



EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA E EDUCAÇÃO GASTRONÔMICA: UM CAMINHO PARA A INCLUSÃO DE JOVENS

LUCAS FABRICIO DE SOUZA FIRMINO; MARCO ANTONIO DA SILVA; LARA CANEVER

Introdução: A qualificação profissional de jovens em situação de vulnerabilidade social é um dos caminhos mais eficazes para a inclusão e o desenvolvimento sustentável. No setor de turismo e gastronomia, a escassez de profissionais qualificados tem sido um desafio recorrente em diversas regiões, como em Criciúma (SC). Diante disso, professores universitários da UNESC desenvolveram o projeto de extensão “A gastronomia na educação de jovens como fator de inclusão social” em parceria com o Bairro da Juventude, que foi amparado pelo edital da UNESC: PROPIEX Nº 514/2022/REITORIA. **Objetivo:** Capacitar jovens entre 14 e 18 anos para o mercado de trabalho na área da gastronomia e turismo, por meio de uma proposta extensionista interdisciplinar, prática e transformadora. **Metodologia:** O projeto foi executado entre 2023 e 2025, com seis turmas do curso de Cozinheiro do Bairro da Juventude, atendendo cerca de 150 estudantes ao longo destes três anos. As atividades ocorreram duas vezes por mês, nos períodos matutino e vespertino, em espaços da UNESC, do Bairro da Juventude e instituições parceiras. A metodologia combinou aulas práticas e teóricas, visitas técnicas e dinâmicas de grupo, com orientação de professores e extensionistas dos cursos de Gastronomia, Turismo e Nutrição. Os conteúdos abordaram boas práticas de higiene, cultura gastronômica regional, preparo de receitas clássicas e incentivo à criação de pratos autorais. **Resultados:** Os jovens desenvolveram competências técnicas e sociais, ampliando sua empregabilidade. Um dos destaques foi o concurso pedagógico “Chefs do Bairro”, que estimulou a criatividade e resultou na publicação de um livro com as melhores receitas. A interação com profissionais da área e a vivência prática despertaram nos estudantes o interesse pela continuidade dos estudos e inserção no mercado de trabalho. A iniciativa evidenciou o papel da extensão universitária na transformação social e no fortalecimento do turismo gastronômico local. **Conclusão:** O projeto demonstrou o impacto positivo da educação gastronômica como ferramenta de inclusão social. A articulação entre universidade, comunidade e setor produtivo contribuiu para a formação integral dos jovens, alinhando-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU e promovendo oportunidades concretas de desenvolvimento pessoal e profissional.

Palavras-chave: **GASTRONOMIA; INCLUSÃO SOCIAL; EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA**