

III CONCED

III Congresso Nacional
de Ciência e Educação



Razão
e Emoção

Pela linguagem dos afetos e sensibilização dos conhecimentos

ANAI S

12 - 16 SET 2022



FACULDADE
CATÓLICA
DO RIO GRANDE DO NORTE

III CONCONCED

ANAIS

III CONGRESSO NACIONAL DE CIÊNCIAS E EDUCAÇÃO

RAZÃO E EMOÇÃO

Pela linguagem dos afetos e sensibilização dos conhecimentos



**FACULDADE
CATÓLICA**
DO RIO GRANDE DO NORTE



FACULDADE
CATÓLICA
DO RIO GRANDE DO NORTE

12 - 16 SET 2022

III Congresso Nacional
de Ciência e Educação



Editora Chefe: Karidja Kalliany Carlos de Freitas Moura
Projeto Gráfico/ Designer: Antônio Laurindo de Holanda Paiva Filho e Edvaldo Rodrigues Júnior
Diagramação e Editoração: Luciana Fernandes Queiroz Amorim, Marina Evelyn da Costa Soares e Nayla de Freitas Fernandes
Publicação: Faculdade Católica do Rio Grande do Norte.
FCRN, Faculdade Católica do Rio Grande do Norte
Praça Dom João Costa, 511 - Bairro Santo Antônio.
Mossoró/RN | CEP 59.611-120
(84) 3318-7648
E-mail: extencao@catolicadorn.com.br
Site: www.catolicadorn.com.br

C749a

Congresso Nacional de Ciência e Educação (3. : 2022 : Mossoró, RN).

Anais do III Congresso Nacional de Ciência e Educação [recurso eletrônico] : Razão e Emoção : pela linguagem dos afetos e sensibilização dos conhecimentos / Editora Chefe: Karidja Kalliany Carlos de Freitas Moura. – Mossoró, RN : FCRN, 2022.

Dados eletrônicos (1 arquivo PDF : ca 5,6 Mb)

Evento realizado de 12 a 16 de setembro de 2022.

1. Ciências Sociais - Evento 2. Humanização – Evento. 3. Pesquisa científica – Evento. I. Moura, Karidja Kalliany Carlos de Freitas. IV. Faculdade Católica do Rio Grande do Norte. IV. Título.

CDD: 300

Bibliotecária: Adriana de L. Teixeira CRB 15/0550

Os conteúdos e as opiniões externadas nesta obra são de responsabilidade exclusiva dos autores.

Todos os direitos de publicação e divulgação em língua portuguesa estão reservados à FCRN - Faculdade Católica do Rio Grande do Norte e aos organizadores da obra.



APRESENTAÇÃO DO EVENTO

O III CONCED - Congresso Nacional de Ciência e Educação, abordou, no período de 12 a 16 de setembro de 2022, o tema: "Razão e Emoção: Pela linguagem dos afetos e sensibilização dos conhecimentos". A temática central ressalta a educação a partir da razão e emoção em busca de transformar o homem a partir da apropriação de conhecimentos científicos, com o intuito de perpetuar tais conhecimentos por gerações, a fim de que conheçam técnicas e se apropriem para conduzir cultura e fazer história, no espaço e tempo em que se vive, dentro da comunidade de maneira afetiva

É sabido que a educação é o caminho mais profícuo para o crescimento pessoal e profissional de qualquer pessoa, é por ela e para ela que todos os esforços desse grande evento foram despendidos. O processo de educar ultrapassa os livros e as teorias, vai além daquilo que é escrito e tece para si uma série de conexões, de modo a promover relações e afetos.

O III CONCED, com enfoque na iniciação científica, confirma o nosso desejo de diálogo com outros saberes, considerando que o diálogo é o caminho mais viável para os processos de autoafirmação e reconhecimento das diferenças, elementos essenciais para a convivência em um mundo cada vez mais plural.

Os grupos temáticos deram sustentação ao tema central, promovendo discussões, reflexões e novas formas de pensar, estimular o envolvimento da comunidade discente e docente na pesquisa científica, sendo esta fonte essencial na busca e apreensão de novos conhecimentos, apontando as diretrizes para o desenvolvimento dos trabalhos acadêmicos e científicos apresentados nos artigos deste livro.

