

FEIRA DAS PROFISSÕES COMO IMPORTANTE FERRAMENTA DE DESENVOLVER A PRÁTICA NA GASTRONOMIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Hayssa Alves Nojosa Melo

Iniciação Científica - Bolsista - Gastronomia
hayssa.melo01@aluno.unifametro.edu.br

Bianca Elen dos Santos Lira

Iniciação Científica - Bolsista - Gastronomia
bianca.lira07@aluno.unifametro.edu.br

Jackeline Lima de Medeiros

Professor/Orientador - Unifametro
jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br

Área Temática: Qualidade e inovação em alimentos e nutrição

Área de Conhecimento: Ciências Tecnológicas

Modalidade: Iniciação Científica

RESUMO

Introdução: Escolher uma carreira é um processo desafiador para muitos jovens durante o ensino médio, especialmente em função das incertezas sobre o futuro, da preocupação com a estabilidade financeira e do desconhecimento sobre a diversidade de profissões existentes. Diante disso, é essencial oferecer aos estudantes oportunidades que proporcionem contato com diferentes áreas do conhecimento, favorecendo a descoberta de interesses e habilidades pessoais. A área da Gastronomia, por exemplo, oferece múltiplas possibilidades de atuação, que vão muito além da cozinha tradicional. No entanto, essa carreira ainda é pouco explorada durante a formação básica, dificultando que os jovens a reconheçam como uma opção viável e promissora. Nesse sentido, a proposta do projeto oficinas gastronômicas é desenvolver a prática em instituições privadas de ensino, permitindo que os estudantes vivenciem atividades relacionadas à profissão, ampliando sua visão sobre o mercado e suas aptidões. Atividades práticas e interativas, como oficinas e feiras de profissões, são ferramentas eficazes para ajudar os alunos a refletirem sobre o futuro profissional. Essas ações incentivam o autoconhecimento e possibilitam uma aproximação com realidades profissionais diversas, tornando o processo de escolha mais consciente e fundamentado. Eventos desse tipo favorecem não apenas o entendimento das carreiras, mas também contribuem para o crescimento pessoal e profissional dos participantes. Contudo, observa-se que, em muitas



instituições, ainda falta um direcionamento consistente que estimule essa reflexão entre os estudantes do ensino médio. **Objetivo:** Apresentar o curso de Gastronomia através de oficinas produzidas e apresentadas a instituições privadas com ações interativas, tendo com ênfase as feiras de profissões. **Metodologia:** Este trabalho apresenta a experiência dos alunos do curso de Gastronomia envolvidos no projeto de Iniciação Científica chamado “Oficinas Gastronômicas”, desenvolvido entre os meses de março e maio de 2025. Ao longo desse período, os professores e monitores reuniram-se para planejar e ajustar as oficinas e atividades propostas. A equipe que conduziu o projeto contou com a participação de dois estudantes do curso e um professor orientador, contando com etapas práticas e teóricas. A ênfase dos encontros foram a condução de oficinas em duas escolas privadas de fortaleza, onde foi destacado a importância da atuação do gastrônomo e a produção de oficinas de brigadeiros e cookies. **Resultados parciais e Discussão:** Nas ações realizadas até o momento, foram desenvolvidas experiências práticas combinadas com atividades interativas. Como primeiro contato, a equipe atuou na produção de brigadeiros para participação em uma feira de profissões realizada em uma instituição privada, cujo público-alvo foi composto por alunos do ensino fundamental II e do ensino médio. Posteriormente, estiveram presentes em outra instituição para uma nova feira, dessa vez trabalhando com a produção de cookies. Em ambos os eventos, foram conduzidas oficinas práticas direcionadas aos alunos das escolas, além da organização de ações interativas com os estudantes. Aos participantes, foram fornecidas explicações sobre o curso, as disciplinas envolvidas e as possíveis áreas de atuação. Suas dúvidas foram esclarecidas de forma clara e explicativa, também foi orientado passo a passo para a produção dos doces que estavam sendo apresentados. Os alunos apresentaram grande interesse e curiosidade em relação ao curso, levantando diversas dúvidas durante as oficinas. Diante disso, a equipe pôde conduzir as atividades de forma clara e dinâmica, proporcionando uma melhor compreensão dos conteúdos abordados e esclarecendo todas as questões levantadas. **Considerações finais:** A participação em feiras de profissões revelou-se uma experiência altamente enriquecedora, tanto para os discentes envolvidos na execução do projeto quanto para os estudantes que receberam as orientações. Muitos desses alunos demonstraram-se motivados ao final do evento, manifestando interesse em aprofundar seus conhecimentos sobre os cursos apresentados, o que pode contribuir de forma significativa para que descubram áreas profissionais com as quais se identifiquem. Observa-se, ainda, que esse tipo de evento possui um papel relevante no processo de orientação profissional e pode ser desenvolvido de maneira contínua, auxiliando estudantes do ensino médio na escolha consciente de suas futuras carreiras, ao mesmo tempo em que





II JORNADA CIENTÍFICA PROMIC 2025



PROMIC



II JORNADA CIENTÍFICA do PROMIC 2025

PROGRAMA DE MONITORIA E INICIAÇÃO CIENTÍFICA
COOPEM - UNIFAMETRO

fortalece a atuação dos discentes ingressantes nos projetos de iniciação científica.

Palavras-chave: Feira de profissões. Gastronomia. Oficinas gastronômicas.

Referências:

NASCIMENTO, C.A; VASCONCELOS, C.V.P; FERREIRA, M.G Impactos da feira das profissões em uma escola pública: um relato de experiência. **Seminário docentes**, Fortaleza, 2022. .

OLIVEIRA, R.A; SALES, N.M; PIRES, J.M; SENA, M. M; RIBEIRO, S.G. Feira das profissões como importante ferramenta na escolha profissional: um relato de experiência. **Jovens investigadores**, 2019.

