profissionais da área, que vêm ver de perto o resultado da formação dos alunos. Nesse momento, muitos já são encaminhados para entrevistas e contatos de empregos.

No acompanhamento de egressos, temos um índice significativo de alunos com carteira assinada, muitas vezes o seu primeiro emprego formal. Nos cursos básicos, que são mais rápidos, temos um leque maior de áreas contempladas para qualificar quem já atua no mercado e busca aperfeiçoamento. Essa modalidade nos permite atender a um número significativo de pessoas, dos mais diversos perfis. Para alguns, os cursos têm sido determinantes na consolidação da opção profissional pela gastronomia, como o exemplo do aluno Thiago, que fez 17 cursos na Escola e acabou por trocar a Tecnologia da Informação pela cozinha. Hoje é chefe em um restaurante, professor da área de gastronomia e um dos pesquisadores do Laboratório de Criação.

Com esse e muitos outros exemplos que nos chegam, entendemos a importância e o papel social da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco para os cearenses, especialmente para os públicos historicamente vulnerabilizados (periféricos do meio urbano e rural, mulheres, negros, pessoas LGBTQIA+, pessoas com deficiência, indígenas e quilombolas). Podemos dizer que a Escola é resultado da crença e do consenso político sobre a importância do investimento nesse programa de formação que vem ganhando reconhecimento local e nacional.

Para nós, esse texto é um registro de boas notícias, em que intencionamos sistematizar o relevante trabalho coletivo realizado pela equipe da EGSIDB. Desejamos contribuir e estimular o debate para a criação e proposição de mais políticas públicas inclusivas e de atenção a quem mais precisa.



# SEGUNDO PRATO

A perspectiva avaliativa que adotamos – atenta à dimensão dialógica das experiências no cotidiano da EGSIDB e nas ações que optamos por pesquisar (cursos profissionalizantes) – vai ao encontro dos pressupostos da chamada “quarta geração de avaliações”, que pretende, como apontam Egon Guba e Yvonna Lincoln (2011), implementar “interpretações avaliativas”, ao não perder de vista o seu “caráter fundamentalmente social, político e centrado em valores”. Em outras palavras, a dimensão relacional, horizontal e, repetimos, dialógica que marca essa “quarta geração” nos pareceu fulcral para os processos interpretativos, responsivos e construtivistas em relação ao fazer colaborativo que deve marcar o processo de avaliação. E foi esse horizonte de interpelação que procuramos colocar em prática ao coletarmos os dados que serão expostos adiante.

Essa postura supôs que determinássemos quais perguntas deveriam ser colocadas e quais informações deveriam ser coletadas. Assim, para além de uma metodologia convencional que estabeleceria uma definição a priori das proposições ou questões a serem investigadas, encetamos, as equipes do CC-Cult e da EGSIDB, um processo colaborativo, tendo a cidadania cultural, a inclusão social e a diminuição da desigualdade

como economia moral capaz de construir propostas e encaminhamentos comuns.

Como pesquisadores e pesquisadoras, tivemos tempo para realizar várias experimentações e trilhar caminhos metodológicos diversos. Para nossa perspectiva, problemas muito abstratos foram convertidos em operações inteiramente práticas e imagéticas que pudessem, de alguma maneira, figurar alguns dos agenciamentos político-pedagógicos da Escola. Recorremos, assim, ao pluralismo metodológico sem rigidez – atitude esta oposta à inteligência, à inovação e à própria vida –, mas mantendo o rigor que a pesquisa exige.

Não permanecemos, portanto, presos ao dogma da quantificação objetivista como única possibilidade avaliativa, e o desenho metodológico adotado, diante da impossibilidade de realizarmos uma análise de impacto – que demandaria algo a longo prazo–, foi o de avaliar o resultado final junto aos beneficiários (egressos e egressas dos cursos profissionais) após um período curto, focando no microcosmo individual, isto é, em suas próprias percepções sobre os benefícios para si e seu entorno – processo que denominamos de “reverberação social”.

Trata-se de uma abordagem com viés qualitativo, porém recorrendo a questionários (*surveys* de experiência)<sup>2</sup> com questões em escala (de percepção pessoal) quanti-quali. Desse modo, buscamos adaptar a percepção subjetiva (qualitativa) para um valor de escala Likert (quantitativo). Recorremos ainda a entre-

---

2 O *survey* de experiência é mais apropriado a uma abordagem qualitativa. Segundo Antonio Carlos Gil e Aline Crespo dos Reis Neto (2020, p. 131), “esse tipo de instrumento foi definido originariamente como forma de promover estudos exploratórios considerando que a pequena proporção da experiência e do conhecimento é colocada em forma escrita e que muitas pessoas, em sua experiência cotidiana, estão em situações que lhes permitem observar os efeitos das ações e decisões relacionadas a problemas de relações humanas”.

vistas em profundidade (histórias de vida), grupos focais e um experimento fílmico.

Para os egressos e as egressas das turmas de 2018.2, 2019.1 e 2019.2, elaboramos um questionário com perguntas de múltipla escolha e alternativas categóricas e escalares, sendo deixada uma questão em aberto para os/as entrevistados/as colocarem livremente seus comentários. Como explicitamos acima, a ideia central na discussão sobre reverberação e sua diferenciação do conceito de impacto é a percepção subjetiva. Nesta linha, foram feitas, por exemplo, questões sobre a melhora de sua autoestima em relação a pessoas do seu entorno, como familiares, amigos e demais grupos sociais. Dessa forma, nessas e em outras questões de intensidade, propôs-se uma escala Likert com cinco opções de atributo (bastante, muito, médio, pouco, muito pouco). No **quadro 2**, sintetizamos as questões usadas, ligando-as à ideia de tipos de reverberação social.

O questionário foi digitalizado em um formulário eletrônico (*GoogleForms*) e enviado para grupos de ex-alunos e alunas em redes sociais (*WhatsApp*), no final de junho de 2022. Essa estratégia foi possível porque a gestão pedagógica da EGSIDB, além dos dados de inscrição, mantém grupos virtuais para cada turma, com adesão e permanência espontâneas. Tanto na inscrição quanto no formulário há um termo de consentimento de uso desses dados para fins de pesquisa acadêmica (sempre anonimizados).

Tivemos o retorno de 158 questionários válidos, distribuídos nos três tipos de cursos profissionalizantes (Cozinha básica, Panificação e Confeitaria). A média de idade dos respondentes foi de 27,7 anos, sendo 75% do público indivíduos com me-

**Quadro 2** – Proposta de Tipos de Reverberação Social

<b>Tipos de reverberação social</b>	<b>Questões</b>	<b>Tipo de questão</b>
Geográfica	Endereço (para geolocalização) Tipo de acesso/Meio de transporte usado	Descritiva Escolha
Econômica/profissional (percepção pessoal)	Situação de trabalho Cursos antes/ Cursos depois Fonte de Renda	Múltipla escolha
Estima-social-familiar (percepção de bem-estar causado no seu entorno).	O Curso melhorou a sua autoestima junto a sua família O Curso melhorou a sua autoestima junto a amigos e grupos sociais	Escala
Sobre o tema	Cultura alimentar História da gastronomia	Escala

Fonte: Proposta Pesquisa: Lazaro, Santiago, Santos (2023)

nos de 30 anos, ou seja, um público predominantemente de jovens; 65,7% das pessoas se declararam mulheres cis; 33% se denominavam homem cis; e uma mulher trans. Como estudo estatístico inicial, foi testado se haveria diferença de resultados por turma, ano e identidade sexual, mas não foi identificado algo significativo nesses termos entre os grupos (considerando  $p=0,01$ ). Optamos então por manter uma análise exploratória descritiva das principais questões propostas.

Em acordo com o que apresentamos sobre avaliação de quarta geração, e para ampliar a apreensão de como os cursos profissionalizantes nessas três turmas (2018.2, 2019.1 e 2019.2) reverberaram na vida de seus egressos, realizamos um grupo focal que contou com a participação de sete pessoas, além de três histórias de vida (entrevistas em profundidade). O intuito



foi o de trazer e privilegiar as narrativas dos próprios sujeitos do processo formativo, o que não é viável com o questionário quanti-quali.

As pessoas foram convidadas para conversar sobre o cotidiano da Escola, os processos formativos e as reverberações de liberdade e empoderamento proporcionadas pela colocação em prática dos aprendizados adquiridos, especialmente no mercado de trabalho. Optamos, na elaboração do texto, por destacar esses depoimentos, mantendo, ao máximo, a forma de cada um e cada uma falarem – realizando pequenos ajustes na transcrição –, de modo a fornecer ao leitor e à leitora a possibilidade de compreender a complexidade das trajetórias abordadas.

Em relação às turmas de 2022.1 e 2022.2, como a equipe do CCCult já estava atuando presencialmente junto à EGSIDB, foi possível aplicar um questionário no momento de ingresso nos cursos, com o intuito de apreender as expectativas dos/as discentes, e outro logo após a finalização da formação. Os questionários foram novamente disponibilizados por meio de formulário eletrônico (*Google Forms*). Obtivemos o retorno de 164 questionários válidos da turma que ingressou em 2022.1 e 173 da turma de 2022.2; já os questionários direcionados a egressos e egressas de 2022.2, distribuídos pelos três tipos de cursos profissionalizantes, totalizaram o número de 144.

Decidimos por manter o anonimato tanto de quem respondeu os questionários quanto de quem participou do grupo focal ou se dispôs a narrar sua vida para nós. Entretanto, por conta da produção fílmica que acompanha este texto, não foi possível manter anônima a egressa Jodeilde Silva. Produzimos um teaser – que pode ser acessado no canal do Youtube da EGSIDB – com

seu consentimento e no âmbito de uma experiência compartilhada, a partir da proposta de realização de um documentário sobre sua trajetória de vida a ser finalizado posteriormente.

Nas subseções que seguem, abordaremos o primeiro momento da pesquisa com as turmas 2018.2, 2019.1 e 2019.2 (Primeira Opção de Prato), enquanto as subseções mais adiante neste material abordarão as turmas de 2022 (Segunda Opção de Prato).

# Primeira opção de Segundo Prato

## **A EGSIDB na avaliação de egressos e egressas das turmas de 2018 e 2019**

Antes de entrar na avaliação feita por egressos/as dos cursos de 2018 e 2019, notamos algumas características do grupo, sobretudo geográfica e econômica, relacionadas ao próprio processo seletivo, isto é, ao perfil focado pela política da Escola (pública, profissionalizante e de inclusão social). Desse modo, o primeiro indicador que analisamos foi o de reverberação geográfica.

A EGSIDB se encontra no limite dos bairros Vicente Pinzon e Cais do Porto (no que se chama de Grande Mucuripe), com IDH-B-2010 Baixo (0,331) e Muito Baixo (0,223)<sup>3</sup> respectivamente, e era esperado uma concentração de moradores locais. Por sua vez, como o foco dos projetos da instituição são em pessoas de baixa renda, e como o equipamento tem editais abertos a toda população, em uma cidade marcada pela extrema concentração de riqueza, também tínhamos a expectativa de um público razoável disperso por outros territórios da capital, o que de fato se revelou através da pesquisa.

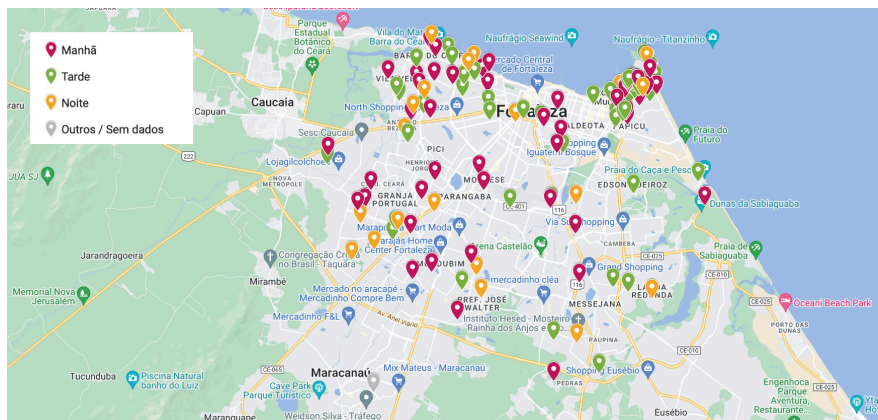
---

3 O IDH-B, isto é, por bairro, é uma proposta derivada do IDH e IDH-M, considerando as dimensões Renda, Educação e Longevidade.

## Figura 1 – Distribuição de respondentes em Fortaleza

Pergunta - Onde você mora?

144 respostas



Fonte: My Maps (Google) (criado pelos autores com dados de endereço).

Na **figura 1**, temos a distribuição dos respondentes concentrada na região do Grande Mucuripe (direita superior do mapa), no entanto percebemos alunos e alunas de muitos outros bairros de Fortaleza, podendo ser identificados agrupamentos na Barra do Ceará/Pirambu e no Bom Jardim/Granja Lisboa (todos bairros de IDB-Municipal Muito Baixo, isto é, menor que 0,300).

Em relação ao território, uma egressa da Escola moradora do Castelo Encantado, que participou do grupo focal, defendeu a necessidade de uma “busca ativa”, por parte da gestão do equipamento, entre os moradores do bairro, pois há

**“muita gente em estado de vulnerabilidade que gostaria [de fazer cursos na EGSIDB], mas não consegue muito, por vários motivos, até porque tem que trabalhar, porque tem que cuidar das crianças e tudo mais”.**

Desse modo, uma ação de busca coordenada com uma política de apoio poderia, na sua avaliação,

**“inserir essas pessoas também aqui dentro, principalmente os jovens, porque tem muito jovem aqui que eu vejo que poderia ter um potencial... um início pra tirar a família daquela linha de pobreza através da Gastronomia”.**

A ex-aluna lembra que, no período do estágio, andou bastante nas comunidades e vivenciou realidades “dolorosas”, que “nunca tinha visto na vida”. Como trabalhou em escola com projeto de alfabetização de crianças, percebeu que elas

**“vão crescendo, se tornando adolescentes e muitos deles param no 5º ano, mudam de escola e já não conseguem mais continuar os estudos... Então, essa questão de busca ativa poderia começar nas escolas, né?! [...] Poderia começar a partir das escolas, no Ensino Fundamental, a partir do 5º ano. Poderia também ser dentro das comunidades, a partir da renda familiar das famílias... alguma coisa desse tipo. Os profissionais com certeza saberiam desenvolver isso muito bem... É esse tipo de busca ativa que eu falo, também levar a Escola [EGSIDB] pras escolas de Ensino Médio que tem aqui dentro do bairro. Ou trazê-los pra palestras, apresentação, aulas show, pra que eles possam conhecer a Escola”.**

Na sequência da conversa durante o grupo focal, outra participante chamou atenção para o fato de que na sua turma tinham poucos moradores do Grande Mucuripe e que a maioria habitava outros bairros (Montese e Parangaba) ou até mesmo

outras cidades (Pacatuba e Maracanaú). A explicação dada para essa baixa presença era de que

**“alguns não vêm pra cá por causa das brigas de facções, porque parece que não pode andar aqui, porque mora não sei onde e não pode ser visto aqui... aí existe também essa questão que é triste, mas é nossa realidade [...]. Eu tô falando assim, a gente ter o equipamento, mas, infelizmente, ainda existe essas questões públicas que não depende da Escola, né?!”**

Um outro egresso, que não mora no Grande Mucuripe, aponta a força da Escola para a comunidade onde está inserida:

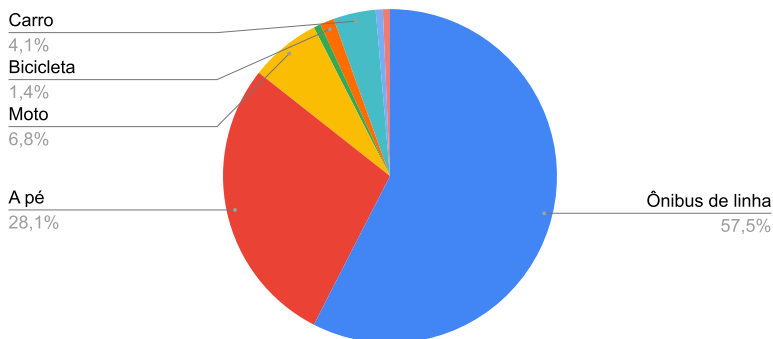
**“Eu amo mais quando eu tô lá embaixo e eu olho pra essa visão de cá, porque você vê uma Escola extraordinária e uma comunidade maravilhosa. Eu acho isso muito lindo e isso é importante pra comunidade, é uma aproximação, assim, que você vê e já diz tudo! É uma oportunidade que a Escola tá dando pras pessoas da comunidade [...]. Eu gostaria realmente que tivesse em outras comunidades, seria muito maravilhoso, seria muito lindo. Além de trazer oportunidade, traz respeito. Você sobe por essa escada [que liga a avenida ao topo da duna onde se encontra a EGSIDB] e vê essas pessoas, e essas pessoas têm respeito pela farda que a gente veste vindo pra essa Escola maravilhosa... Eu acho que essa é a importância dessa Escola”**

Outra questão proposta para checar a reverberação geográfica/econômica foi a idealizada para identificar o meio de trans-

**Figura 2** – Meio de acesso ou transporte ao equipamento

Pergunta - Como você chegava na EGSIBD?

146 respostas



Fonte: Dados da pesquisa.

porte de acesso. A **figura 2** confirma a tendência de interação com a comunidade local que, em grande parte, vai a pé (41%) para o equipamento.