Comissão Organizadora

*RESUMOS EXPANDIDOS***GASTRONOMIA SOCIAL E O RELATO DE EXPERIÊNCIA DA “OFICINA MÃO
NA MASSA”:** comida como meio de resgate de vidas**Geovana Gabrielle Costa Galdino Farias¹****Oziel Tardely Sousa Farias²****Thaysa Lianne Dias da Costa Vale³****Francisco Luciano Bessa Caldas Júnior⁴****Bruna Laura de França Fernandes⁵****INTRODUÇÃO**

A gastronomia no Brasil passou por diversas fases no decorrer do tempo e as transformações políticas, econômicas e sociais nacionais foram decisivas para seu fortalecimento (ROCHA, 2016).

Na realização de uma pesquisa teórica para a produção de um estudo, sobre a temática da Gastronomia Social, percebe-se um foco inicialmente direcionado ao combate à fome. Porém, nos últimos tempos projetos educacionais voltados ao empreendedorismo passaram a ganhar cada vez mais espaços. Ao exemplo, temos o projeto social “Gastromotiva”, fundado em 2006, pelo chef David Hertz, que traz a fundamentação de outras perspectivas gastronômicas sociais como meio de transformação sobre a vulnerabilidade social (PINHEIRO E SILVA, 2018).

Para o presente estudo a abordagem destina-se a um grupo em tratamento a dependência química, e como é de conhecimento de todos, a dependência química apresenta-se como um problema social de saúde pública. O consumo de drogas lícitas e ilícitas tornou-se cada vez mais presentes em nossa sociedade e configura-se como um dos grandes problemas globais,

¹ Discente do CST em Gastronomia da Faculdade Católica do RN E-mail: geogabrielle0@gmail.com

² Discente do CST em Gastronomia da Faculdade Católica do RN E-mail: ftardely@gmail.com

³ Discente do CST em Gastronomia da Faculdade Católica do RN E-mail: thaysaldevale@hotmail.com

⁴ Discente do CST em Gastronomia da Faculdade Católica do RN E-mail: jrbessa1910@gmail.com

⁵ Orientador. Mestre. Docente do Curso Superior Tecnológico da Faculdade Católica do RN E-mail: bruna.fernandes@professor.catolicadorn.com.br



ameaçando os valores políticos, econômicos e sociais, e gerando inúmeros danos de ordem social (BARACHO, 2018).

A Organização Mundial de Saúde (OMS) considera que a dependência em droga é uma doença crônica e recorrente, que acarreta sérias consequências pessoais e sociais, considerando assim um problema de saúde global. O uso abusivo de drogas lícitas e ilícitas vem sendo foco de grande preocupação mundial e, embora seja um fenômeno antigo na história da humanidade, constitui atualmente em um grave problema de saúde pública. De acordo com os dados do Relatório Mundial sobre Drogas de 2021, cerca de 275 milhões de pessoas usaram algum tipo de droga no último ano, e 36 milhões sofrem com algum tipo de transtorno associado ao uso de drogas, dados que foram ainda mais agravados pela pandemia (UNODC, 2021).

A temática abordada no trabalho como também a contextualização sobre cozinha não se limita exclusivamente ao ato de comer, buscou-se aqui representar uma das visões dentro da complexidade de um sistema que existe entre a culinária e a comida. Pois, dentre as necessidades básicas do ser humano destaca-se a alimentação, tornando a gastronomia fonte de conhecimento cultural e social. Sendo assim, a cozinha representa um espaço de trocas contidas na dimensão do conhecimento, da cultura, dos sabores, das texturas, das cores, dos cheiros, dos sons e do afeto (OLIVEIRA; KATO, 2018).

Diante disto, desenvolve-se este trabalho com o objetivo de apresentar os impactos causados por meio do ensino oferecido através da gastronomia, aos indivíduos em situação de vulnerabilidade social.

Os residentes da casa de acolhimento buscam ajuda de maneira espontânea, pois desejam a cura e a sua inserção de volta ao meio social. Em razão do desejo e esperança de recomeçar uma nova história, este trabalho foi desenvolvido sob a temática da esperança, do aprendizado, do despertar novos sonhos e oportunizar uma nova caminhada de vida.

MÉTODO

Este estudo surgiu a partir do desenvolvimento de um trabalho para o Projeto Integra, a ser apresentado no segundo semestre do curso de Gastronomia. O Projeto Integra é uma disciplina do curso de Gastronomia, na Faculdade Católica do RN, que propõe aos acadêmicos do curso, desenvolverem ações em instituições sociais.



Para realização da ação, os discentes do grupo quatro, representados por quatro acadêmicos, organizaram uma oficina que denominaram de: “Oficina Mão na Massa”. Cujas finalidades foram de repassar os conhecimentos adquiridos pela Gastronomia para pessoas que se encontravam em situação de vulnerabilidade.

