

## Parcele em até 12x Sem Juros

Garanta a sua Cabine com os Melhores Preços e Condições. Aqui e Saiba Mais.

Réveillon em Alto-Mar

Saiba Mais

### GASTRONOMIA

## Uma cozinha para transformar vidas de forma muito especial

20/09/2025 • [Michele Uemura](#)



Santos recebe um projeto que pretende mudar trajetórias de quem há muito tempo busca uma chance de começar ou recomeçar. O projeto PetroChef com cursos de qualificação profissional em alimentos e bebidas nasce como uma porta aberta para jovens e adultos que por muitas vezes tiveram de deixar os seus sonhos para trás. Mais do que ensinar técnicas de cozinha, a iniciativa se propõe a devolver confiança, dignidade e a perspectiva de futuro.

As aulas já começaram, são gratuitas e com ajuda de custo, para pessoas de 18 a 59 anos. Os cursos são voltados prioritariamente para mulheres de bairros como Valongo, Centro, Saboó, Morro da Penha, Morro São Bento e Morro do Pacheco. A meta é formar 1.410 pessoas até dezembro de 2027, com um investimento de mais de R\$ 9 milhões, dentro do programa socioambiental da Petrobras, com a realização da Universidade Católica de Santos (UniSantos).

#### Para além da cozinha

O desenho do projeto leva em conta um problema comum em cursos de qualificação profissional: a evasão por dificuldades financeiras ou emocionais. Para minimizar o risco de desistência, todos os participantes terão bolsa-auxílio e acompanhamento psicológico se necessário. A proposta é oferecer um percurso formativo: aprender não só um ofício, mas também fortalecer a autoestima e o equilíbrio para enfrentar os desafios da vida diária.

#### Cursos que abrem portas

Nos próximos três anos, serão mais de 60 turmas. Da formação básica para ajudante de cozinha à capacitação em serviços de alimentos e bebidas, passando por cursos de confeitoraria, bar, cozinha profissional e para coletividades. Os ambulantes terão módulos específicos sobre higiene, segurança alimentar e práticas sustentáveis. Para quem sonha em abrir o próprio negócio, a Aceleradora de Empreendedorismo trará noções de gestão, inovação e qualidade no atendimento.

O Restaurante-Escola Estação Bistrô, no Valongo, será um dos espaços de formação. Ali, os participantes terão a oportunidade de atuar com clientes de verdade, aprendendo no

Fique por dentro do que move o mercado

Receba gratuitamente as notícias em seu email

Seu e-mail

Enviar

O apoio psicológico oferecido nas clínicas de saúde da UniSantos é parte essencial da proposta. Para muito, estudar ou retomar os estudos significa enfrentar desafios e ressignificar sua própria história. O projeto visa trabalhar habilidades sociais e pessoais preparando os participantes para as diversas situações no ambiente de trabalho.

#### Transformação social

O projeto nasceu de um diagnóstico claro: a Baixada Santista precisa de profissionais qualificados em alimentos e bebidas e, ao mesmo tempo, de mais oportunidades de emprego e estímulo ao pequeno empreendedor. O PetroChef pretende responder a essa demanda, mas vai além ao escolher como prioridade grupos que enfrentam barreiras históricas para entrar no mercado formal.

Ao unir qualificação técnica, suporte financeiro e apoio emocional, o projeto propõe um modelo de capacitação que valoriza o ser humano por inteiro. Não se trata apenas de formar cozinheiros, mas de oferecer a chance de reescrever histórias.

#### Novas histórias na mesa

Até 2027, mais de 1,4 mil pessoas devem concluir a formação. Cada certificado entregue representará muito mais que um título: será o retrato de uma vida com novas possibilidades. Para Santos, isso significa trabalhadores qualificados, negócios fortalecidos e talentos que deixam de ser invisíveis.

O PetroChef mostra que cozinhar pode ser também um ato de cidadania e de transformação. Em cada turma formada, uma nova história ganha sabor de futuro.

Segundo a professora doutora Michele Uemura coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Católica de Santos e do projeto PetroChef essa é uma oportunidade única para a região e todos precisam se apropriar e usufruir desses ambientes que estão sendo constituídos para atender as diferentes demandas do mercado de alimentação fora do lar.

Segundo Ihasmin Adolfo a primeira selecionada para iniciar o curso no dia 15, a paixão pela gastronomia vem de memórias afetivas da sua mãe boleira de mão cheia.

Tags: [culinária](#) [Projeto PetroChef](#)

## Deixe um comentário

O seu endereço de e-mail não será publicado. Campos obrigatórios são marcados com \*

Comentário \*

Nome

E-mail

Salvar meus dados neste navegador para a próxima vez que eu comentar.

[Publicar comentário](#)

#### NOTÍCIAS RELACIONADAS



#### GASTRONOMIA

#### [Cozinha 4.0: onde a tradição encontra a inovação para revolucionar a Gastronomia](#)

Você já ouviu falar sobre a cozinha tecnológica ou 4.0? É um universo onde a...

**Fique por dentro do que move o mercado**  
Receba gratuitamente as notícias em seu email



## GASTRONOMIA

### Cozinha caiçara: tradição e inovação à beira-mar

A cozinha caiçara é um verdadeiro tesouro cultural do Brasil, refletindo a rica relação entre...



## GASTRONOMIA

### Uma reflexão sobre a jornada de Sabores, Saberes e Afetos pela Gastronomia

Em um mundo cada vez mais acelerado, onde a praticidade muitas vezes dita o ritmo...



## GASTRONOMIA

### Uma receita para celebrar a Itália

O que esperar da Festa da Itália? Uma imersão sensorial completa! Imagine o aroma inconfundível...

MacBook Air  
Upgra  
**KaBu**  
Oferta:  
KaBuM turbin  
diversá  
sem ju

Anúncio KaBuM

[Contato](#)

[Política de Privacidade](#)

[Termos de Uso](#)



Jornal do Orla - Todos os Direitos Reservados.

Desenvolvido por  
**mosten**

Fique por dentro do que move o mercado  
Receba gratuitamente as notícias em seu email