Dois egressos que participaram do grupo focal abordam a questão da mobilidade urbana para quem não é do território:

**“Eu lutei bastante pra tá aqui, tanto é que eu menti na entrevista, falando que morava aqui perto pra poder passar... De onde eu moro, é uma hora pra chegar aqui de moto e, às vezes, eu saía de casa 12:50 e era ligeiro. Mas antes de eu ter moto, eu vinha de metrô e era muito difícil... Eu saía do trabalho meio-dia, eu pegava o metrô pra Parangaba...”**

**“Quando foi pra eu fazer minha entrevista [para entrar na EGSIBD], ela perguntou: ‘Você mora onde?’ e eu: ‘Na Caucaia’, e ela: ‘E como é que você vai fazer pra chegar aqui?’. E eu perguntei pra ela: ‘Você tem um sonho?’, e ela: ‘Tenho’. E eu: ‘Pois meu sonho é tá aqui e eu vou achar uma forma de**

tá aqui todo dia! E, realmente, se eu faltei um dia ou dois, é porque eu tava muito doente [...]. Eu moro longe, eu passava mais de uma hora no trânsito pra mim chegar aqui [...]. Eu chegava em casa duas da manhã e acordava seis da manhã todos os dias pra mim poder tá aqui, então eu abracei muito isso [...]. Muitas pessoas desistem por causa disso, eu não desisti porque eu tinha muito isso pra mim mesmo, com muita garra. Mas eu gastei muito dinheiro também pra ir e vir, ir e vir, ir e vir”.

Uma egressa, com a qual fizemos entrevista em profundidade, relata a força de vontade necessária para cursar a Escola, em especial para quem mora longe, como era seu caso:

*Entrevistador: Mas você falou aí que você nunca vai se desfazer da blusa da Escola, quais são tuas memórias da Escola?*

*Entrevistada: O primeiro que eu lembro da Escola é o sacrifício que eu fazia de chegar até lá, porque eu saía daqui, muitas vezes deixava meus filhos ou com minha mãe, ou com minha irmã, ou com meu esposo, e eu ia pra aula. E chegava lá na Escola, eu esquecia tudo, tipo assim, a dificuldade que foi chegar até lá, a dificuldade que era muitas vezes acordar cedo, ou não dormir pra poder entregar o pedido que eu tinha que entregar pra ir pra Escola, pra deixar o menino no colégio, pra voltar. Então, tipo assim, eu não me deixava abalar, o cansaço do dia, e chegar lá e se sentir cansada, não interagir na aula, não querer... Tudo para mim era interessante, tudo, tudo, sabe?! Por mim, o professor falasse o que falasse, ou fosse repetitivo, ou qualquer ação, pra mim tinha grande importância.*



Lá dentro, a partir do momento que a gente botava o pé na sala de aula, era pra aprender e absorver todo o conteúdo possível, e eu tinha isso na minha cabeça: eu vou absorver o máximo que eu puder.

*[...]Entrevistador: Aí você estava falando da dificuldade de chegar na Escola, como é que tu ia?*

Entrevistada: Eu ia de ônibus, era duas condução. Eu ia daqui do terminal, eu andava mais ou menos uns dez minutos a pé pra chegar na parada, né?! Mais ou menos dez minutos daqui pra ali [...]. Aí o ônibus lá só passa de meia em meia hora, aí eu não poderia perder o ônibus que eu sabia que, se eu perdesse, eu ia chegar atrasada. Nisso que eu vinha da minha casa com os meus meninos, deixava aqui, vinha de bicicleta com os meninos, deixava os meninos aqui e corria pra parada. Aí pegava o ônibus, ia pro terminal do Papicu, pegava o do Papicu, pegava o Castelo Encantado e descia. Andava um pouquinho de onde eu descia pra Escola... pertinho também, era muito [longe] não, e, pra voltar, geralmente eu voltava de Moto Uber, porque já era o horário mais... tipo, a gente saía de lá 5 [17h], se eu viesse pelo transporte, eu ia chegar em casa quase 8 [20h], porque era um horário de pico, os ônibus demoram...

A reverberação geográfica, isto é, o número de alunos oriundos de bairros com IDH-B Baixo/Muito Baixo, apresenta resultados que, ao mesmo tempo, destacam o peso local da EGSIDB nas comunidades próximas e sua capilaridade em Fortaleza, confirmando resultados de políticas de inclusão social mais am-

pla. A ideia de reverberação geográfica tem relação direta com a noção de territorialidade, pensada tanto como espaço geográfico, deslocamento etc., quanto como “ordem de subjetivação” ou percepções subjetivas. Assim, territorialidades “faccionadas” podem ser também territorialidades de bem-estar, segurança e autoestima para a população quando são, por exemplo, territórios de políticas públicas.

Quanto à percepção no que diz respeito à reverberação na autoestima do/a egresso/a, o depoimento de um integrante do grupo focal revela como era um processo coletivo, de afirmação conjunta:

**“Nossa turma era uma família, tanto que a gente colocou no grupo lá ‘Família do curso básico da tarde’, entendeu?! Então, eu achei interessante que a nossa turma era muito unida, então, quando um faltava, todo mundo sentia falta. Por exemplo, quando eu entrava na sala, era aquele bate palma, sabe?! Sabe aquela vontade de tu chegar na sala e todo mundo te aplaudir?! Pois é, e era [assim] com todo mundo entendeu?! [...] Nós somos uma equipe”.**

Quando o indicador de reverberação é a autoestima junto à família, cerca de 85% dos/as respondentes declararam uma melhora de “bastante” ou “muito” (**figura 3**).

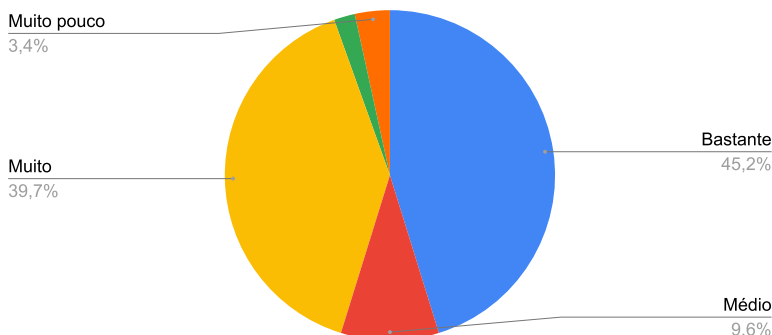
Um dos egressos que participou do grupo focal revela essa relação entre autoestima e reconhecimento da família, como reverberações que andam juntas:

**“O meu irmão veio pra cá [para a EGSIDB], e eu não falei pra ele que virei chefe, porque eu queria fazer uma surpresa pra ele, né?! Aí chegou lá e: ‘Peraí que eu vou chamar o che-**

### Figura 3 – Análise da autoestima junto a família

Pergunta - Melhorou sua autoestima junto com sua família?

146 respostas



Fonte: Dados da pesquisa.

**fe! Aí eu vim todo vestido: 'Pronto, tá falando com o chefe agora!'. Ele ficou muito emocionado, muito feliz, porque foi uma mudança de vida, assim, bem de repente. Aconteceu e deu certo. Aí a parte mais gratificante pra mim é que, depois que eu virei chefe, o meu patrão [disse]: 'Olha, esse aqui é meu chefe de cozinha, esse aqui é desenrolado'. Eu achei também gratificante que, depois que eu assumi a cozinha lá, os clientes elogiaram muito o tempero, o sabor, a qualidade... queriam falar com o chefe... eu saio da minha cozinha, eu faço questão de saber se tava bom, se tava ruim. Eu adorei receber elogio, mas eu também adoro receber crítica e inclusive eu impus lá, eu disse assim: 'Olha, eu quero é que você coloque aqui uma caixinha de sugestões, porque a gente tem que ver no que a gente tem que melhorar'". Então é muito legal pra nós que tamo em outro patamar, entendeu?! Receber o nosso certificado é muito orgulho pra nossa família".**

O mesmo retorno ocorre no que diz respeito à percepção de autoestima junto a amigos/as e grupos sociais. Novamente, cerca de 81% dos/as egressos/as tiveram uma percepção de que sua vida tinha melhorado “Muito” ou “Bastante”, ainda que com um leve aumento de outras percepções não tão positivas (“Médio” e “Muito Pouco”) (**figura 4**).

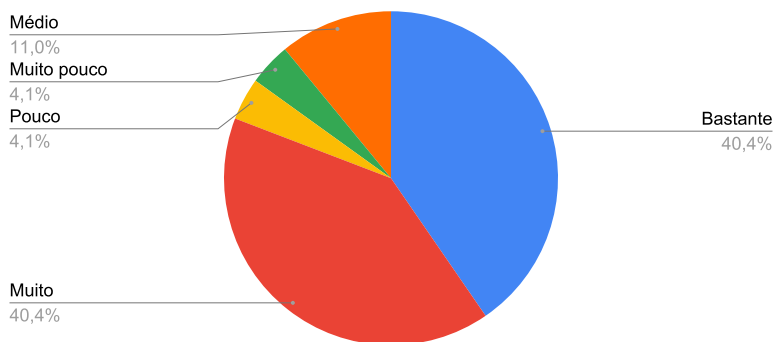
As altas taxas positivas apresentadas acima indicam que a formação teve um resultado positivo no indivíduo e seu entorno mais próximo (família e rede de amigos). É preciso destacar que se trata de uma percepção anos depois de finalizado o curso, ou seja, ela está incorporada na trajetória de egressos e egressas.

Mesmo reconhecendo que a formação na EGSIDB empoderou seu aluno e sua aluna, não é possível desconhecer as dificuldades enfrentadas no cotidiano para manter-se no curso e, depois, tirar proveito dos aprendizados adquiridos durante o processo. No grupo focal, esse tema foi abordado quando conversamos

**Figura 4** – Análise da autoestima junto a amigo e grupos sociais

*Pergunta - Melhorou a sua autoestima junto a amigos e grupos sociais?*

146 respostas



Fonte: Dados da pesquisa.

sobre a importância da Escola como política pública. A compreensão era a de que, além do esforço institucional e individual, era necessário ter outras bases, em especial a familiar:

**“Eu também acredito que isso é uma coisa muito base pessoal, familiar, porque olha [...], eu acho que 60% das pessoas terminaram o curso e é como se nada tivesse acontecido, não tiraram nenhum proveito disso, não anda na Escola, não participa dos eventos, então acho que isso vem muito... Um número muito grande, né?! Olha, eu acho que é base escolar, base familiar, sabe?!, de dentro da tua casa. Tem uma menina que eu levei daqui de dentro da Escola pra trabalhar comigo. Ela trabalhou comigo vinte dias, mas todo dia ela chegava chateada porque o pai gritou com a vó, bateu na vó, bateu nela porque se meteu... E isso desestimula muito a pessoa a não querer ir trabalhar, não querer desenvolver as coisas, ficar em casa e lidar com a realidade assim ‘vou fazer aqui o que eu posso’, é mais fácil [isso acontecer] do que passar pra um novo patamar de responsabilidades e afins, do que ter outras vivências...”**

**“Isso, a dificuldade que o mercado de trabalho tem é muito menos atrativo do que já viver aquela coisa ali que ela já sabe lidar, porque você vive aquilo todo dia, você lida com aquilo. Agora, você sair da sua casa seis horas da manhã, passar duas horas e 40 minutos dentro dum ônibus lotado, lotado, lotado, lotado... e chegar num lugar e lidar com uma pessoa que já lida com outros problemas, [que é] o empreendedor, ele só trabalha se ele tiver dinheiro ou ele só tem dinheiro se ele trabalhar. Se eu passar um dia**

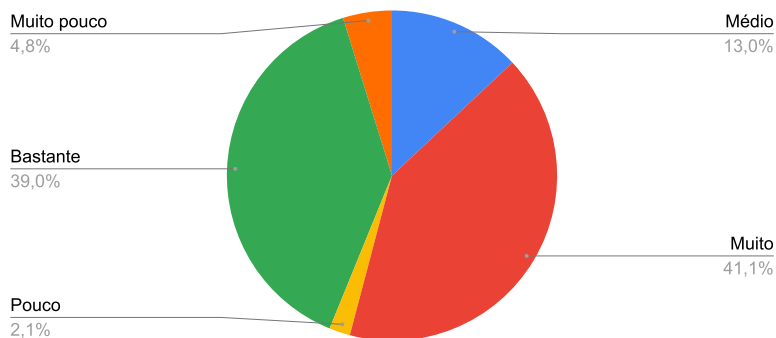
sem trabalhar, alguma coisa não vai tá bem ali, entendeu?!, alguma coisa vai sair do trilho [...]. Eu não tenho pessoa pra dizer: 'Não, você não consegue trabalhar?! Toma aqui um dinheirinho pra você! Então acho que é base familiar, base escolar e as outras políticas que já deveriam ser boas, porque a gente paga imposto pra isso, né?!, ônibus com melhores condições, horários de trabalho com melhores condições, a gente já tem um custo por isso”.

Um indicador de reverberação importante que buscamos apreender foi se o curso ajudou o/a egresso/a a ter uma percepção mais crítica sobre os problemas de sua comunidade e a se engajar nos problemas de seu entorno social. A maioria respondeu que a formação ajudou bastante (40,5%) ou muito (39,95) (figura 5).

**Figura 5** – Engajamento Atenção na Comunidade e Cidade

*Pergunta - Ajudou a desenvolver as suas relações pessoais e profissionais de “um jeito mais atento” aos problemas de sua comunidade ou de sua cidade?*

146 respostas



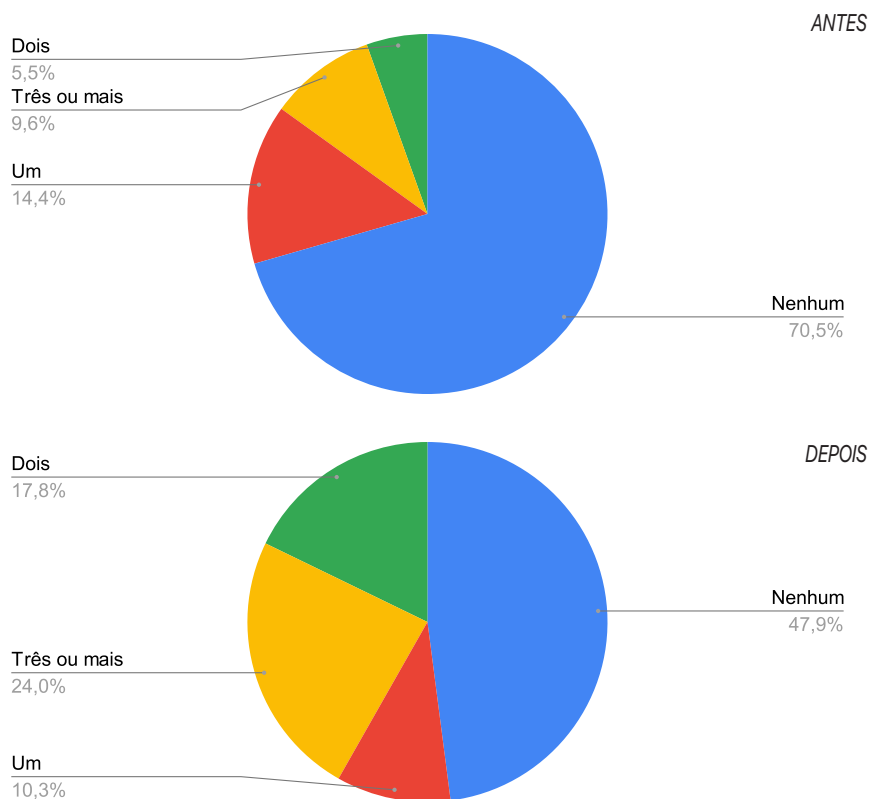
Fonte: Dados da pesquisa.

Um outro efeito que acreditávamos estar acontecendo era o da reverberação de inclusão ou reinclusão no campo de formação profissional. Como parâmetro, perguntamos sobre a participação dos/as egressos/as em cursos profissionalizantes na área de gastronomia, tanto antes de ingressarem no da Escola quanto depois de o concluírem. A **figura 6** apresenta um quadro inicial que mostra que 70% dos/as respondentes não tinham feito

**Figura 6** – Participação em Cursos na área da Gastronomia (antes/depois)

*Pergunta - Quantos cursos você já tinha feito na área de gastronomia (além da EGSIDB) ANTES e DEPOIS do primeiro curso na EGSIDB?*

146 respostas



Fonte: Dados da pesquisa.

qualquer curso na área. Após a passagem pela Escola, no interstício de quase três anos, 47% das pessoas não deram continuidade à sua capacitação e não fizeram mais outro curso. Ainda é um número elevado, mas, comparativamente, os resultados indicam que houve aumento no estímulo em continuar se aperfeiçoando, ainda que não seja possível propor uma causalidade direta com a passagem pela EGSIDB, visto que podem existir outras razões centrais para tal dado, como a oportunidade ou não de novos cursos.

Sobre o tema da formação anterior à Escola, uma de nossas interlocutoras no grupo focal – dona de seu próprio negócio na área de doces – conta que já tinha passado por uma escola particular de gastronomia, onde se formou, mas deixando claro que a experiência não foi bem o que esperava. Nas suas palavras, “pelo que eu paguei, não foi [suficiente] o que eu recebi”. Desse modo, resolveu procurar a EGSIDB, para inclusive

**“poder ter o acesso ao cunho social que é muito o que a Escola oferece, porque [...], dentro da minha trajetória, eu não tive muito essa questão de entender o social, de entender a história do Ceará, do Brasil, e aí a Escola me trouxe muito isso, né?!”**

Um outro depoimento no grupo focal sinaliza como a passagem pela Escola revelou para a egressa a necessidade de formação contínua:

**“Eu sei que eu tenho um percurso enorme pra percorrer pela frente. É um aprendizado diário, é muita coisa, é muito conhecimento que você tem que adquirir, né?!, pra aprender a lidar com uma turma... de todas as formas, não**



**só em técnica de confeitaria, mas humana, social... É um conjunto de coisa, né?!, mas que valeu a pena?! Muito!!”**

Um tipo de efeito esperado por políticas de formação é a reverberação de melhorias econômicas e de uma maior especialização de seu público, isto é, como a formação altera a perspectiva profissional de seus alunos e alunas. Uma de nossas interlocutoras no grupo focal destacou o papel da Escola para a sua afirmação enquanto trabalhadora. Ela trabalhava como diarista em um bar e sentiu vontade de estudar gastronomia.