A ação teve como objetivo a realização de um minicurso teórico-prático de capacitação com técnicas de panificação e confeitaria. A instituição selecionada para realização da “Oficina Mão na Massa” foi a Casa de Acolhimento Papa Francisco, coordenada pela Comunidade Boa Nova Mossoró. Trata-se de um trabalho ligado a Diocese de Santa Luzia, que funciona como uma entidade terapêutica e socioassistencial, sem fins lucrativos, onde oferece serviços gratuitos a homens em situação de dependência química. O local funciona na Chácara Pitombeira, situada entre Mossoró e Governador Dix-sept Rosado, e conta com apoio dos missionários e de um casal voluntário que é morador e responsável pela casa. No período da ação, encontravam-se dez residentes do sexo masculino em acolhimento, apenas seis participaram do minicurso oferecido.

O minicurso oferecido pelo grupo foi criado a partir dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso de gastronomia. A oficina teve uma duração de cinco horas, onde foram repassados conhecimentos básicos sobre higienização e manipulação de alimentos, produção de pães e recheios. Para que fosse atendida a demanda de um produto vendável, com técnicas de execução fácil e custo acessível.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O planejamento para realização da oficina pelo grupo foi indispensável para que todas as etapas de execução fossem alcançadas, sendo estas divididas em cinco momentos.

O primeiro momento foi dedicado ao estudo teórico de artigos científicos e aos livros de gastronomia “Todas as Técnicas Culinárias” da academia de arte culinária de Paris, Le Cordon Bleu (2019) e “400g Técnicas de Cozinha” (2020) para compreensão das técnicas e quantidades necessárias para a receita que seria utilizada no desenvolvimento do produto.

O segundo passo foi destinado aos testes práticos pelos integrantes dos grupos. Foram realizados um teste individualmente por cada um dos quatro integrantes e posteriormente foi realizado um teste em conjunto com a professora responsável pela disciplina Integra I para aprovação das técnicas e sabores dos pães brioche.



No terceiro ato o grupo definiu qual a metodologia a ser aplicada. No dia da ação foi utilizada apresentação oral e prática, e entrega do material de apoio confeccionado pelo grupo, contendo textos explicativos do passo a passo da receita e imagens ilustrativa sobre o processo de higienização da lavagem das mãos e manipulação dos alimentos.

Na quarta etapa contou-se com apoio dos missionários que atuam na Casa de Acolhimento Papa Francisco, da coordenação do curso de Gastronomia, discentes e professores da própria instituição acadêmica para aquisição dos insumos utilizados no minicurso. Por fim, a entrega e execução da ação contou com a participação de voluntários missionários, coordenação do curso de Gastronomia e coordenação da Pós Graduação.

A ação foi executada na manhã da sexta-feira, dia 10 de junho de 2022, nas dependências da cozinha da Casa de Acolhimento Papa Francisco. Iniciou-se a ação com a entregue do material de apoio, para ilustrar e facilitar o conhecimento partilhado. Seguiu com as apresentações de todos os integrantes do grupo de discentes e também dos internos da comunidade Boa Nova.

A primeira parte prática realizada com os internos foi a explicação e demonstração de como realizar a correta higienização das mãos. A segunda parte prática destinada a produção dos brioques foi realizada em conjunto. Os discentes e internos realizaram o *mise en place* (separação e pesagem dos ingredientes), a mistura dos ingredientes, o preparo das massas desde sovar, rechear, modelar e até assar os pães. A receita foi desenvolvida para que se fosse utilizado apenas os utensílios e equipamentos disponíveis no refeitório da Comunidade Boa Nova.

Toda ação teve uma duração média de cinco horas. E contou com a participação espontânea de seis internos. Um interno relatou não ter participado de toda ação devido problemas pessoais. Após o minicurso, todo o grupo teve um momento com os participantes e receberam o feedback positivo sobre a oficina. Alguns internos chegaram a relatar o desejo em cursar Gastronomia e/ou abrir um negócio próprio após internação.

A execução da “Oficina Mão na Massa” na Casa de Acolhimento impactou positivamente os quatro integrantes do grupo.



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: LAVAGEM DAS MÃOS

OBJETIVO:

- Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos;
- Evitar e prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos, ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Placa com fluxo de água; sabonete líquido e papel toalha.

FREQUÊNCIA:

Ao chegar e sair do trabalho; antes de preparar alimentos; após usar o banheiro; ao manusear com lixo; mexer em recipientes alimentares ou objetos sujos; ao usar o maracá; aspirar ou fumar e toda vez que mudar de atividade.

