7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA
07 a 09 de setembro de 2016

INCLUSÃO PRODUTIVA ATRAVÉS DE OFICINAS CULINÁRIAS EM UMA OBRA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA –MG.

AUTORES: Patricia Pires Guedes (Autor), Nayara Jéssica de Andrade (Co-Autor), Isabela Afonso Pereira (Co-Autor), Ana Lívia de Oliveira (Orientador)

PALAVRAS-CHAVE: Inclusão produtiva, oficinas culinárias, mercado de trabalho

RESUMO:
Introdução: A inclusão produtiva proporciona autonomia para vida digna sustentável, inserindo o individuo no mercado de trabalho seja por meio do emprego formal, do empreendedorismo ou de empreendimentos da economia solidária. Estas atividades contribuem para a ampliação dos trabalhos executados por cooperativas, associações comunitárias e outros sistemas associativos, além da abertura de frentes de trabalhos compatíveis com a vocação econômica do município, garantindo a convivência familiar e comunitária. Para que a inclusão produtiva ocorra com sucesso, é necessário que oportunidades produtivas de boa qualidade existam e estejam disponíveis (ou seja, que existam portas de saída). A Oficina Culinária é uma estratégia de promoção de alimentação saudável, pautada na apropriação ativa do saber, na criatividade, na troca de conhecimentos e experiências(ROTEMBERG, et al, 2011). Objetivo: Capacitar a comunidade frequentadora de uma obra social de Juiz de Fora-MG desde o processo de compra até o preparo e manipulação de alimentos para sua inserção no mercado de trabalho. Metodologia: As oficinas foram realizadas no período de março a maio de 2016, com encontros semanais de durabilidade de três horas, sendo aula expositiva com uso de data show, complementada com parte prática realizada na cozinha. Resultados: Os resultados foram obtidos através de relatos escritos pelos participantes comparando se os objetivos iniciais foram alcançados. Todos responderam que sim, mostrando interesse em participar das próximas oficinas culinárias. Um resultado eficaz foi que uma participante conseguiu abrir seu próprio empreendimento (lanchonete). Conclusão:Pode-se concluir que as intervenções feitas por meio das oficinas culinárias, foram eficazes e de grande valia para o grupo, onde os mesmos tiveram a oportunidade de criar sua própria autonomia, sentindo-se capacitados para o mercado de trabalho.

Instituição de Ensino: Universidade Federal Juiz de Fora

ISBN: 978-85-93416-00-2