**“Na verdade, eu fui mais porque eu gostava da área, mas não tinha como profissão. Então, hoje eu tenho mais isso na minha mente, do que eu quero pra mim, e a Escola abriu isso pra mim, porque eu me encontrei na Escola e hoje eu tenho certeza do que eu quero ser, onde eu quero estar e tô trilhando esse caminho”.**

Outra participante do grupo focal reforça essa percepção ao lembrar que foi fazer o estágio de conclusão do curso em um buffet, quando surgiu a oportunidade de um processo seletivo para uma rede hoteleira como auxiliar de confeitaria. Tendo sido selecionada, ficou como auxiliar durante seis meses e depois foi promovida à confeitadeira júnior, responsável pela produção de bolos para quatro hotéis. Em outro momento, a mesma interlocutora afirma:

**“Em relação às políticas públicas, eu acho... Essa Escola... não tem definição pra ela, né?! A gente que é fruto dela, sabe?! [...] Foi aqui que eu consegui ter a independência financeira. A partir do momento que eu fui pro mercado**

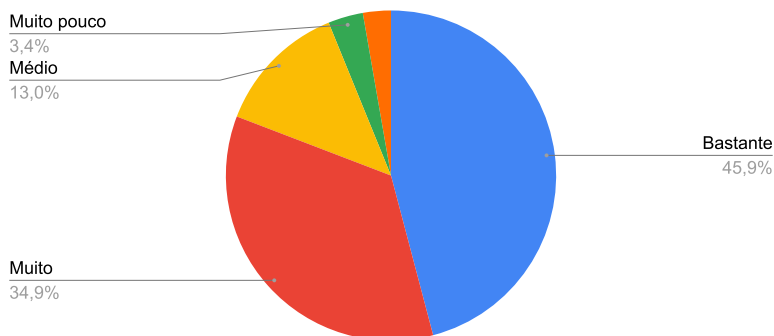
**de trabalho, pras cozinhas, foi que eu consegui realmente ter independência financeira, realmente pagar minhas contas... Isso pra mim não tem explicação, não tem definição, e quando eu vejo ela como um equipamento público e política pública, moradora do bairro como eu sou...”**

No *survey*, elaboramos duas questões, uma subjetiva escalar/ordinária focada na percepção sobre a “ligação com o mercado de trabalho” (buscando uma terminologia mais simples) e outra comparativa entre a situação profissional antes e após o curso (**figuras 8 e 9**). Quanto à primeira percepção (**figura 7**), uma grande maioria (81%) percebeu-se bastante (46%) ou muito (35%) mais ligado ao mercado de trabalho após o curso.

Um depoimento dado no grupo focal é um indicador do porquê dessa avaliação positiva:

### **Figura 7 – Atenção no Mercado de Trabalho**

*Pergunta - Depois do curso, você ficou mais ligado(a/e) com o mercado de trabalho e com outras possibilidades?*  
146 respostas



Fonte: Dados da pesquisa.

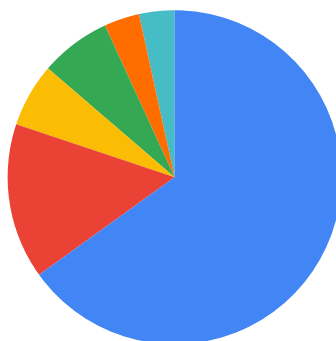
**“Em quatro meses, você sai da Escola e você tem total capacidade, você é um chefe, tem noção?! Tem noção de que tem pessoas que estudam anos ou um ano e, tipo assim, eles criam pessoas aqui pra serem chefes... não é qualquer lugar assim”.**

**Figura 8** – Fontes de Renda Antes do Curso\

*Pergunta - No momento em que fez o curso, você tinha alguma fonte de renda?*

146 respostas

- 0 - Não Tinha
- 1 - Sim, recebia benefício social (Bolsa Família, etc.)
- 2 - Sim, era empreendedor não cadastrado ou autônomo
- 5 - Sim, trabalhava para terceiros com carteira assinada
- 4 - Sim, era empreendedor cadastrado (MEI, ME, etc.)
- 3 - Sim, trabalhava para terceiros sem carteira assinada



Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 9** – Fontes de Renda Atual (após o Curso\

*Pergunta -Atualmente, você tem alguma fonte de renda?*

146 respostas

- 5 - Sim, trabalho com carteira assinada
- 1 - Sim, recebo benefício social (Bolsa Família, etc.)
- 2 - Sim, sou empreendedor não cadastrado ou autônomo
- 0 - Não tenho
- 3 - Sim, trabalho sem carteira assinada
- Sim, trabalho como diarista em casas de família
- 4 - Sim, sou empreendedor cadastrado (MEI, ME, etc.)
- Sim, trabalho como diarista em empresas



Fonte: Dados da pesquisa.

No que diz respeito à segunda questão, embora a situação de trabalho seja subjetiva a ponto de dificultar uma qualificação escalar, ao olharmos a fonte de renda nas duas situações, antes e depois do curso (**figuras 7 e 8**), podemos perceber uma melhora, ou seja, indícios de uma reverberação positiva entre os egressos no campo econômico e profissional. Em um extremo, enquanto anteriormente 80% dos respondentes não tinham fonte de renda ou recebiam benefício social, em 2022 a soma desses dois grupos se limitava a 29%. No grupo com melhores condições, os que tinham carteira assinada ou se consideravam empreendedores/as eram 10% antes do curso, chegando a 42% quando responderam ao questionário.

Por outro lado, nota-se na fonte de renda antes do curso um percentual de 10% de trabalho informal (sem cadastro ou carteira). Depois do curso, esse universo foi a 31% dos respondentes. Contudo, no campo da alimentação, essa realidade não costuma ser uma anomalia diante das diversas oportunidades informais de geração de renda.

Uma das nossas interlocutoras, com a qual fizemos entrevista em profundidade, comenta a vida econômica e profissional depois de sua passagem pela EGSIDB:

***Entrevistador: E tua renda hoje, como é? Tira quanto? Melhorou depois da Escola?***

***Entrevistada: Assim, quando eu tava botando o carrinho todos os dias, tava me dando um retorno muito grande... final de semana que dá para tirar um dinheirinho até bom, bem tranquilo.***

***Entrevistador: O que é um dinheirinho bom?***

***Entrevistada: Tipo assim, eu com estoque em casa, ten-***

do encomenda [...], às vezes entra 500, 600, 700 [reais] [...]. Então, quando tem um Natal, então um dia de venda bom. Natal passado eu ajudei o meu esposo a comprar o guarda-roupa. A gente consegue conquistando as coisas junto. Entra um dinheirinho bom, mas o dinheiro que entra não é muito... O máximo que eu já fiz, que ficou de lucro assim, que foi superbacana, beleza mesmo, chegou a 3.000 [reais].

*Entrevistador: No mês? De lucro livre?*

Entrevistada: É, de livre [...], tirando a despesa, foi isso. Mas, tipo assim, não sei... chega a 800, 1.000, às vezes chega nem a 500 [reais]. Depende muito... Mês junino, mês junino pra mim é bom, porque eu faço... Aí entra um dinheirinho bom, tá entendendo?! [...] Mas eu vejo assim, que dá pra mim dar uma ajuda em casa. Às vezes, em casa o dinheiro do marido no final do mês vai simhora, e ainda tem o meu.

A preocupação dos/as egressos/as com o mercado de trabalho se revela com a reivindicação dos/as participantes do grupo focal por conteúdos mais voltados ao tema do empreendedorismo:

**“A gente vem aqui, aprende a fazer pão e a gente tá 50% direcionado pro mercado de trabalho, mas pra esse mercado de trabalho tradicional, de você chegar lá com a sua carteirinha, dar pra ele assinar, trabalhar 15, 10 horas diárias... eu acho que cozinheiro trabalha umas 14, 12 [horas], né?! E você tá lá garantindo o seu emprego, mas você não garante sua qualidade de vida. Quando a gente volta pra esse lado do empreendedorismo, é justamente isso,**

são pessoas que tão tentando ganhar seu dinheirinho, mas com qualidade de vida. E a Escola, ela te ensina a fazer uma ficha técnica, mas ela não te ensina assim [...], aulas de empreender mesmo, que é saber lidar com comprar, adquirir insumos, como aproveitar tudo mesmo, né?! Essa questão de lidar com pessoas também [...]. Eu passo muito por essa dificuldade da pessoa entender que empreender é uma pessoa só, fazendo tudo que uma empresa faz, que é: fazer compras, fazer limpezas, fazer vendas, lidar com as perdas, porque cozinha tem perdas, sempre vai ter, não tem como... Então, assim, é pobre nessa questão do empreender, do social, porque [...], quando eu, uma mulher preta, periférica, me coloco numa posição de empreender, de empresária, é muita arrogância pra muita gente, 'uma menina dessa vai saber fazer alguma coisa que preste?!' Uma pessoa dessas, ela não vai fazer o que um homem branco de 42 anos faz, ela não tem essa bagagem. Só que eles não pararam pra me escutar, entendeu?! Então, é muito fechado ainda essa questão, né?! Eu acho que tinha que ter uma divisão dessa questão de 'você quer empreender? Você vai pra esse grupo aqui, vamos fazer aulas voltada pra você', 'você quer ser CLT porque você tá começando ou afins... porque você acha que é uma coisa mais segura? Você vem pra esse lado aqui' [...]. Eu, cozinheira, eu não sou uma pessoa administrativa, entendeu?!, mas eu tenho a obrigação de entender sobre isso pra poder desenvolver meu trabalho”.

“É porque nessa questão [empreendedorismo], eu acredito que muitas vezes é o primeiro contato dos alunos

com esse tipo de conteúdo, e realmente precisa ser mais extenso. Em relação aos cursos, eu acredito que se existisse uma trilha de conhecimento... um exemplo: a pessoa vai fazer um curso de bolos comerciais, ela quer empreender, ela faz o curso de bolos comerciais. Mas aí ela aprendeu a fazer a técnica, a receita, mas como é que ela vai empreender se ela não sabe precificar, não sabe fazer toda a relação da ficha técnica?! Então, depois que sair do curso, se ela tem desejo de empreender, que [a Escola] dê prioridade a essas pessoas que querem empreender pra fazer o curso de ficha técnica, porque aí já vai organizando melhorzinho”.

De todo modo, a percepção de liberdades e capacidades por parte do indivíduo em situações econômicas de baixa renda pode ser um sinal mais positivo que o valor de renda em si, pois acreditamos que, mesmo com uma renda baixa, a “inclusão” no mundo formal ou informal de trabalho reverbera na autoestima, contribuindo para um impacto local (a ser medido no longo prazo).

Alguns depoimentos retirados do grupo focal indicam essa reverberação, em que a autoestima é potencializada não apenas com a melhoria de sua fonte de renda, mas, em especial, com a inserção no mercado de trabalho:

**“Antes de eu entrar no curso, eu cheguei aqui [em Fortaleza] e não tive nenhuma oportunidade de emprego nem nada, procurei de tudo... Aí, no meio do curso [da EGSIDB], eu tive uma entrevista e passei, só que eu tive que escolher a oportunidade de ir trabalhar ou de concluir o curso. Eu**

preferi concluir. Um dia depois da apresentação final, eu já tava trabalhando, por influência do curso mesmo”.

“Eu trabalhava em todo lugar como diarista, mas eu não era contratada, nem queria ser contratada lá [no antigo local de trabalho], porque eu quis vim pro curso [...]. Eu ainda não me sentia preparada pra assumir uma praça e ser cozinheira, [...]eu sei o meu potencial, eu sei disso demais, só que, assim, eu quero ter os pés no chão de fazer uma coisa bem-feita, então a Escola era uma oportunidade que eu quis fazer há muito tempo já e, quando eu consegui passar, [...] era uma vaga pra cada 100 pessoas [...].Lá eu trabalhava, mas não criava, eu só fazia as coisas de boas, não tinha aquela coisa de: ‘Ah, sou cozinheira’, não, não tinha pra mim, entendeu?! Então, o que eu aprendi aqui na Escola [...] fez com que eu tomasse pra mim que ‘sim, eu sou cozinheira, eu sei o que eu quero’. Então, tipo assim, eu abracei meu trabalho porque antes eu ficava muito insegura, mas a Escola me deu essa confiança, porque eu não tinha essa confiança aqui [...], então eu queria começar do zero [...]. A Escola tem essa forma muito importante de criar pessoas [...]. Eu mudei muito e hoje, lá no meu trabalho, o pessoal me respeita mais, eles já me têm como chefe, antes eu não era chefe, eu era só cozinheira, entre aspas. O meu salário aumentou [...], eu criei novos pratos, eu comecei a participar do cardápio, comecei a participar dos lucros da empresa, coisa que eu não tinha antes do curso, entendeu?! A minha chefe veio aqui, viu onde que eu tava fazendo nossos últimos dias de curso, né?! Ela viu e hoje eu já vejo ela me tratando



**de forma diferente. Um dia, eu acho alguém que cubra minha vaga lá pra mim poder crescer. Tipo assim, eu quero crescer, eu já me sinto na missão de querer crescer. O curso me deu a oportunidade de ser quem eu sou e eu tô com muita sede de conhecimento ainda, entendeu?!"**

As histórias de vida que realizamos com três egressos/as da EGSIDB também indicam o papel da formação para o fortalecimento da autoestima dos/as alunos/as. Uma de nossas entrevistadas lembra que, antes do curso de Confeitaria, ela saía na rua vendendo seus produtos em uma cestinha. Depois, ela conseguiu colocar um carrinho em um lugar fixo. Na sequência, "quem sabe, minha loja". Isso tendo começado a trabalhar muito cedo, ainda adolescente, "em casa de família", cuidando "dos filhos dos outros". Essa trajetória, de se afirmar como empreendedora e confeitadeira, resulta em parte de sua passagem pela Escola:

**"Assim, eu agradeço muito à Escola, porque eu já conhecia algumas coisas, mas a capacidade, assim, de ver que eu era capaz de acreditar mais em mim, foi a Escola [que me deu] [...], aí eu fiz esses cursos, [...] foi muito bom, onde a gente aprendeu tudo, tudo do básico. Tinha meninas que entraram lá que não sabia bater nem uma massa de bolo e aprendeu, [...] porque eu já trabalhei na confeitaria [como auxiliar em uma fábrica], mas, lá na confeitaria onde eu trabalhava, era muito limitada... porque por eu tá... tipo, eu ficava só auxiliando, só nos doces... eu ficava só auxiliando os glacê, os mousses, as coisas, mas botar a mão na massa, assim, não; era só mais auxiliando [...]."**

A instituição [EGSIDB] em si toda, não só a coordenação, mas o grupo todo da Escola, eu vejo que eles se empenham, assim, muito, sabe?! Eles vestem a camisa realmente da Escola [...] e fazem valer. Isso eu vi, assim, eu disse assim: 'Se eu vim de uma classe baixa, eu tô aqui, eu sou capaz', porque tinha meninos, monitores... Esses meninos, assim, que também era de periferia, de tudo, que chegou à coordenação, que tava fazendo faculdade, que tava... Então isso dá uma opção, sabe?!, na nossa visão, de querer... Não é porque eu sou de classe um pouco desfavorecida que eu tenho que viver a minha vida toda na classe de desfavorecido, eu posso contar pra mim como que sai, entendeu?! [...] Acreditar não só no potencial, mas acreditar... tipo assim, antes, quando eu errava uma receita que eu fazia, que eu errava, eu ficava cabisbaixa, então eu dizia assim: 'Quer saber, não vou fazer mais nada, não, eu não sou capaz disso, eu não sei por que tu inventa essas coisa', sabe?! Eu me frustrava comigo mesma. Lá na Escola, não, eu percebi que você pode aprender muito com os erros, e os erros que você vai fazendo, dentro da confeitaria, os erros que você vai cometendo, você vai errando, vai acertando, vai anotando, vai analisando e vai revendo, entendeu?! Aí eu levo pra vida, né?! Da Escola pra vida, da minha escolha, porque, quando eu erro alguma coisa, assim: 'Não, eu errei dessa vez, mas não quer dizer que eu vou errar sempre, não... vou acertar'. Na vida também é assim, né?! Quando teve a mostra da Escola [...], que é um projeto que a turma desenvolve, [...] que é uma receita que é desenvolvida pela equipe, que faz o projeto, que faz toda a apresen-

**tação do produto, faz tudo, do desenvolvimento da receita até a apresentação do produto... nessa conclusão, a gente tem a oportunidade de ser empregado, né?! É tanto que muitas pessoas da época que eu fiz o curso tá empregado, né?!, seja em restaurante, seja em confeitaria, seja em padaria. Na época surgiu a vaga pra mim. Só que eu analisei assim, eu tenho meus dois meninos, são pequenos e dependentes de mim, então eu não posso, no momento. Aí eu já trabalhava pra mim, eu disse, não, não posso deixar meu sonho, minhas expectativas, meus planos e trabalhar noutro local, não, eu tenho que trabalhar pra mim mesmo.**

O convívio com a diversidade social e cultural possibilitado pela Escola também estimula o incremento da autoestima por meio da relação construtiva e de respeito entre os/as alunos/as. Um indicador dessa experiência foi a presença de participantes com deficiência auditiva em uma das turmas. Segue o diálogo, estabelecido durante o grupo focal, que foi suscitado por essa vivência:

— **Não sei se vocês sabem, se citaram aqui, mas na nossa turma tiveram surdos, cinco surdos.**

— **Sim, a primeira turma inclusiva...**

— **Eu até falei língua de libras com eles, porque tinha que se comunicar, né?! O intérprete olhava pra mim e “se vire, você já tá com um mês”, aí eu: “Mas eu quero conversar com ele”. E ele: “Ele é de onde? Ele é do seu grupo?”, e eu: “Sim”, e ele: “Pois se vire, se for uma coisa muito específica e você não conseguir explicar, você explica... tem papel, telefone”..., e eu: “Mas não tem o telefone”, e ele “não, mas**

se comunique"... porque ele fazia a gente tentar se comunicar. Só porque a pessoa é surda, não quer dizer que ela não possa desenvolver, entendeu?! [...] Gente, isso foi bem interessante na minha turma [...]. Então, foi para além de ter conhecimento dentro da cozinha, ainda foi o conhecimento de conhecer pessoas e perceber que é como qualquer outra pessoa, não tem limitações, entendeu?! Tem gente que tem esse preconceito: "ah, mas eu vou contratar uma pessoa surda?". Gente, às vezes a pessoa trabalha muito mais que a outra pessoa, tipo assim, não tem esse negócio...

Na perspectiva "conteudista", foram propostas duas questões: uma sobre como os/as egressos/as percebem a cultura alimentar e a outra sobre o desenvolvimento de conhecimentos a respeito da gastronomia local. Em relação à primeira, praticamente todos/as consideram o tema como importante ou muito importante (apenas um respondeu como medianamente importante) (**figura 10**).

Quanto à intensidade de conhecimentos sobre a história da gastronomia, cerca de 80% dos/as respondentes perceberam que o seu desenvolvimento sobre o tema foi bastante ou muito (**figura 11**).

Os temas da cultura alimentar e do conhecimento sobre história da gastronomia, quando abordados no grupo focal, promoveram um debate rico que ilustra o lugar de formação inovadora da EGSIDB:

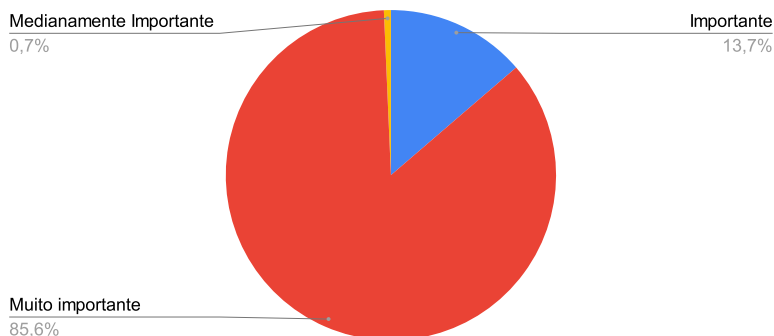
— Foi muito importante, porque ela [professora do curso] trouxe um tipo de alimentação popular que eu não tinha ideia, que era a casca do melão. Gente, tipo assim, ela fez

pratos incríveis com o básico que a gente tem todos os dias na nossa casa... a casca da macaxeira que ela fritou... que eu não tinha noção do quanto ficava boa. Então, tipo assim, a gente vive numa sociedade que... assim, eu já fui da época que eu comia pipoca com água e chupava gelo por-

**Figura 10** – Percepção da importância do tema Cultura Alimentar

Pergunta - Considero o tema Cultura alimentar:

146 respostas

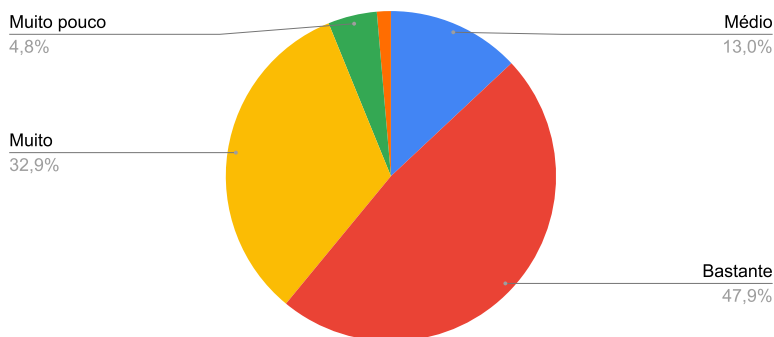


Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 11** – Percepção da importância do tema História da Gastronomia

Pergunta -Você acha que o curso desenvolveu seus conhecimentos sobre a história da gastronomia?

146 respostas



Fonte: Dados da pesquisa.

que eu não tinha comida na minha casa, passei muita necessidade quando eu era adolescente [...]. Então, assim, a cultura alimentar na Escola pra mim foi muito importante, porque eu comecei a passar a entender os nossos insumos, o que a gente compra, o quanto é importante comprar de um pequeno agricultor, de usar tudo, de comprar nessas feiras, que a galera tem todo um trabalho de fazer, das cestas que eles doam. Então, assim, tem muita gente que não sai da sua zona de conforto, entendeu?! Então, eu precisei me inserir na gastronomia pra tentar estudar sobre as políticas econômicas e até essa parte de alimentação, pra poder entender como cozinhar. Não é só “ah, eu vou trabalhar em um restaurante topzão e ganhar minha grana top”. Não é isso! Eu acho que gastronomia é muito mais além disso, sabe?! Pra mim é a cultura alimentar, é você ajudar o próximo, é você elaborar um cardápio que uma pessoa que não tenha dinheiro possa comer também, entendeu?! Então, eu acho, assim, que a gastronomia, pra mim, não é só fazer coisas requintadas, fazer um salmão... Não! A gente precisa pensar nos nossos lá de baixo também, porque tem vários... eu conheço muito cozinheiro que, ave maria, nunca entrou numa comunidade e não entra porque acha perigoso. “Cara, mas tu cozinha pra quê?”, sabe?! Não é porque ele quer um bom emprego, muito dinheiro, mas ele é pobre de conhecimento dele mesmo, entendeu?! Então, assim, é isso que a Escola mostra pra gente. Eu acho que aqui [a experiência] na Escola é importante, porque ela mostra pra gente o básico e a base mesmo das suas raízes. Eles não ensinam você a cozinhar só coisas gastronômicas,

italianas, francesas; não, eles ensinam tudo. Eu acho que, aqui na Escola, eles ensinam você a ser alguém, a querer ser alguém [...]. Eu fui na horta deles e eu fiquei de cara, assim, porque eu vi um mundo de coisas que eu não tinha ideia que existiam, e elas existem há muitos e muitos anos. — Nesse momento também a gente vê o quanto que nossa cultura... ela foi de fato exterminada... exterminada, é um extermínio, um genocídio...

— A equipe da Confeitaria, eles fizeram um creme cheese com mandioca, então, tipo assim, é uma criatividade muito grande. Então, quando a gente finaliza o curso, a gente tem uma missão que é montar um prato, apresentar [...]. Então, eu sou do tipo de pessoa que adora inventar também, criar prato, criei a redução da rapadura com uma fruta ácida, entende?! Então é assim, a gente aproveita tudo. Hoje em dia ser cozinheiro não é só cozinhar um bom prato não, é, tipo assim, tá aprendendo a utilizar aquelas coisas que vocês jogam fora, que vocês desperdiçam e, aqui na Escola, eles ensinam: “ó, esse tomate tá podre?! Tá podre não, pega ele, coloca no fogo e dá lá uma aquecida, depois passa o molho que vira um extrato”. Muito interessante, já deu uma forma pro tomate, não é?!

— O que eu acho legal daqui é que a cultura alimentar [...] que essa Escola me trouxe foi que a gente pega o que já foi esquecido e transforma em algo bom, né?!

— Assim, quando eu iniciei, eu não entendia muito bem o que era cultura alimentar, né?! Mas com a necessidade que colocaram pra turma de criar prato, eu fui entender aos pouquinhos o que era cultura alimentar. Mas no início

eu olhei pra minha história e vi que, a partir dali, eu tinha que criar alguma coisa que fizesse sentido pra mim, pra desenvolver o prato pra conclusão de curso. Eu sou do interior, eu nasci aqui, mas fui morar no interior, Itarema, é na zona rural. Minha mãe é agricultora, minha família toda, meu avô, meu tio e tudo mais. Então, desde pequena, aos 10 anos, eu ajudava minha mãe a plantar feijão, milho, mandioca; eu gostava de fazer colorau no pilão; gostava de fazer farinha de gergelim pra comer com café. Era o que tinha! Então no interior é assim, você come muito feijão com farinha e rapadura, porque naquele tempo era assim, realmente. [...] Se qualquer pessoa que chegar na sua casa, na hora do almoço, se tiver feijão com arroz, a pessoa vai lhe oferecer pra almoçar feijão com arroz e rapadura. Então, eu olhei pra isso e peguei esse ponto e desenvolvi o que era preciso, eu fiz um doce de feijão com caramelo de rapadura, né?! Eu olhei pra minha história e criei o prato que tinha que criar. Eu achava que eu não tinha uma história na gastronomia. Eu pensei assim: eu vou me manter na gastronomia, na confeitaria, sem ter uma história... porque muita gente começa porque já tem uma história, cozinha desde pequeno... Eu não, eu cozinhava feijão na lenha porque era preciso comer, arroz e tudo mais... Era feijão com arroz no almoço e feijão de noite - eu falo disso com muito orgulho [...]. Então, é farinha com café e um pouquinho de manteiga na merenda, era o que a gente tinha. Era a vivência dentro da casa de farinha, fazendo farinha, rapando mandioca, produzindo goma. Então, dentro disso, eu comecei depois a entender o que era cultura alimentar



e a partir disso que, futuramente, se Deus quiser, não sei como eu vou fazer, mas eu vou fazer, eu queria desenvolver um pequeno documentário sobre isso lá na minha região, que tem também o doce de caju. A produção de caju lá é enorme e estraga um monte de caju, castanha... Então, eu queria me voltar pra isso dentro da confeitaria, e a gente sabe que a cultura alimentar é gigantesca, mas eu costumo olhar pra ela especificamente nesse ponto, né?!

— E um desenvolvimento de criação, ele é muito extenso, ele não é do dia pra noite. Eu tenho dificuldade de criação, mas sou boa reproduzindo, mas quando a gente vai falar em desenvolver um prato, criar um prato, é... você tem que colocar mesmo ali história, base, vivências... não é só o ingrediente, tudo o que você viveu também tem que tá ali, e não é fácil.

— É, a gente fica besta com as criações no final dos cursos [...]. Esse ano também a gente soube que nós íamos dar aula pra outras pessoas... Além de você aprender a cozinhar, aprender a ser alguém na vida, você tem que aprender a ser um ser humano, porque a Escola..., eu falei uma vez: “você não criam alguém pra poder cozinhar ou reproduzir”, eles não fazem cozinhas, reprodução, eles criam cozinheiros pra fazer, pra criar, e não [pra] reproduzir. Isso aqui é uma das maiores coisas que a Escola tem. Hoje em dia, eu já penso diferente, eu sou muito boa em criar, eu crio assim com uma facilidade... eu vejo uma coisa e já consigo imaginar ela toda feita, entendeu?! [...] Então, essa questão aqui dos miúdos foi... ave maria... nossa senhora do céu... eu fiquei louca, eu fiz língua também, eu disse:

**“gente, língua é muito nojento”, só que, assim, eu saí da sala de aula pra entrevistar um cozinheiro pra entender a história, e eu aprendi a história da língua... assim, porque eu nem sabia. Eu passei a frequentar mais o mercado, o mercado São Sebastião que tem muita gente que fala que é sujo, que é nojento... gente, é nada, lá é lindo, é incrível e, menina, eu fiquei lá, e comi açaí, comi tudo, eu fiz tudo lá sabe.**

Nas histórias de vida que traçamos junto à uma egressa do curso de Confeitaria e um egresso da Panificação, o tema da cultura alimentar também é abordado. Vejamos o que diz a confeitadeira:

***Entrevistador: E essa discussão sobre cultura alimentar, tu reteve alguma coisa na sua cabeça dessa história? O que ficou pra ti?***

**Entrevistada: Porque, assim, cultura alimentar é tudo aquilo que te remete a um lugar, uma lembrança boa, tipo, se eu te perguntar um país que tu foi ou um estado que tu foi, tu sempre vai lembrar de algo que tu... uma memória afetiva, alimentar, né?! Igual a gente na infância. Se eu dizer assim: “doce”, eu me lembro da minha infância, eu com minha mãe cortando banana dentro de uma bacia desse tamanho, que nem me cabia dentro [risos]. Eu me lembro disso. E, assim, você imagina que a cultura alimentar é aquele... vamos supor, PF [prato feito], né?! Mas não é! É tudo aquilo que lembra, através do alimento, a cultura daqui. Nosso Ceará tem pratos que são totalmente regionais daqui, né?! Como o baião, como o pirão... Alguns produtos**

que a gente também utiliza, que, se você for utilizar em outro lugar, eles nem conhecem.

[...]

*Entrevistador: E o dia da formatura foi uma glória?*

Entrevistada: Foi, passou um filme na cabeça [...]. Esse foi o nosso projeto final, os cookies de capim santo. Fica bom, foi uma receita desenvolvida pela nossa equipe. Os cookies já existe, mas o cookie de capim santo não existia até então [...], aí teve uns que desenvolveram foi o rocambole de rapadura com semente de limão. É gostoso, viu?! Outros meninos que fizeram brigadeiro de carne de sol com tapioca. Brigadeiro de carne do sol foi o campeão, ficou muito bom, muito bom, muito sensacional [...], aí a outra turma, o cupcake de... esse daqui foi de jerimum com castanha, o de cá foi rapadura, foi esse cupcake de rapadura com farinha, farinha d'água... e ficou muito gostoso, torraram a farinha de uma forma tão bem torrada que, quando botou no cupcake, parecia que você tava comendo granulado [...]. Porque, assim, lá na Escola, eles não ensinam, tipo assim, "eu vou te dar essa receita, tenho que manipular, a receita vai ser essa." Não, não é assim que funciona... A base, as técnicas, existe, mas você pode criar além... Por que tem que ser tanto disso? Por que eu posso substituir isso por isso? A técnica, a forma de fazer, existe um estudo, mas como criar o que vai ser criado são infinitas possibilidades, e isso me encanta, falar da confeitaria, pra mim, falar dos doces, falar das coisas, não é simplesmente um doce pra mim, é mais... Não é só um fundo de renda pra mim, aqui é meu sonho, aqui é onde eu me vejo.

Nosso outro entrevistado, egresso da Panificação, apresenta o significado amplo de sua formação na Escola:

**Entrevistador:** *Então você acha que esses seis meses mudaram a sua vida?*

**Entrevistado:** Mudou, mudou. Mudou a forma de pensar, a forma de agir, a forma de ver o outro. Porque a cozinha é assim.

**Entrevistador:** *Pensar, agir, ver o outro. Vamos para o pensar.*

**Entrevistado:** A forma de pensar é você utilizar tudo que for possível para não ter perda. Porque [ao trabalhar] o alimento, às vezes você tem o desperdício principal, que é uma casca, que é uma semente, que é onde está um cliente, onde vai fazer uma falta. Então, a gastronomia ensina a gente a reutilizar tudo que é possível para não ter perda. Porque, tendo perda, é prejuízo. Então hoje eu tenho uma “doença de estragar comida”, de jogar comida fora, entendeu?! Porque é horrível, você tem tantas pessoas passando fome, e uma pessoa jogando comida fora, meu irmão!

**Entrevistador:** *Com certeza.*

**Entrevistado:** Então era uma coisa que ensinaram muito. Você tem a empatia do outro, porque a alimentação com uma gastronomia é social. Ela é uma coisa social. Você senta ali, começa a conversar, a trocar uma ideia, e vai comendo, e vai fazendo... Então isso é uma socialização, trabalhar comida. Como também a bebida é uma parte social, né?! Você está ali, tomando uma cervejinha com um amigo seu, num barzinho, você vai começando a fazer um *network* e isso que é até, bem, gastronomia puxa muito. E o agir foi na questão de você fazer um planejamento. Para eu poder

fazer um bom apetite, tem um planejamento. Eu tenho que separar os materiais, eu tenho que esperar um tempo de ele fermentar. Eu tenho que fazer o processo certo, o forno, para poder o pão sair. Então aquilo ali, eu tinha um planejamento, não poderia chegar ali e pegar tudo. Não. Cansei de fazer pão, atrapalhando o processo, e o pão não crescia. Cansei de fazer pão, com a cabeça que não estava legal, o pão não inchava. Então aquilo ali é uma arte. Quando você está ali produzindo pão, você está ali fazendo a sua... como é que se diz?! As suas ideologias, seus pensamentos, você está ali produzindo uma coisa para um cliente seu ou você mesmo comer e dizer: "Poxa, que pão gostoso! Ah, um pão macio!" Então aquilo ali para mim era... Ave Maria, quando escutava um elogio, era melhor até que o dinheiro que eu tinha ganhado. Porque o dinheiro eu ganhei e gastava, mas hoje não. Eu ficava com aquele ego: "O cara comeu um produto que eu produzi, e ele realmente está gostoso. Mas será que ele está falando isso só para me agradar?". Porque hoje eu trabalho em cima de crítica. Quem trabalha em cima de crítica recebe informações. E se eu tenho uma informação ali que o produto não está legal, o produto não está bom, o produto está frio, o produto está murcho, eu consigo mudar, mas e se eu não receber?

[...]

*Entrevistador: Essa história da referência ao outro, que você falou aí da empatia, isso aí foram ensinamentos da Escola que você teve?*

*Entrevistado: Foram ensinamentos pro dia a dia, que às vezes um amigo meu, às vezes um colega lá chegava no*

curso cansado, não queria muito, não estava motivado, e a gente: “Não, pô irmão, é assim mesmo”. Então a gente acabava absorvendo algumas coisas dos outros, porque você estava ali, entendeu?!, numa cozinha menor, que você trabalha com três ou quatro pessoas, você passa mais tempo com eles do que com a sua família, com seu filho, com qualquer outra pessoa; a gente acaba sofrendo também. A gente acaba dizendo: “Hoje o dia não está bom, mas vamos lá. Amanhã é um outro dia”. Acaba puxando a emoção dele e é um motivacional para ele seguir em frente.

*[...] Entrevistador: Mas você sabe que a Escola de Gastronomia, ela é pensada como uma instância de cultura, né?! O que você aprendeu, assim, dessa ideia de cultura alimentar? Como é que ficou isso na sua cabeça? Teve uma aderência sobre isso?*

**Entrevistado:** Teve. A principal parte é você valorizar os produtores locais, você valorizar [com] quem é que você está comprando, como é que você está comprando, então hoje, na minha mente, eu prefiro dar valorização a um pequeno empreendimento ali, que é aqui pertinho, entendeu?! Para poder ficar o dinheiro ali circulando na parte territorial. Ele me ensinou a procurar produtos de qualidade, por exemplo: você tem que ter um certo teor de você produzir uma coisa boa, você valorizar de onde está vindo, será que o produto que você está comprando tem uma qualidade? Entendeu? Valorizar os produtores locais, a raiz, a raiz cultural, porque a alimentação trabalha muito com fatores afetivos. Você acaba comendo aquela coisa [e pensando]: “vixe, eu me lembro da minha avó, eu me lembro daquela

época...” Então ali são muitos fatores afetivos.