INSTRUÇÕES PARA LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE

1. Molhe a palma e o dorso da mão, esfregando suavemente uma na outra.
2. Aplique sabonete para cobrir toda a superfície das mãos. Friccione-as em palmas, costas e dedos.
3. Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda, entrelaçando os dedos.
4. Esfregue o dorso da mão esquerda com o punho da mão direita, segurando os dedos, com movimentos de vai e vem.
5. Esfregue o punho direito com o punho da mão esquerda, segurando os dedos, com movimentos circulares.
6. Esfregue as mãos entre si, segurando os punhos, com movimentos circulares.
7. Enxague as mãos com água, retirando os resíduos de sabonete.
8. Seque as mãos com papel toalha descartável, incluindo entre os dedos e o espaço entre os dedos.
9. Coloque o papel toalha para fechar a torneira, se esta não for automática.
10. Agite as suas mãos antes de tocar e segurar.

Se tiver disponível álcool 70%, passe-o nas mãos e antebraço e deixe secar naturalmente.

Quem somos

"No comércio há o ingrediente secreto é o sorriso!"

Alunas do 3º período de Gastronomia, unidas com o objetivo de compartilhar conhecimento, experiência e saber:

- JÚNIOR: "faço gastronomia porque é massa".
- BRUNILDA: "acabei a gastronomia por gostar de me aventurar nessa universidade paranaense de saberes".
- TARDIELY: "tenho 82 anos e sou um aprendiz de bom prato chef".
- TAYSSA: "sou estudante em formação e faço gastronomia por amor, não só por trabalhar, mas por receber quem eu gosto, criando memórias afetivas".



Brioche

Mão na Massa!

Hoje é o dia perfeito para começar a realizar seus sonhos!



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os discentes ao finalizarem a “Oficina Mão na Massa” concluíram que o objetivo foi alcançado. Ir a comunidade com a finalidade de partilhar o saber e mostrar um pouco do conhecimento teórico e prático que é adquirido na faculdade, apresentar para os residentes através da troca de experiência de vida, gerou uma nova perspectiva de que as vidas dos internos podem ser transformadas. Foi um momento muito compensador.

É muito gratificante saber que com tão pouco é possível fazer a diferença na vida do próximo, com um pouco de tempo e boa vontade é possível impactar vidas, resgatar sonhos e fazer com que outras pessoas busquem novos planejamentos para suas vidas. Mais admirável que repassar o conhecimento, é resgatar a importância do outro em situação de vulnerabilidade, a ação serviu para aproximar cada vez mais a missão dos integrantes do grupo em acreditar em si e no outro.

O grupo compartilha a opinião que a dedicação, participação, organização, empenho, contribuição e opinião de todos, foi de fundamental importância para que o projeto final fosse executado com sucesso.

REFERÊNCIAS



BARACHO, Laise Aparecida Nascimento. **O Papel do Assistente Social no Enfrentamento das Consequências do Uso de Drogas nas Relações Familiares.** Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento. Ano 03, Ed. 01, Vol. 04, pp. 160-173, Janeiro de 2018. ISSN: 2448-0959.

OLIVEIRA, L. de S.; KATO, H. C. de A. **A gastronomia como agente de desenvolvimento regional nos estados do Pará e Tocantins. Contextos da Alimentação** – Comportamento, Cultura e Sociedade, São Paulo, v. 6, n. 1, dez. 2018.

PINHEIRO, Richarlisson; SILVA, Maiara. 2018. **A gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social: estudo de caso sobre o projeto social Gastromotiva.** Disponível em:
<https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/download/6133/14412/>.
Acesso em: 28 julho 2022.

ROCHA, Keli. 2016. **A evolução do curso de gastronomia no Brasil.** Disponível em:
http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/Edicao_completa.pdf. Acesso em: 28 julho 2022.

UNODC, 2021. **Relatório Mundial sobre Drogas 2021 avalia que pandemia potencializou riscos de dependência.** Disponível em: https://www.unodc.org/lpo-brazil/pt/frontpage/2021/06/relatorio-mundial-sobre-drogas-2021-do-unodc_-os-efeitos-da-pandemia-aumentam-os-riscos-das-drogas--enquanto-os-jovens-subestimam-os-perigos-da-maconha-aponta-relatorio.html. Acesso em: 03 de agosto de 2022.



FACULDADE
CATÓLICA
DO RIO GRANDE DO NORTE