

## **PROJETO DE EXTENSÃO GASTRONOMIA SOLIDÁRIA:**

### **ABRIGO ANITA GOMES DOS SANTOS**

#### **INTRODUÇÃO**

O Projeto Gastronomia Solidária propõe a elaboração de material informativo e instrucional, para moradores do abrigo Anita Gomes Dos Santos, visando orientá-los e capacitá-los, para o desenvolvimento de mentalidade e postura empreendedoras na adoção de práticas de reaproveitamento de alimentos. A proposta deverá ser implementada, posteriormente, em nova edição do projeto, através da realização de oficinas de capacitação/qualificação profissional na área da gastronomia, ministradas por docentes e discentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Buscar-se-á propiciar, dessa forma, o desenvolvimento de competências que auxiliem o público alvo na sua inserção no mercado de trabalho e para que possam empreender em negócios por eles idealizados e organizados. Nessa perspectiva, preocupar-se com as pessoas e mobilizar ações que contribuem para o enriquecimento humano é o que está em voga no meio empresarial. Muitas empresas têm procurado se envolver em projetos de cidadania, a fim de atuarem em prol de movimentos comunitários e de consciência visando ao atendimento de necessidades da sociedade. Impulsionadas pela globalização e pela competitividade no mercado, as organizações, para firmarem suas marcas e reputação, têm buscado desenvolver ações que potencializem habilidades competitivas. Dessa forma, buscam promover projetos benéficos de transformação de cenário, de responsabilidade social.

Nesse contexto, o presente projeto, é relevante porque pretende contribuir para melhorar a autoestima de diversas pessoas que terão acesso a novas oportunidades profissionais, a partir do desenvolvimento de um projeto de Extensão, que constitui um processo acadêmico que visa atender às exigências da realidade, o que se mostra como algo indispensável na formação do aluno, na qualificação do professor e no intercâmbio com a sociedade da qual participa.

Vale salientar, ainda, que o projeto em questão reafirma o compromisso institucional com a responsabilidade social.

## **METODOLOGIA**

- Quanto à natureza, a pesquisa é aplicada, uma vez que envolve interesses locais e objetiva gerar conhecimentos, visando à aplicação prática destes.
- Quanto aos objetivos, é exploratória, tendo em vista que envolve levantamento bibliográfico e possivelmente entrevistas, no intuito de obter mais informações sobre o assunto a ser investigado, facilitando, assim, a delimitação do tema da pesquisa. É também descritiva, considerando-se que assume a forma de levantamento de dados, a partir do qual se realizará a classificação, explicação e interpretação dos fatos observados. É, ainda, documental, pois se baseia em materiais desenvolvidos nas edições anteriores do projeto, que podem ser reelaborados de acordo com os objetivos da pesquisa.
- Quanto aos procedimentos técnicos, é bibliográfica, já que, na fase inicial, recorre-se a material já publicado, constituído, principalmente, de livros, revistas, publicações em periódicos, artigos científicos e material de internet. Trata-se de um estudo de caso, pois, a partir do desenvolvimento da pesquisa, busca-se a aplicação prática de conhecimentos desenvolvidos nas edições anteriores do projeto.
- Quanto à forma de abordagem do problema, é qualitativa; não requer o uso de métodos e técnicas estatísticas, descrevendo e tratando os dados levantados de forma indutiva. Assume, portanto, a forma de levantamento de dados e aplicação prática dos resultados obtidos.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Espera-se que este projeto cumpra com o objetivo de inserir o morador do abrigo no mercado de trabalho ou estimulá-lo a empreender. Com relação aos alunos, espera-se que possam ampliar seus conhecimentos integrando a teoria à prática, e a faculdade à sociedade. Para tal, foram realizadas pesquisas não só sobre conceitos e formas de empreendedorismo e sustentabilidade, como também de construção de horta sustentável com garrafas pet e de composteira

de minhocas, as quais foram executadas, na prática, pelos alunos pesquisadores. Todo o material pesquisado e construído, será organizado em cartilhas com orientações que, na prática, pretende-se que contribuam para a formação de uma consciência sustentável e para a melhoria das condições de vida dos abrigados.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O estudo e a pesquisa realizados para este referido projeto permitirão a construção e o desenvolvimento de material didático instrucional, teórico e prático (três cartilhas), a ser, posteriormente, aplicado em campo, capacitando os moradores do abrigo Anita Gomes e, ainda, ampliando conhecimentos, de forma simples e direta, para a inserção dos abrigados no mercado de trabalho e/ou para o desenvolvimento de consciência e postura empreendedora desse público,

### **REFERÊNCIAS**

ALVES, Alexandre Martins; NISHIO, Erli Keiko. **Gestão de negócios de alimentação**: casos e soluções. SP: Senac, 2019.

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. SP: Senac, 2017.

COUTINHO. Renata Buarque Goulart. SOARES. T. Diana L. v. A. Macedo. **Gestão Estratégica com Responsabilidade Social**: Arcabouço Analítico para Auxiliar sua Implementação em Empresas no Brasil. RAC, v. 6, n. 3, set. /dez. 2002: 75-96.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. SP: Senac, 2000. SENAC MINAS. Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI -, 2017.