*Entrevistador: Sei, e você só repete o que você aprendeu ou você sempre está criando alguma coisa, alguma diferença?*

**Entrevistado:** Eles têm essa proposta da curiosidade alimentar, né?! Como a gente falou, o caju. O caju, ele pode fazer uma geleia de caju, ele pode fazer o doce de caju, ele pode fazer a castanha. Então, ele acaba que... você pegando o produto, você pode fazer várias coisas com aquele mesmo insumo, né?!

Como podemos perceber, o *survey*, o grupo focal e as entrevistas em profundidade revelam uma avaliação bastante positiva dos cursos profissionalizantes por parte dos/as egressos/as das primeiras turmas. Isso não implica, contudo, que não haja demandas por parte deles e delas. O grupo focal permitiu que acessássemos algumas dessas observações a serem pensadas e repensadas. A primeira é uma reivindicação que uma egressa faz sobre poder lecionar na EGSIDB, mesmo não possuindo diploma superior. Ela se refere ao fato de, por não ter graduação, como muitos de seus colegas, e mesmo tendo “nascido dentro de uma cozinha”, estar impossibilitada de atuar na Escola como professora. Para a ex-aluna, é uma contradição, “porque a Escola forma a gente, mas não aceita a gente pra dar aula”.

A segunda demanda diz respeito ao tempo de duração das disciplinas, em especial do curso de fichas técnicas<sup>4</sup>. Essa reivindicação foi geral no grupo focal:

---

4 A ficha técnica é um documento que possui todas as informações necessárias para fazer uma preparação, como as quantidades, o modo de preparo, o tempo estimado e outros elementos. Ela é importante pois permite a padronização do preparo e do resultado por qualquer pessoa que a segue.

“Em relação aos cursos, eu acho que eles deveriam, tipo, prolongar mais o tempo, que nem ela [se referindo a outra egressa participante do grupo focal], que fez esse curso de fichas, fez três vezes, e ainda não aprendeu realmente o que é pra preencher uma ficha técnica, como você [deve] desenvolver o valor daquele produto [...]. Eu fiz o profissionalizante em Panificação, vi algumas aulas de fichas, não aprendi, voltei mais uma semana aqui, mas ainda tá meio embaçado [...]. Hoje a gente tava vendo matéria-prima, lucro, mão de obra, custo operacional... então assim, tudo isso pra uma semana é difícil demais”.

“Ela [a professora] tá dando uma coisa do que é importante dentro do empreendedorismo, mas e as outras coisas? O valor de uma mão de obra e assim vai...”

“É porque, nessa questão, eu acredito que muitas vezes é o primeiro contato dos alunos com esse tipo de conteúdo, e realmente precisa ser mais extenso [...], porque as pessoas têm real dificuldade de entender como é que se precifica um produto; é muito extenso, é muito conteúdo, as pessoas têm medo... Eu não sou boa com cálculo, mas se você treina um pouquinho, né?!, se você desenvolve, você consegue desenrolar, mas geralmente as pessoas se bloqueiam achando que ‘tem um calculozinho ali, então não consigo’”.

Uma terceira demanda apresentada pelo grupo focal foi a de um psicólogo para acompanhar os/as discentes. Um atendimento desse gênero ajudaria os/as egressos/as a se relacionarem melhor com as dificuldades enfrentadas fora da Escola:



“Eu acho que outro ponto também, a ser muito bem avaliado, é um psicólogo aqui dentro da Escola, porque nós somos pessoas periféricas, LGBTs, com muitos questionamentos, e muitas reprovações, e muitos obstáculos a serem superados; e muitas vezes esse índice de 60% de pessoas que eu falei que vem pra cá, termina e no final não tira proveito disso, é muito por conta disso [...]. Porque psicólogo é isso, né?!, ele tira as respostas de dentro de você, tira de dentro da gente as motivações, né?!, as motivações pra gente ir até o fim e seguir depois daqui, que aqui é só uma etapa”.

# Segunda opção de segundo prato

## A EGSIDB sob a ótica das turmas de 2022

O acesso às impressões de discentes das turmas de 2022.1 e 2022.2, como já antecipamos, se deu no exato momento em que estavam ingressando na Escola, tendo o questionário sido respondido no ato da matrícula. Os/as egressos/as de 2022.2, por sua vez, responderam na entrega dos certificados, de modo que, nesse caso, uma avaliação dos efeitos de reverberação é mais limitado, posto que não temos o distanciamento temporal que foi permitido ao trabalharmos com as turmas anteriores.

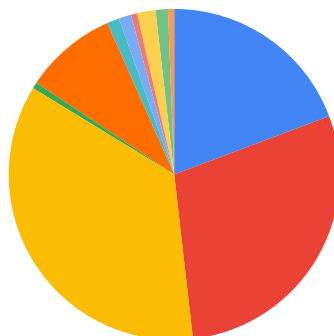
A primeira necessidade era entender como souberam da existência da EGSIDB. Para a maior parte destes/as alunos/as, as redes sociais digitais da própria Escola foram as principais fontes de informação sobre os cursos promovidos (**figuras 12 e 13**). Esse dado soma-se à capacidade que o equipamento teve de agendar a grande mídia, demonstrando que sua política de comunicação tem sido bem-sucedida. Por sua vez, é relevante o papel das redes sociais afetivas formadas por amigos e familiares na divulgação. A informação que circula pelo boca a boca é um indicador de que a EGSIDB já é conhecida por uma parcela significativa da população de Fortaleza.

**Figura 12** – Acesso a divulgação do Curso – Turma 2022.1

Pergunta - Como você ficou sabendo do curso?

166 respostas

- TV
- Dica de um amigo ou familiar
- Redes sociais da Escola de Gastronomia Social
- BOCA A BOCA
- Pesquisando na internet (Google ou redes
- Rádio
- escola
- Evento do SINE no Centro
- No site da Escola de Gastronomia Social
- Dica em um encontro de um grupo ou
- Impressos (Cartazes, panfletos, etc)



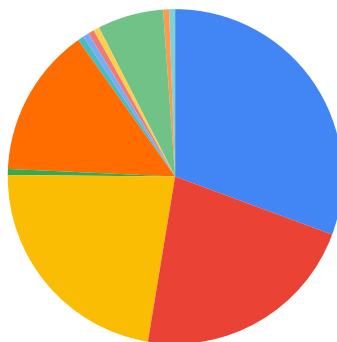
Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 13** – Acesso a divulgação do Curso – Turma 2022.2

Pergunta - Como você ficou sabendo do curso?

173 respostas

- Redes sociais da Escola de Gastronomia Social
  - TV
  - Dica de um amigo ou familiar
  - JORNAL
  - Pesquisando na internet (Google ou redes
  - PELO CURSO QUE EU ESTAVA FAZENDO
  - Rádio
  - PASSEI EM FRENTE DA ESCOLA E ENTREI
  - Impressos (Cartazes, panfletos, etc)
  - No site da Escola de Gastronomia Social
- Mais 2



Fonte: Dados da pesquisa.

Uma de nossas entrevistadas reforça o papel das redes sociais digitais da EGSIDB, bem como das redes pessoais e da imprensa para a publicização do equipamento:

**Entrevistada: Eu sempre acompanhava o link da Escola, as coisas da Escola, aí eu vi que ia ter inscrição, que ia ter turmas presenciais...**

*Entrevistador: E por que você acompanhava o link da escola?  
Como você ficou sabendo que a escola existia?*

*Entrevistada: Através do Instagram, né?! Aí eu comecei a acompanhar o Instagram da Escola e vi que ia ter uma turma presencial.*

*Entrevistador: Quer dizer que o teu interesse pela Escola foi só pelo Instagram, ninguém te falou, ninguém te chamou, ninguém te assistiu?*

*Entrevistada: Eu já sabia da existência da Escola, mas eu não sabia onde era, como funcionava, como chegar até lá.*

*Entrevistador: E tu sabia da existência por quem?*

*Entrevistada: Pelo jornal, que sempre passava no jornal.*

*Entrevistador: Ah, tá certo! Só pelos meios de comunicação?*

*Entrevistada: Só pelos meios de comunicação, foi.*

*Entrevistador: Mas não tem nenhum amigo, nenhuma amiga que conversou, que...*

*Entrevistada: Tenho sim, mas não, assim, que viesse até a mim e dizendo “a Escola é isso...” Depois que entrei lá, que eu postava que tava na Escola, que eu tava fazendo as aulas, foi que disse: “ah, conhece o fulano, já tava por aí, eu conheci”, tá entendendo? Através da Escola eu percebi que tinha outras pessoas que eu já conhecia, que também já passaram pela Escola em época diferente da minha.*

Como já tínhamos identificado no *survey* anterior, os meios de transporte público são os principais para acessar o equipamento, com destaque para o ônibus (**figuras 14 e 15**). Mas é significativo que parte considerável dos/as alunas/os chegue a

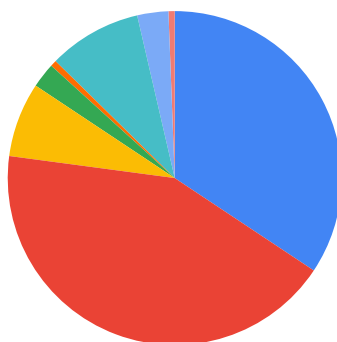
pé, ainda que esse percentual tenha caído bastante na turma de 2022.2. De todo modo, essa modalidade de transporte indica a proximidade territorial e, por consequência, a presença relevante de moradores do Grande Mucuripe.

**Figura 14** – Acesso e Transporte ao Curso – Turma 2022.1

Pergunta - Como você chega na EGS/IBD?

166 respostas

- A pé
- Ônibus de linha
- VLT
- Bicicleta
- Táxi ou aplicativos (Uber, 99, etc.)
- Moto
- Carro
- Ônibus e VLT



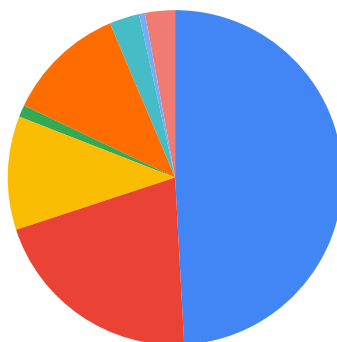
Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 15** – Acesso e Transporte ao Curso – Turma 2022.2

Pergunta - Como você chega na EGS/IBD?

173 respostas

- Ônibus de linha
- VLT
- Moto
- Táxi ou aplicativos (Uber, 99, etc.)
- A pé
- Carro
- Ônibus e a pé
- Bicicleta



Fonte: Dados da pesquisa.

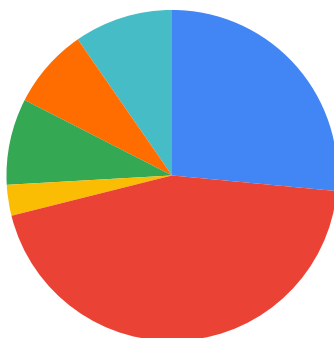
Quanto ao perfil social, ainda que seja um resultado previsto pelo recorte inclusivo da EGSIDB, não deixa de ser impactante o fato de que 70% dos egressos e das egressas não possuam renda ou que, quando têm, o valor seja resultante de programas de benefícios sociais, como o Bolsa Família (**figuras 16 e 17**). O papel

**Figura 16** – Fonte de Renda – Turma 2022.1

*Pergunta - No momento, você tem alguma fonte de renda?*

166 respostas

- Sim, recebo benefício social (Bolsa Família, etc.)
- Não tenho
- Sim, sou empreendedor cadastrado (MEI, ME, etc.)
- Sim, sou empreendedor não cadastrado ou autônomo
- Sim, trabalho para terceiros sem carteira assinada
- Sim, trabalho para terceiros com carteira assinada



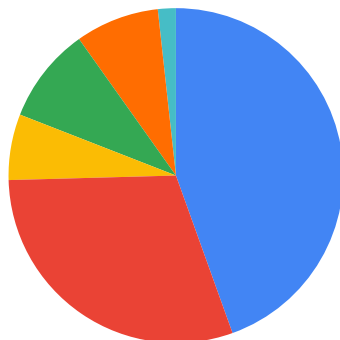
Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 17** – Fonte de Renda – Turma 2022.2

*Pergunta - No momento, você tem alguma fonte de renda?*

173 respostas

- Sim, recebo benefício social (Bolsa Família, etc.)
- Não tenho
- Sim, sou empreendedor não cadastrado ou autônomo
- Sim, trabalho para terceiros com carteira assinada
- Sim, trabalho para terceiros sem carteira assinada
- Sim, sou empreendedor cadastrado (MEI, ME, etc.)



Fonte: Dados da pesquisa.

de inclusão social se revela também quando observada a renda mensal total da família (**figuras 18 e 19**). Na turma de 2022.1, 94% das famílias ganhavam no máximo 1,5 salário mínimo. Esse número tem uma queda de quase 10% na turma de 2022.2, mas o teto máximo basicamente não ultrapassa três salários mínimos.

**Figura 18** – Renda Familiar estimada – Turma 2022.1

*Pergunta - Qual a renda mensal total de toda a sua família, incluindo seus rendimentos?*

166 respostas

- Entre 1,5 a 3 salários mínimos
- De R\$401,00 a R\$800,00
- De 1 salário mínimo até 1,5 salário mínimo
- De R\$801,00 a R\$1.212,00
- 1 salário mínimo
- Até R\$400,00



Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 19** – Renda Familiar estimada – Turma 2022.2

*Pergunta - Qual a renda mensal total de toda a sua família, incluindo seus rendimentos?*

173 respostas

- 1 salário mínimo
- De R\$401,00 a R\$800,00
- De R\$801,00 a R\$1.212,00
- Entre 1,5 a 3 salários mínimos
- De 1 salário mínimo até 1,5 salário mínimo
- Até R\$400,00
- Entre 3 a 4,5 salários mínimos



Fonte: Dados da pesquisa.

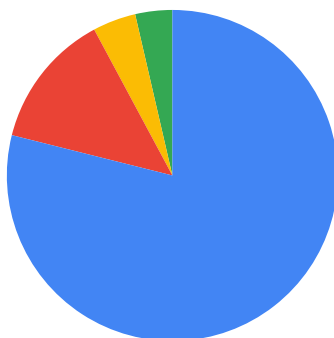
A maioria dos/as alunos/as nunca tinha feito qualquer formação na área de gastronomia (**figuras 20 e 21**), e os/as que fizeram apontaram como principais espaços de qualificação o SENAI e o SENAC, ou iniciativas privadas, o que aponta para a importância de uma política pública governamental voltada ao campo da cultura alimentar.

**Figura 20** – Cursos em Gastronomia antes da EGSIDB – Turma 2022.1

Pergunta - Já fez algum outro curso na área de gastronomia?:

166 respostas

- Nenhum
- Um
- Dois
- Três ou mais



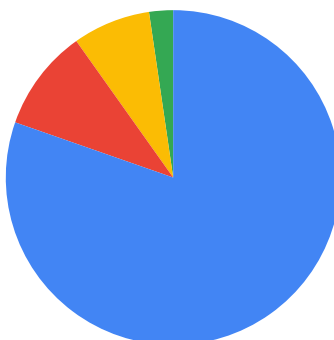
Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 21** – Cursos em Gastronomia antes da EGSIDB – Turma 2022.2

Pergunta - Já fez algum outro curso na área de gastronomia?:

173 respostas

- Nenhum
- Um
- Três ou mais
- Dois



Fonte: Dados da pesquisa.



Entre os que fizeram cursos, observamos que os conteúdos mais recorrentes convergem com aquelas especialidades oferecidas pelos cursos profissionalizantes da EGSIDB: Confeitaria, Panificação e Cozinha básica (**tabelas 1 e 2**).

**Tabela 1** – Outros cursos feitos por alunos antes na área de Gastronomia Turma 2022.1

<b>Cursos.1</b>	<b># resp.</b>
Barista	1
Coquetelaria e garçom	1
Gastronomia	1
Informática	1
Segurança alimentar	1
Manipulação de alimentos	2
Pizzaiolo	2
Cozinha industrial	3
Culinária	4
Auxiliar de cozinha	4
Salgados para festas, pães e tortas salgadas	6
Confeitaria	9

**Tabela 2** – Outros cursos feitos por alunos antes na área de Gastronomia Turma 2022.2

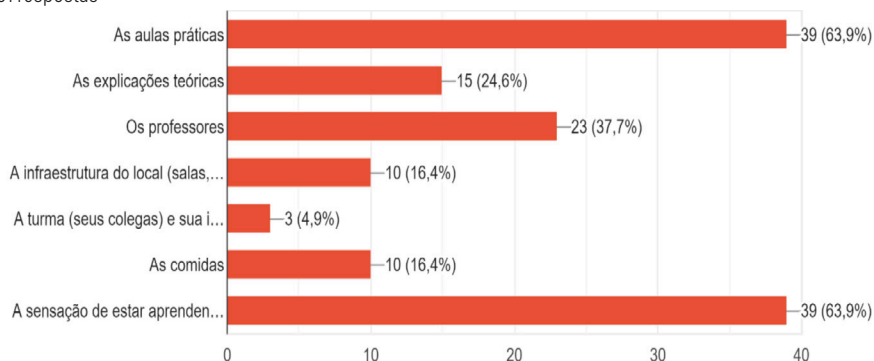
<b>Cursos</b>	<b># resp.</b>
Administração de pequenos negócios	1
Comida de rua	1
Comida regional	1
Confeitaria profissional	1
Cozinha regional	1
Cozinha saudável	1
Cozinha vegana e vegetariana	1
Gastronomia (tecnólogo)	1
Manipulação de alimentos	1
Massas alimentícias	1
Pizza vegana	1
Salgados para festas, pães e tortas salgadas	1
Comida de boteco	4
Marmitaria	1
Bolos regionais	2
Hamburgueria	2
Sobremesa	2
Bolo decorado	3
Bolos e tortas	4
Pizzaiolo	4
Chocolate	5
Confeitaria básica	5
Cozinha	6
Panificação	6
Salgados	12

Para esses grupos, destacam-se, como principais valores buscados nas formações, a aplicação prática das aulas e a sensação de novos aprendizados – variáveis que podem, inclusive, estar relacionadas (figuras 22 e 23).

