

**FACULDADE SENAC EM MINAS - BELO HORIZONTE
PROGRAMA DE EXTENSÃO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
PROJETOS DE EXTENSÃO - 2020**

PROJETOS DE EXTENSÃO DESENVOLVIDOS EM 2020

Gastronomia Solidária: elaboração de material informativo e instrucional, para moradores do abrigo Anita Gomes, sobre reaproveitamento de alimentos e empreendedorismo. capacitação para o mercado de trabalho (2º edição)

Os moradores do abrigo Anita Gomes, na capital, participam de atividades remotas, fundamentadas sobretudo em materiais didáticos e informativos, para estimular o desenvolvimento das habilidades necessárias para a inserção no mercado de trabalho ou para fomentar o empreendedorismo. Os temas vão desde noções de boas práticas na cozinha, confecção de pães e salgados para venda até elaboração de currículos. Em tempos de pandemia e isolamento social, o projeto voltou-se para a elaboração de materiais didáticos e atividades remotas, viabilizando estratégias de capacitação à distância, para os moradores do Abrigo.

PROJETO CULTIVAR - Aproveitamento de áreas verdes SENAC/BH (2º edição)

Inicialmente, o projeto Cultivar teve como objetivo a implantação de uma horta suspensa e no solo, com ervas aromáticas, aproveitando vasos e jardins ociosos no pátio interno da Faculdade Senac. Com isso, os alunos aprenderam mais sobre a técnica, cultivo e identificação de plantas e ervas, além de promover a reflexão sobre a sustentabilidade. Na 2º edição do projeto, que será desenvolvida em 2020, o objetivo é elaborar materiais escritos e audiovisuais para proporcionar conhecimento teórico e prático acerca do cultivo de hortas no ambiente doméstico, além de orientar sobre o uso e benefícios das ervas aromáticas e plantas alimentícias não convencionais.

Gestão de negócios sociais e valorização do patrimônio cultural (2º edição)

Os produtores da região da Serra do Caraça, integrados ao programa Primórdios da Cozinha Mineira, recebem atividades remotas, atividades remotas, fundamentadas sobretudo em materiais didáticos e informativos, voltados para a temática da gestão de negócios na área da gastronomia. Estruturados por professores e alunos, o projeto promove atividades que possibilitam o fortalecimento dos negócios sociais e a valorização da cultura alimentar na região.