

**FACULDADE SENAC EM MINAS - BELO HORIZONTE
PROGRAMA DE EXTENSÃO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
PROJETOS DE EXTENSÃO - 2021**

PROJETOS DE EXTENSÃO DESENVOLVIDOS EM 2021

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 (3º 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. Na 3º edição do projeto, que será desenvolvida em 2021, o objetivo é elaborar material informativo e instrucional, para os moradores do abrigo Anita Gomes, sobre empreendedorismo e reaproveitamento de alimentos, visando à qualificação/capacitação, na área da gastronomia, e a reinserção desse público no mercado de trabalho.

PROJETO CULTIVAR - Aproveitamento de áreas verdes SENAC/BH (3º 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 3º edição do projeto, que será desenvolvida em 2021, 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. Além disso, objetiva-se também, favorecer a construção e aprimoramento de conhecimentos sobre meio ambiente e alimentação saudável para a comunidade interna e/ou externa à Faculdade Senac Minas – Unidade BH, elaborar informativos sobre o cultivo, uso e benefícios das ervas aromáticas e plantas alimentícias não convencionais (PANC); elaborar uma cartilha com receitas baseadas no aproveitamento integral dos alimentos e elaborar material audiovisual sobre compostagem.

Promoção e divulgação das cidades históricas mineiras: territórios de sabores, cozinhas e memórias.

Este projeto visa, através do desenvolvimento de metodologias de pesquisa aplicada, oferecer à sociedade, por meio de divulgação de matérias jornalísticas, uma maior compreensão de Ouro Preto e Tiradentes, suas cozinhas, produtos locais e receitas tradicionais; proporcionar aos alunos integrantes do projeto uma experiência sobre a produção de conteúdo informativo a respeito da cozinha mineira; produzir conteúdo informativo que possa ser disponibilizado nos canais de comunicação do Senac Minas com seus públicos, assim como para outros meios de comunicação externa e promover a integração entre as atividades de ensino, pesquisa e extensão na Faculdade Senac Minas.