**Figura 22** – Avaliação Qualitativa dos Cursos Anteriores da Escola – Turma 2022.1

Pergunta - Caso você tenha participado de algum curso antes na Escola, marque três opções do que você achou mais interessante:

61 respostas

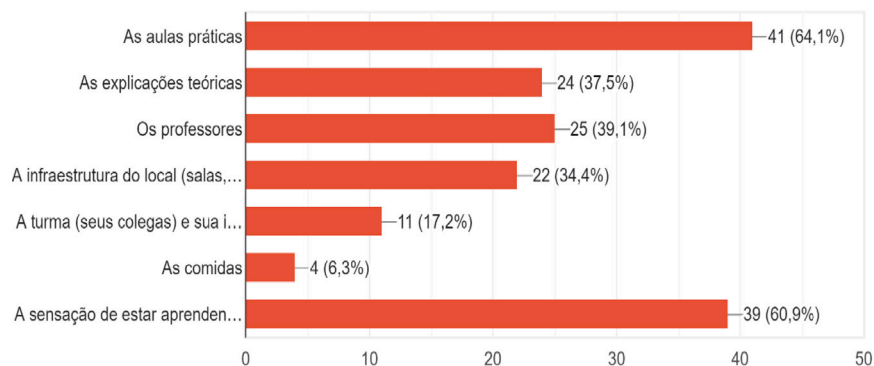


Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 23** – Avaliação Qualitativa dos Cursos Anteriores da Escola – T. 2022.2

Pergunta - Caso você tenha participado de algum curso antes na Escola, marque três opções do que você achou mais interessante:

64 respostas



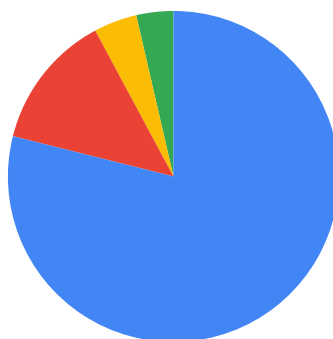
Fonte: Dados da pesquisa.

A maioria dos/as alunos/as também não tinha feito qualquer curso básico na EGSIDB (**figuras 24 e 25**). Esses dados indicam a necessidade de diminuir as barreiras simbólicas que porventura ainda impeçam que a população de baixa renda adentre as portas da Escola e usufrua de sua programação e formação gratuitas.

**Figura 24** – Experiência em Cursos Anteriores da EGSIDB – T. 2022.1

*Pergunta - Você já fez algum curso básico na Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco?*  
166 respostas

- Nenhum
- Um
- Dois
- Três ou mais

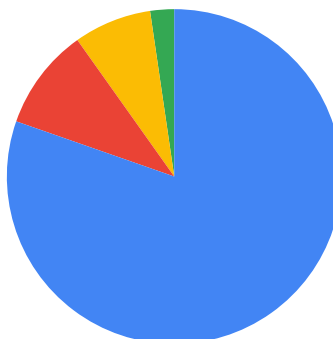


Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 25** – Experiência em Cursos Anteriores da EGSIDB – T. 2022.2

*Pergunta - Você já fez algum curso básico na Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco?*  
173 respostas

- Nenhum
- Um
- Três ou mais
- Dois



Fonte: Dados da pesquisa.

Por outro lado, é também significativo que uma parcela considerável dos/as respondentes (20%) entenda como importante o movimento de retorno ao equipamento para fazer uma nova formação, tendo já passado por algum curso básico. Mas também, como constatamos no que diz respeito às aulas em outras instituições, a busca pelas ofertas dos cursos converge com foco nos profissionalizantes (**tabelas 3 e 4**).

**Tabela 3** – Experiência em Cursos Básicos na EGSIDB T. 2022.1

<b>Cursos básicos</b>	<b>#Resp</b>
Administração	1
Auxiliar de garçom	1
Boas práticas na manipulação de alimentos	1
Confeitaria básica	1
Cozinha básica	1
Cozinha básica quente	1
Marketing digital	1
Massas e molhos	1
Montagem de buffet	2
Pães artesanais	1
Panettone	1
Pizzas vegetarianas e veganas	1
Culinária vegana	2
Empreendedorismo	2
Fichas Técnicas	2
Petiscos e entradas	2
Panificação	3
Salgados	3
Bolos comerciais	4
Bolos identitários	4
Bolos e tortas	5

<b>Cursos básicos</b>	<b>#Resp</b>
Cozinha regional	8
Comida de rua – Espetinhos e acompanhamentos	10

**Tabela 4** – Experiência em Cursos Básicos na EGSIDB Turma 2022.2

<b>Cursos básicos</b>	<b>#Resp</b>
Reaproveitamento de alimentos	1
Tortas artísticas	1
Cozinha saudável e vegana	1
Cozinha regional	1
Culinária vegana	1
Saladas e molhos	1
Massas e molhos	1
Organização de eventos	1
Horticultura e permacultura	1
Precificação de bebidas e alimentos	1
Comida de rua, espetinhos, lanches	1
Educação ambiental	1
Café da manhã	2
Sopas	2
Bolos artísticos	2
Marmita saudável	2
Empreendedorismo	2
Panetone e pães natalinos	2
Bolos regionais	3
Cozinha básica	3
Marketing digital e redes sociais	3
Pizzas vegetarianas e veganas	4
Salgados	6
Bolos comerciais	8
Confeitaria, doces e sobremesas	10
Panificação	12

Quando se constata, como visto acima, que mais de 70% dos/as alunos/as nunca tinham feito qualquer formação na área da gastronomia e que 80% não tinha feito nenhum curso básico na EGSIDB, esses números sinalizam que os cursos técnicos não são apenas uma via privilegiada de entrada na Escola, mas, inclusive, de primeira formação no setor para parte considerável de seus/suas discentes.

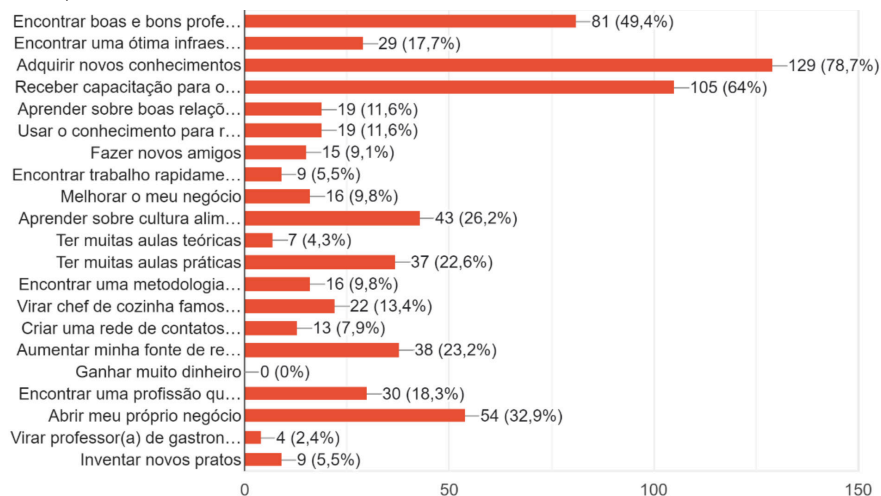
A maior expectativa das duas turmas que entraram em 2022 era a de adquirir novos conhecimentos por meio de um corpo docente preparado, além de acessar uma formação mais prática e menos teórica. Para os/as respondentes, o curso deveria capacitar para o mercado de trabalho ou para a abertura do próprio negócio, possibilitando aumentar a fonte de renda do/a aluno/a (**figuras 26 e 27**).

A preocupação com o mercado de trabalho e com a geração de renda – preocupação mais do que justificada quando se observa os dados sobre situação econômica pessoal e familiar, citados anteriormente – também se revela na importância que tem para os/as alunos/as, quando indagados/as a respeito de outros temas que farão parte dos cursos, aulas e treinamentos que envolvam o empreendedorismo, a postura pessoal ou profissional, e as relações interpessoais (**figuras 28 a 33**).

**Figura 26** – Expectativas sobre o Curso Profissionalizante da EGSIDB – T. 2022.1

Pergunta - Sobre o curso profissionalizante que você irá fazer, marque as quatro opções que você acha mais interessantes

166 respostas

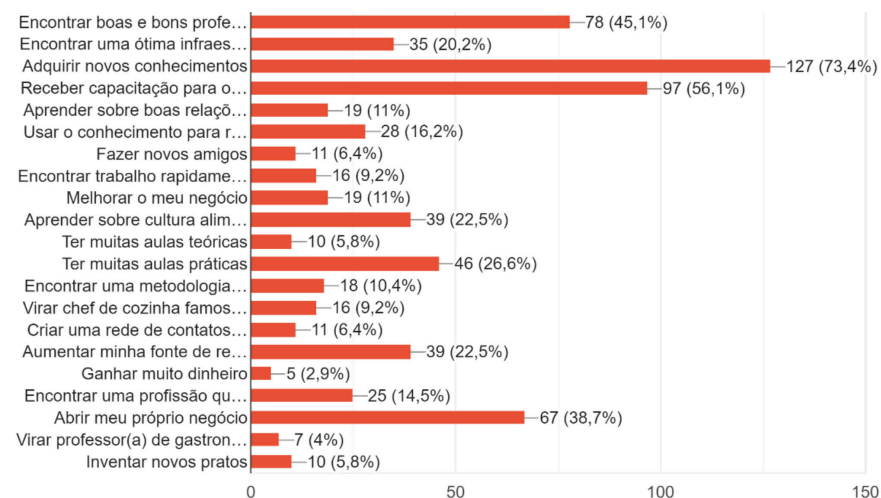


Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 27** – Expectativas sobre o Curso Profissionalizante da EGSIDB – T. 2022.2

Pergunta - Sobre o curso profissionalizante que você irá fazer, marque as quatro opções que você acha mais interessantes

173 respostas



Fonte: Dados da pesquisa.

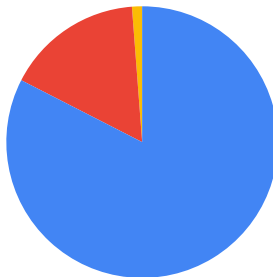


### Figura 28 – Percepção de Importância do tema Empreendedorismo – T. 2022.1

Pergunta - Considero o tema "Empreendedorismo e criação de seu negócio"

166 respostas

- Muito importante
- Importante
- Medianamente Importante



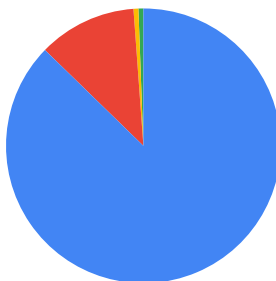
Fonte: Dados da pesquisa.

### Figura 29 – Percepção de Importância do tema Empreendedorismo – T. 2022.2

Pergunta - Considero o tema "Empreendedorismo e criação de seu negócio"

173 respostas

- Muito importante
- Importante
- Não tenho opinião sobre isso
- Medianamente Importante



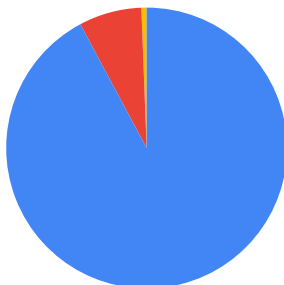
Fonte: Dados da pesquisa.

### Figura 30 – Percepção de Importância do tema Postura pessoal e Profissional – T. 2022.1

Pergunta - Considero o tema "Postura pessoal e profissional"

166 respostas

- Muito importante
- Importante
- Medianamente Importante



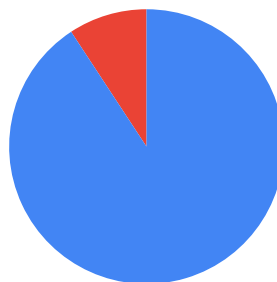
Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 31** – Percepção de Importância do tema Postura pessoal e Profissional – T. 2022.2

Pergunta - Considero o tema "Postura pessoal e profissional"

173 respostas

- Muito importante
- Importante



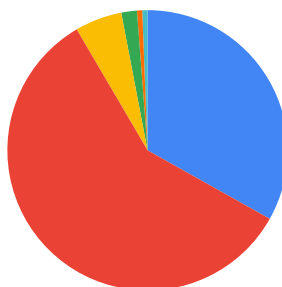
Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 32** – Percepção de Importância do tema Relações interpessoais – T.2022.1

Pergunta - Considero o tema "Relações interpessoais"

166 respostas

- Importante
- Muito importante
- Medianamente Importante
- Não tenho opinião sobre isso
- Nada Importante
- Pouco Importante



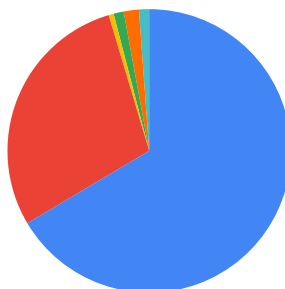
Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 33** – Percepção de Importância do tema Relações interpessoais e Profissional – T. 2022.2

Pergunta - Considero o tema "Relações interpessoais"

173 respostas

- Muito importante
- Importante
- Muito importante, Importante
- Não tenho opinião sobre isso
- Medianamente Importante
- Pouco Importante



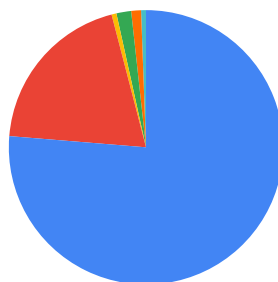
Fonte: Dados da pesquisa.

Mas essa atenção a temas ligados diretamente à capacitação para o mercado não significa que a cultura alimentar, eixo central da proposta político-cultural da ESGIDB, deixe de ser valorizada: em torno de 25% dos/as respondentes revelaram a vontade de aprender sobre o assunto e quase 100% deles/as disseram que este era um tema importante ou muito importante (figuras 34 e 35). Levando em consideração que esse conceito ainda não se tornou preponderante nem mesmo entre os/as profissionais do setor gastronômico, a Escola oferece uma

**Figura 34** – Percepção sobre tema Cultura Alimentar – T. 2022.1

Pergunta - Considero o tema "Cultura alimentar"  
166 respostas

- Muito importante
- Importante
- Não tenho opinião sobre isso
- Pouco importante
- Nada importante
- Medianamente importante

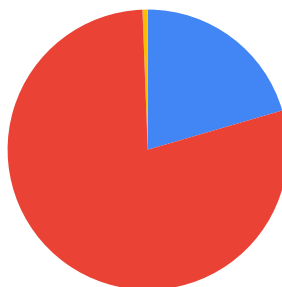


Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 35** – Percepção sobre tema Cultura Alimentar – T. 2022.2

Pergunta - Considero o tema "Cultura alimentar"  
173 respostas

- Importante
- Muito importante
- Medianamente importante



Fonte: Dados da pesquisa.

formação inovadora com sua abordagem da alimentação como expressão cultural.

Questionamos também qual era a expectativa que os/as ingressantes tinham em relação à formação que iriam receber na EGSIDB. Era uma pergunta aberta e o universo de resposta sinaliza a esperança positiva em relação à experiência que iria se iniciar. Apenas uma pessoa respondeu que seria algo “normal”. Todo o restante aponta para uma atividade que fugirá do ordinário ou será mesmo extraordinária, como indica o recurso a adjetivos superlativos: especial, legal, incrível, maravilhoso, excelente, esplêndido etc (tabelas 5 e 6).

**Tabela 5** – Expectativa sobre EGSIDB Turma 2022.1

<b>Como você acha que vai ser seu dia a dia na Escola T.22.1</b>	<b># Respe</b>
Normal	1
Agradável, calmo, relaxante, tranquilo e prazeroso	5
Boa escola – Bons professores e boa estrutura	5
Com dedicação e esforço	5
Desenvolvimento pessoal	5
Realização de um sonho, feliz	5
Alegre, animado, divertido, empolgante e dinâmico	7
Boas aulas práticas e teóricas	7
Fazer amigos, conhecer pessoas, trabalhar em equipe	9
Desenvolvimento profissional	12
Interessante, novos conhecimentos, experiências e oportunidades	12
Especial, legal, incrível, maravilhoso, excelente, esplêndido, extraordinário	30
Produtivo, eficiente e proveitoso	37
Muito aprendizado e conhecimentos	101

**Tabela 6** – Expectativa sobre EGSIDB Turma 2022.2

<b>Como você acha que vai ser seu dia a dia na Escola T.2022.2</b>	<b>#Resp</b>
Realização de um sonho, feliz	1
Agradável, calmo, relaxante, tranquilo e prazeroso	2
Desenvolvimento pessoal	6
Boa escola – Bons professores e boa estrutura	8
Alegre, animado, divertido, empolgante e dinâmico	9
Boas aulas práticas e teóricas	9
Com dedicação e esforço	11
Muito importante	12
Fazer amigos, conhecer pessoas, trabalhar em equipe	14
Muito bom, ótimo	19
Especial, legal, incrível, maravilhoso, excelente, esplêndido, extraordinário	21
Desenvolvimento profissional	33
Produtivo, eficiente e proveitoso	34
Interessante, novos conhecimentos, experiências e oportunidades	39
Muito aprendizado e conhecimentos	47

Ao final do curso, ainda que a maioria dos/as egressos/as de 2022.2 (43,8%) – distribuídos/as da seguinte forma: Cozinha básica (39,6%), Confeitaria (31,3%) e Panificação (29,25%) – tenha avaliado seu nível de conhecimento como profissional ou avançado, é considerável o número de discentes que ainda se sentem no nível básico ou iniciante (31,9%) (**figuras 36**). Esse dado se reforça quando observamos que a grande maioria da

**Figura 36** – Autoavaliação de seu conhecimento antes do curso

*Pergunta - Como você considera o seu nível de conhecimento na área da atividade realizada?*  
144 respostas

- Intermediário
- Avançado
- Profissional
- Iniciante
- Básico

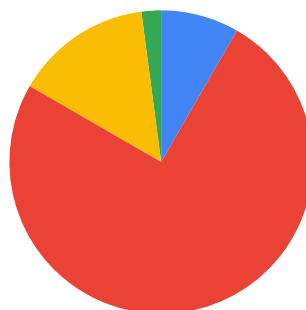


Fonte: dados da pesquisa.

**Figura 37** – Autoavaliação de sua “posição” na gastronomia

*Pergunta - Qual a sua atuação na área dessa atividade realizada?*  
144 respostas

- Sou apenas curioso(a) / amador(a)
- Estou em formação
- Sou profissional da área
- Sou pesquisador na área



Fonte:

turma 2022.2 ainda se vê como estando em formação na área (75%) (**figura 37**).

Indagados se gostariam de encontrar ofertas de formação em outras áreas ou temáticas, as respostas apontam para uma diversidade de desejos e potenciais percursos formativos, muitos deles abordados, ainda que rapidamente, nas disciplinas ofertadas nos cursos básicos (**tabela 7**):

**Tabela 7** – Outras áreas de interesse T. 2022.2

<b>Você gostaria de encontrar ofertas de formação em quais outras áreas/temáticas – Turma 2022.2</b>	<b>Qtde</b>
A escola é completa, não falta nada	1
Administração	1
Agroecologia, sustentabilidade, abordagem nutricional e/ou medicinal	1
Agronomia	1
Auxiliar de cozinha	1
Beleza e cosmética	1
Bicos e flores de açúcar	1
Bolos artísticos	1
Chefe de cozinha	1
Comidas estrangeiras	1
Comidas de boteco	1
Comidas japonesas	1
Confeitaria	1
Cozinha do mar	1
Cozinha internacional	1
Cozinha nutricional	1
Cozinha quente	1
Cultura	1
Curso de sushi	1
Eletros da área – Mecânica, eletrônica, reparos em fornos, cilindros, masseiras	1

Engenharia de alimentos	1
Especializações em módulos dentro de cada área	1
Fichas técnicas	1
Folheados	1
Fotografia de alimentos	1
Gastronomia	1
Gastronomia em hotéis e escolas	1
Gastronomia vegana, sem lactose, corantes naturais	1
Informática avançada, engenharia de computação e outras áreas	1
Marketing	1
Marmitas para vendas	1
Massas diversas	1
Pasta americana	1
Pizzas	1
Práticas alimentares para a saúde	1
Receitas agrídoces	1
Salgados	1
Salgados de festa	1
Saúde	1
Sommelier	1
Sushis	1
Tecnologia	1
Tortas salgadas	1
Turismo	1
Nutrição	2
Precificação	2
Barman, drinks e bebidas	3
Cozinha básica	3
Doces finos	3
Empreendedorismo, gerenciamento e planejamento de negócio	3
Panificação	3



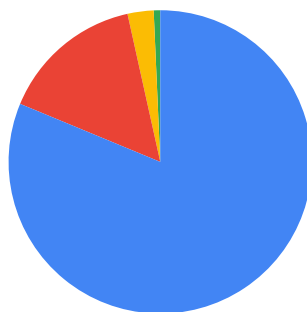
Essa percepção por parte dos/as egressos/as não implica descontentamento com o curso realizado. Pelo contrário, a formação feita na EGSIDB foi avaliada positivamente pela grande maioria. De um modo geral, 96,6% das pessoas avaliaram a qualidade do curso como excelente ou ótima (**figura 38**) e quase 100% dos/as respondentes qualificaram a estrutura disponibilizada como excelente ou ótima (**figura 39**).

### **Figura 38** – Avaliação da atividade (curso)

*Pergunta - De maneira geral, como você avalia a qualidade da atividade realizada?*

144 respostas

- Excelente
- Ótimo
- Bom
- Regular



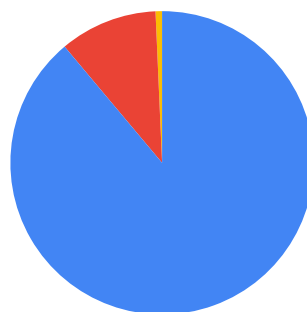
Fonte: Dados da pesquisa.

### **Figura 39** – Avaliação da estrutura da atividade (curso)

*Pergunta - De maneira geral, como você avalia a qualidade da estrutura disponibilizada para a atividade?*

144 respostas

- Excelente
- Ótimo
- Bom



Fonte: Dados da pesquisa.

Uma de nossas entrevistadas das turmas anteriores referenda essa avaliação, feita pelas turmas mais recentes, ao expressar que a EGSIDB parecia uma “escola particular”, pela qualidade da infraestrutura e dos cursos:

**Entrevistador:** *Quando você fez a Escola, assim, você pensava que era uma coisa pública ou que era uma coisa privada e inalcançável?*

**Entrevistada:** Inalcançável pra mim, eu imaginava que não. Quando eu entrei a primeira vez na Escola, eu disse assim: “poxa”, porque essa é a impressão que fica, “poxa, essa Escola...! Nunca eu entrei num lugar [como esse], parece um MasterChef, as cozinhas tão equipadas!”. Equipamento de última geração, de ponta, equipamento que, apesar de ter trabalhado numa empresa, eu nunca tinha visto, né?! Então, tipo assim, é uma Escola que não tem em todos os estados... O Ceará é o segundo estado que tem uma escola daquele patamar e sem você pagar nada, né?!

**Entrevistador:** *Quer dizer, a gente paga com nossos impostos...*

**Entrevistada:** Não, eu tô dizendo assim, na questão de você reembolsar, como em particulares e faculdades, tá entendendo?! Mas, assim, lógico que a gente tem esse benefício através dos impostos, mas, quando você para pra analisar a estrutura da Escola, a estrutura dos professores [...], que tem uma, sabe, uma bagagem enorme, professores que já estudaram em outros países [...]. Eu tinha uma professora que eu acompanhava ela no Instagram dela, [...] e eu dizia assim: “poxa, a aula dessa mulher deve ser top”. Eu ficava vendo as aulas dela pelo

YouTube, eu dizia assim: “ó meu deus, uma professora dessa deve ser massa”. Quando eu fui pra aula que eu vi a professora na minha frente, eu não acreditei, sabe?! Eu não acreditei, eu disse assim: “eu não tô acreditando que é aquela professora que eu sigo no YouTube, eu não acredito que é ela” [...]. Eu nunca imaginei que eu pudesse tá diante de uma professora que eu já admirava, que eu já conhecia..., mas dentro da Escola entendeu, porque a primeira impressão que fica, quando você entra na Escola, é de que ela não é um órgão público... A impressão que você tem é de que é uma escola particular, pela estrutura, por tudo. Da hora que você chega na portaria até o final da aula, tudo encanta.

Essa também é a percepção de um de nossos outros interlocutores, oriundo do curso de Panificação:

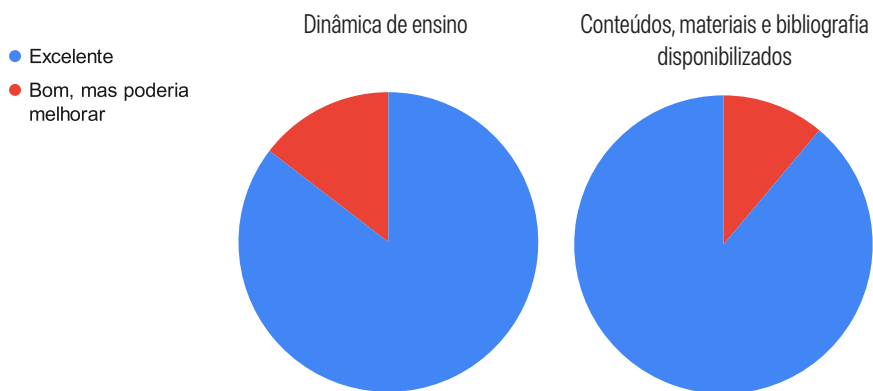
**Entrevistado:** Rapaz, eu me senti em outro mundo. Primeiramente, era uma estrutura daquela no meio de uma favela. Porque aquilo ali era um morro que era... Até hoje, né? Você tem um certo receio. Então, ali, a Escola começou a transformar aquele ambiente. Desde uma estrutura como a capacitação das pessoas aos arredores, uma nova socialização através da comida, através da capacitação, então ela mudou muito ali no entorno. E quando a gente começou a fazer o curso, ver a estrutura da Escola, os materiais que eram todos de primeira, a própria estrutura, os fornos, entendeu?! É uma coisa que a gente se encanta. E outra coisa que a gente também se encanta é pelos funcionários, pela entrega que cada

um tem com cada um, porque ali cada um tem uma história diferente. E eles se entregam realmente de alma e corpo, é uma coisa impressionante. A gente sentiu muito... eu senti muito essa segurança em relação a gente. E uma condição surreal. Eu, quando eu terminei meu curso, eu tive a oportunidade, se eu quisesse trabalhar por outros, a Escola direciona para algumas entrevistas. Ela dá toda a estrutura. Se você não for atrás, se você não se capacitar, não produzir, você fica para trás.

O mesmo retorno positivo foi dado aos quesitos dinâmica de ensino e conteúdos, materiais e bibliografia disponibilizados (figura 40), bem como ao acompanhamento feito pela coordenação (93,1%), ainda que haja sempre a possibilidade de melhorias (6,9%) (figura 41).

**Figura 40** – Análise da Dinâmica do Ensino e dos conteúdos

Pergunta - Por favor, avalie os seguintes quesitos:  
144 respostas



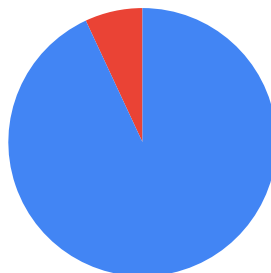
Fonte: Dados da pesquisa.

### Figura 41 – Análise do acompanhamento da Coordenação

Pergunta - Como você avalia o acompanhamento da equipe de coordenação?

144 respostas

- Excelente
- Bom, mas poderia melhorar



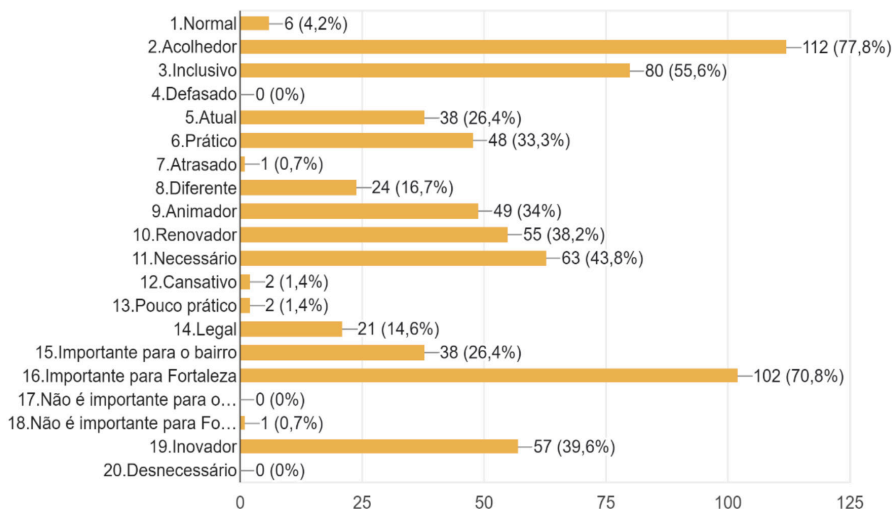
Fonte: Dados da pesquisa.

As quatro qualidades mais destacadas acerca do trabalho da EGSIDB como um todo foram: acolhedor (77,8%), importante para a cidade (70,8%), inclusivo (55,6%) e necessário (43,8%) (figura 42).

### Figura 42 – Avaliação do trabalho da EGSIDB (como um todo)

Pergunta - O que você achou do trabalho desenvolvido pela EGSIDB? Marque as quatro opções que você achou mais interessante:

144 respostas



Fonte: Dados da pesquisa.

Entre as quatro qualidades dos cursos mais apontadas pelos egressos, todas foram positivas: excelente (83,3%), motivador (77,1%), corpo docente amigo e competente (61,1%) e infraestrutura adequada (61,1%). Entre as qualidades que podem ser avaliadas como negativas, destacam-se: muito teórico (8,3%), normal (6,3%) e cansativo (3,5%) (**figura 43**).

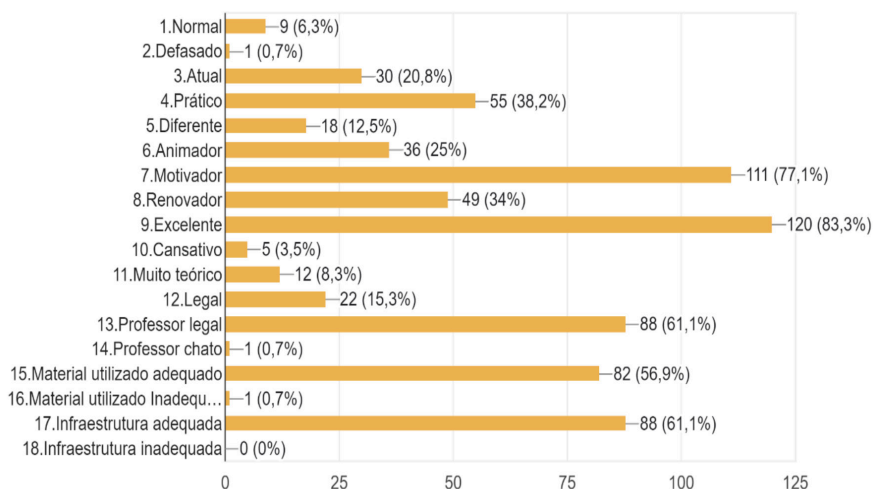
As aulas práticas foram a parte mais interessante para os/as egressos/as (88,2%), seguidas da sensação de estar aprendendo algo novo (75%) e da boa relação com o corpo docente (71,5%) (**figura 44**).

Além do conteúdo relacionado diretamente com a formação profissional em Panificação, Confeitaria e Cozinha básica, os demais temas – “Empreendedorismo e criação de seu negócio”,

**Figura 43** – Avaliando e qualificando o Curso

*Pergunta - O que você achou do curso que você fez na EGSIDB? Marque as quatro opções que você achou mais interessantes:*

144 respostas

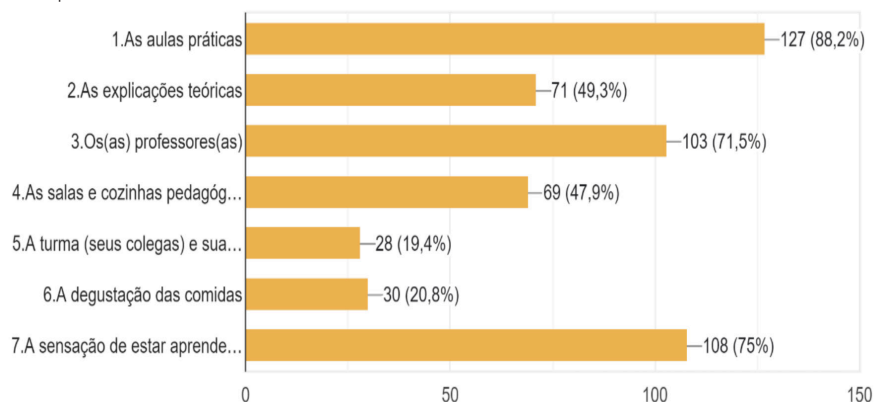


Fonte: Dados da pesquisa.

“Postura pessoal e profissional”, “Relações interpessoais e cultura alimentar” – também foram avaliados como muito importantes ou importantes por todos os egressos e egressas (**figura 45**).

**Figura 44** – Avaliando e caracterizando o Curso

Pergunta - Do curso que você participou, marque três opções que você achava mais interessante:  
144 respostas

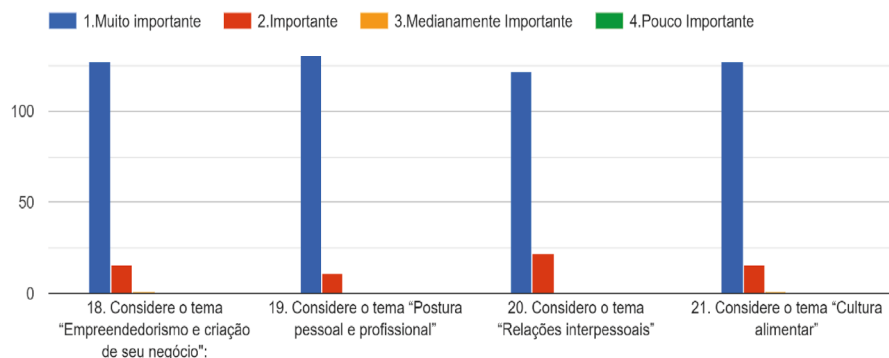


Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 45** – Avaliação final dos “outros” conhecimentos

Pergunta - Além dos conteúdos ligados à Panificação, Confeitaria e Cozinha Básica, o que você achou dos outros conhecimentos, que fizeram parte do curso:

144 respostas



Fonte: Dados da pesquisa.

Se esses conteúdos foram os que se destacaram na avaliação, quais foram os que faltaram? Mesmo que alguns dos temas elencados nas respostas apresentadas a seguir tenham sido abordados nos cursos (por exemplo, empreendedorismo e plantas comestíveis), a sua citação de forma espontânea pela turma indica que precisam ser mais aprofundados (**tabela 8**).

**Tabela 8** – Que tipo de conhecimento você acha que faltou no curso que você fez e que precisaria ser incluído – Egressos 2022.2

---

**Tipos de conhecimento você acha que faltou no curso que você fez e que precisaria ser incluído – Egressos 2022.2 (lista aberta)**

---

Bebidas e vinhos

---

Comidas saudáveis

---

Culinária vegana

---

Defumação

---

Empreendedorismo

---

Enfermaria do trabalho

---

Estágio

---

Homofobia e transfobia

---

Mercado de trabalho

---

Novidades no campo de equipamentos tecnológicos

---

Nutrição

---

Pães congelados

---

Peixes e frutos do mar

---

Plantas comestíveis Não Convencionais - PANCS

---

Plantio da horta e cultivo

---

Práticas de manipulação e prevenção à contaminação cruzada

---

Produtos de vitrine

---

Química dos alimentos

---

Sushi

---

Vinhos

---

Visitas técnicas em empresas

---



Os egressos e as egressas avaliaram, em sua maioria, que o curso foi bastante ou muito importante para:

- 1) desenvolver seus conhecimentos sobre a história da cultura alimentar do Ceará e de Fortaleza;
- 2) desenvolver os procedimentos de manuseio e técnicas de Panificação, Confeitaria e Cozinha básica;
- 3) melhorar a autoestima junto a família, amigos e grupos sociais;
- 4) ajudar a desenvolver relações pessoais e profissionais de “um jeito mais atento” aos problemas de sua comunidade ou de sua cidade; e
- 5) ficar mais ligado/a com o mercado de trabalho e com outras possibilidades de formação.

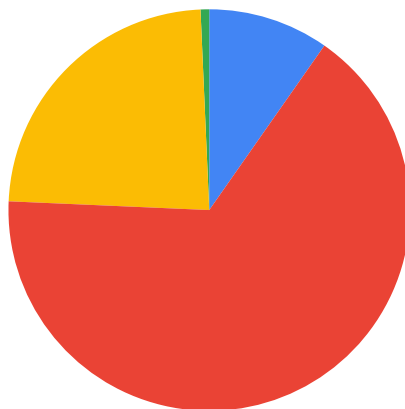
A turma avaliou que conseguiu se dedicar de modo excelente ou bom ao curso (89,6%) (**figura 46**). Para isso, ajudou o fato de o horário ter sido conveniente para todos/as (100%)

**Figura 46** – Autoavaliação a Participação

*Pergunta - Como você avalia sua própria participação na atividade? (considere frequência, atenção, engajamento, desenvolvimento pessoal)*

144 respostas

- Satisfatória, mas me dediquei menos do que poderia
- Excelente, dediquei o meu máximo
- Boa, dediquei-me o suficiente
- Ruim, não consegui me dedicar integralmente



Fonte: Dados da pesquisa.

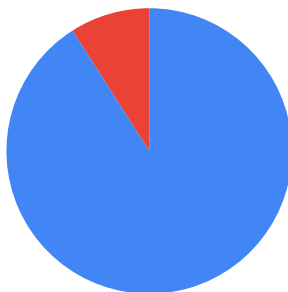
e de 91% dos/as ex-alunos/as acharem fácil o acesso à EGSIDB (figura 47).

As acessibilidades (atitudinal, comunicacional e metodológica) também foram avaliadas como efetivas (94,4%) (figura 48). No que diz respeito à acessibilidade arquitetônica, 99,3% dos/as respondentes consideraram-na como excelente ou boa (figura 49).

**Figura 47** – Facilidade de Acesso ao Curso

*Pergunta - Você achou fácil chegar ao espaço para realizar a atividade?*  
144 respostas

- Sim
- Não

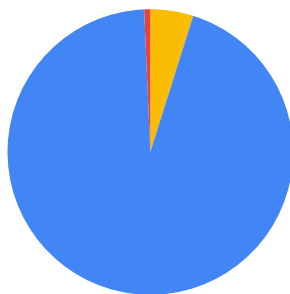


Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 48** – Percepção de Acessibilidade

*Pergunta - A atividade ofereceu condições de acessibilidade? (considere acessibilidade atitudinal, comunicacional e metodológica)*  
144 respostas

- Não sei avaliar
- Sim
- Não



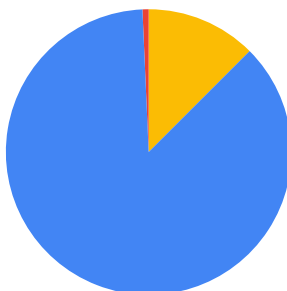
Fonte: Dados da pesquisa.

### Figura 49 – Avaliação da Acessibilidade arquitetônica

Pergunta - Em relação à acessibilidade arquitetônica, avalie a estrutura do espaço? (considere rampas, banheiros e elevadores adaptados, piso tátil, etc)

144 respostas

- Boa, mas poderia melhorar
- Excelente
- Não sei avaliar



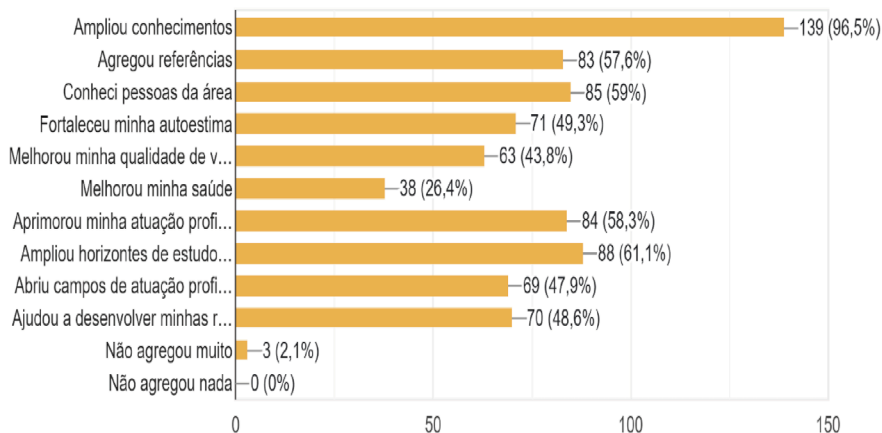
Fonte: Dados da pesquisa.

Indagados sobre quais aspectos a formação na EGSIDB agregou para o/a discente, a ampla maioria destacou a ampliação de conhecimentos (96,5%) e de seu horizonte de estudos e pesquisa (61,1%). Para 47,9%, o curso abriu campos de atuação profissional e, para 58,3%, serviu para aprimorar sua atuação. Se esses não são números desprezíveis, deve-se levar em consideração que a pesquisa foi feita logo após o término da formação, de modo que o alcance dessas variáveis tende a crescer, na medida em que o/a egresso/a vai aplicando os conhecimentos, avaliados positivamente, como se viu, no dia a dia profissional. Aliás, é o que revelou a pesquisa com os egressos/as das turmas anteriores.

O aumento do capital social também foi um recurso relevante que o/a egresso/a conquistou com a formação, uma vez que 59% reconhece que se conectou com novas pessoas durante o curso e 48,6% desenvolveu suas relações pessoais e/ou profissionais. Além disso, vale destacar o papel do curso para dimensões subjetivas do/a ex-aluno/a, como fortalecer a autoestima

### Figura 50 – Percepção sobre agregação de conhecimento

Pergunta - O que você sente que a atividade agregou na sua formação? (pode selecionar mais de uma opção)  
144 respostas



Fonte: Dados da pesquisa.

(49,3%), e melhorar a qualidade de vida (43,8%) e de saúde (26,4%) (**figura 50**).

Convergindo com a avaliação da turma de 2022.2, uma de nossas entrevistadas, egressa de turmas anteriores, aponta como a marca “EGSIDB” agrega valor para o seu currículo e para os produtos que ela comercializa:

**“Quando você tem uma bagagem de uma formação profissional dentro da Escola, que você anuncia: “tô na Escola de Gastronomia, tô com essa receita, posta um bolo”, é uma coisa que agradeça à Escola e que bota o nome da Escola ali. Tem um peso porque, hoje em dia, as pessoas que é cliente, ela procura uma pessoa capacitada pra oferecer um produto de qualidade. Ela não quer um mero produto, ela quer o produto de qualidade. E lá a gente consegue isso, entendeu?! E agregar o nome da Escola no seu em-**

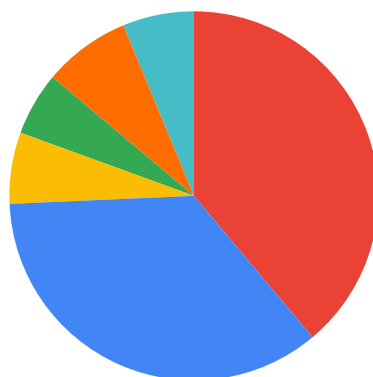
**preendimento, na sua formação... é muito bom, sabe?! É muito bom”.**

Mesmo que o tempo entre a entrada no curso e o momento em que cada um/a respondeu ao questionário como egresso seja muito curto, é possível apontar alguma melhoria no que diz respeito à fonte de renda pessoal. O número de quem não tinha renda ou recebia algum tipo de benefício social teve um pequeno acréscimo de 1,7%. Ocorreu também uma pequena queda no número de quem era empreendedor cadastrado, de 5,6% para 4,9%. Por outro lado, houve um aumento de quem era empreendedor não cadastrado ou autônomo, de 6,3% para 11,8%; de quem trabalhava com carteira assinada, de 7,6% para 9,7%; e de quem trabalhava para terceiros sem carteira assinada, de 6,3% para 7,6% (**figuras 51 e 52**).

**Figura 51** – Fonte de Renda no momento do Curso (inicio)

*Pergunta - No momento que você fez o curso, tinha alguma fonte de renda?*  
144 respostas

- 1. Não tinha
- 2. Sim, recebia benefício social (Bolsa Família, etc.)
- 4. Sim, era empreendedor não cadastrado ou autônomo
- 3. Sim, era empreendedor cadastrado (MEI, ME, etc.)
- 5. Sim, trabalhava para terceiros com carteira assinada
- 6. Sim, trabalhava para terceiros sem carteira assinada



Fonte: Dados da pesquisa.

**Figura 52** – Fonte de Renda (após curso, quando respondendo)

Pergunta - Atualmente, você tem alguma fonte de renda?  
144 respostas

- 1. Não tenho
- 2. Sim, recebo benefício social (Bolsa Família, etc.)
- 4. Sim, sou empreendedor não cadastrado ou autônomo
- 3. Sim, sou empreendedor cadastrado (MEI, ME, etc.)
- 5. Sim, trabalho para terceiros com carteira assinada
- 6. Sim, trabalho para terceiros sem carteira assinada



Fonte: Dados da pesquisa.

Contudo, a quantidade de egressos e egressas que, no momento imediato à saída do curso, trabalhava com gastronomia era relativamente baixo: 22,22%, ainda que a diversidade de espaços (incluindo a própria residência) aponte para uma versatilidade de atuação por parte dos que passaram pela EGSIDB (**tabela 9**).

Os cursos terminaram e assim se encerrou essa passagem pela EGSIDB. Outras deverão vir por meio dos cursos básicos, em outro curso profissionalizante ou desenvolvendo um projeto nos Laboratórios. Tudo indica que a relação com a Escola permanecerá, pelo menos é o que demonstram as respostas espontâneas que a turma deu ao ser indagada sobre como foi o dia a dia no equipamento (**tabela 10**) e ao ser instigada a dar um testemunho sobre sua experiência (**tabela 11**).

**Tabela 9** – Local de atuação de Egressos atuando na gastronomia logo após final do curso – Egressos 2022.2 (32)

<b>Caso você trabalhe atualmente na área da gastronomia, indique em qual espaço você atua – Egressos 2022.2</b>	<b>Qtde</b>
Bar	1
Barracas de praia	1
Bolaria	1
Buffets	1
Cafeteria delta expresso	1
Casas de famílias	1
Confeitaria	1
Costuraria	1
Cozinha de creche	1
Cozinha	1
Cozinha da Marinha do Brasil	1
Escolas	1
Marmitaria	1
Pizzaria	1
Redes sociais	1
Sorveteria	1
Festas e eventos	2
Hotéis	2
Lanchonete	2
Restaurante	2
Padaria	3
Em casa	5

**Tabela 10** – Percepção sobre seus dias na Escola – Egressos 2022.2

<b>Como foram os seus dias na Escola – Egressos 2022.2</b>	<b>Qtde</b>
Intensos	1
Engrandecedores/Enriquecedores	2
Felizes	2
Melhoraram minha autoestima/Me ressocializaram	3
Muito produtivos e proveitosos	3
Ampliaram meus conhecimentos	5
Perfeitos	5
Desafiadores	6
Me senti em casa	6
Muito bons/Prazerosos	6
Ótimos	7
Excelentes/Encantadores/Incríveis	9
Muitos aprendizados	9
Gratificantes	11
Maravilhosos	13
Acolhedores	20
Mudaram minha vida/Transformadores	20

**Tabela 11** – Sobre a experiência escola, Icolocações livre ivre – Egressos 2022.2

<b>Há algo mais que você gostaria de falar sobre a EGSIDB e sua experiência – Egressos 2022.2</b>
Acolhedora
Acolhedora e profissional
Acolhedora, excelentes professores e aulas
Acolhedora, perfeita
Amei tudo
Aprendi muito
Aulas ótimas
Cresci muito
Excelente Escola
Excelentes professores e aulas
Excelentes profissionais



---

Experiência maravilhosa

---

Experiência única e necessária

---

Extraordinária

---

Gostaria de estagiar na Escola

---

Gostaria de participar de outros cursos

---

Gostei muito de estar na Escola

---

Grande oportunidade

---

Gratidão

---

Importante ter acessibilidade para a comunidade surda

---

Levam todos a pensar em um futuro melhor

---

Maravilhosa

---

Melhorar relação entre alunos

---

Melhores experiências da minha vida

---

Melhorou minha vida

---

Melhorou muito meu trabalho

---

Minha segunda casa

---

Mudou toda a minha vida

---

Muito agradável

---

Muito boa

---

Muito importante ser gratuita

---

Muito prestativa

---

Nos trata como profissionais

---

Novas experiências

---

Parabéns!

---

Poderíamos levar os doces para casa

---

Qualidade de profissionais excelente

---

Superou minhas expectativas

---

Ter mais cursos profissionalizantes

---

Toda equipe preparada

---

Transformaram minha vida pra 100% melhor

---

Uma das melhores escolas do estado

---

Uma escola humanizada, sempre com as portas abertas e disponível a ajudar

---

Vocês realmente fazem a diferença na vida das pessoas que entram na EGSIDB

---



# **SOBREMESA**

O trabalho junto à Escola apresentado e discutido até aqui sinalizou para a adoção de uma experiência avaliativa com uma dinâmica própria, com seus rituais e momentos privilegiados de trocas de conhecimentos e de afetos, valorizando a compreensão que os próprios grupos pesquisados, as turmas de alunos e alunas dos cursos profissionalizantes da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, tinham de seus processos formativos.

Como foi possível constatar ao final dessa trajetória, a avaliação da reverberação dos cursos profissionalizantes da EGSI-DB mostrou que tal política está tendo efeitos substantivos nas vidas dos/as egressos/as, tanto em aspectos objetivos, como fatores relacionados com empregabilidade e melhoria de renda, quanto em instâncias mais subjetivas, a exemplo do reforço da autoestima e da ampliação de relações pessoais.

Temos claro que os resultados que apresentamos possuem caráter exploratório, isto é, estão metodologicamente abertos a melhorias e ajustes, ao mesmo tempo em que podem ser entendidos com um dos efeitos da intervenção das equipes da EG-SIDB e do CCCult. A proposta de indicadores de reverberação é seminal, e acreditamos que possa ser melhor desenvolvida na sequência de nossa atuação conjunta na Escola, a exemplo

de uma avaliação dos Laboratórios de Criação que, pela forma como estão estruturados – casos únicos de formação e execução –, impõem novos desafios ao processo avaliativo.

De todo modo, constatamos que as avaliações não são, como destacam Guba e Lincoln (2011), descrições do “modo como as coisas são” ou “funcionam”. Os resultados dos processos descritos ao longo do livro nos apresentam construções significativas que os egressos e as egressas atribuíram às experiências formativas vivenciadas na Escola. Ou seja, como cada um e cada uma se apropriou dos endereçamentos culturais da EGSIDB e refletiram sobre suas experiências a partir das teias de significados que ele ou ela mesmo teceu, como diria Clifford Geertz (1989). Esse relatório final sintetiza uma avaliação densa, sendo ele próprio uma teia de significados, ou melhor, uma interpretação possível à procura do significado.





# INSUMOS

AUDY, J. L. N.; MOROSINI, M. **Inovação e interdisciplinaridade na universidade**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2007.

FAZENDA, I. C. A (Org.) **Práticas interdisciplinares na escola** – 12 ed. São Paulo: Cortez, 2011.

FREIRE, P. **Ação cultural para a liberdade**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

FREIRE, P. **Conscientização: teoria e prática da libertação**. Uma introdução ao pensamento de Paulo Freire. 3ª ed. São Paulo: Moraes, 1980.

FREIRE, P. **Professora sim; tia não**. Cartas a quem ousa ensinar. São Paulo: Olho d'água, 1993.

FREIRE, P. **À Sombra desta Mangueira**. 2ª ed. São Paulo: Olho d'água, 1995.

FREIRE, P. **Pedagogia da Esperança: Um reencontro com a Pedagogia do oprimido**. 4ª ed. (1ª edição: 1992). Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GIL, A. C.; REIS NETO, A. C. *Survey de experiência como pesquisa qualitativa básica em Administração*. **Revista de Ciências da Administração**, v. 22, n. 56, p. 125–137, abr. 2020.

GUBA, E.; LINCOLN, Y. **Avaliação de quarta geração**. Campinas: Unicamp, 2011.

LOPES, A. C. Pensamento e política curricular – entrevista com William Pinar. In: **Políticas de currículo em múltiplos contextos**. São Paulo: Cortez, 2006.

MORIN, E. Challenges of transdisciplinarity and complexity. In: AUDY, J. L. N; MOROSINI, M. C (org). **Innovation and interdisciplinarity in the university** = Inovação e interdisciplinariedade na universidade. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2007.

PERRENOUD, P. **Construir as competências desde a escola**. Porto Alegre: Artmed, 1999.

PERRENOUD, P. **Dez novas competências para ensinar**. trad. Patrícia Chittoni Ramos. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2000

SACRISTÁN J. G.; PÉREZ GÓMEZ A. I. **Compreender e transformar o ensino**. Porto Alegre: ArtMed, 2000.

SANTOS, B. S.; MENESES. M. p. [orgs.]. **Epistemologias do Sul**. São Paulo: Cortez, 2010.

SILVA, T. T. **Documentos de Identidade: uma introdução às teorias do currículo**. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.