

FACULDADE SENAC EM MINAS - BELO HORIZONTE
PROGRAMA DE EXTENSÃO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
PROJETOS DE EXTENSÃO - 2022

PROJETOS DE EXTENSÃO DESENVOLVIDOS EM 2022

Desenvolvimento de oficinas de capacitação na área da gastronomia para moradoras do Abrigo Maria Maria

Orientadora: Professora Aline Elizabeth da Silva Miranda

Coorientadora: Professora Edna Aparecida Lisboa Soares

Aluno Extensionista: Mateus Marques Manzano

Este projeto de extensão é inspirado no Projeto “Gastronomia Solidária” que tem como objetivo a elaboração de material informativo/instrucional e desenvolvimento de oficinas de capacitação/qualificação, para moradores do Abrigo Anita Gomes dos Santos. O presente trabalho propõe-se realizar oficinas de capacitação no Abrigo Maria Maria que foi fundado em junho de 2000, conta com 40 vagas e abriga atualmente 24 moradoras. Situado no bairro da Lagoinha, região Noroeste da capital, atende “mulheres acima de 18 anos em estado de abandono, situação de vulnerabilidade e risco pessoal e social, com vínculos familiares rompidos ou extremamente fragilizados e sem condições de moradia e autossustentação” (ACOLHIMENTO..., 2021). O abrigo é gerenciado pela Prefeitura de Belo Horizonte, por meio da Subsecretaria de Assistência Social, e tem como objetivo o acolhimento e atendimento socioassistencial dessas mulheres em situação de rua, possibilitando a reorganização e o planejamento de vida, viabilizando a saída definitiva das ruas (ACOLHIMENTO..., 2021). Neste contexto, a proposta do presente trabalho é o desenvolvimento de oficinas de capacitação na área da gastronomia para moradoras do Abrigo Maria Maria visando à reinserção desse público no mercado de trabalho, com foco na geração de renda, bem como promover a saúde das moradoras por meio de ações de educação alimentar e nutricional.

Divulgação Cultural e Científica em torno do Queijo Minas Artesanal: conhecer e degustar

Orientadora: Professora Carolina Figueira da Costa

Coorientadora: Professora Aline Elizabeth da Silva Miranda

Alunos Extensionistas: Renan Gueiros de Moura Eça e Caio César Diniz Neves

Elaborados a partir do leite cru, recém ordenado e não pasteurizado, os queijos artesanais de forma geral são compreendidos como produtos vivos que dizem muito sobre seus territórios e populações envolvidos em sua produção (SLOW FOOD, 2020). Seu valor nutritivo é também simbólico, capaz de normear culturas e distinguir grupos sociais (IPHAN, 2014). O Queijo Minas Artesanal é um caso especial, sendo um dos mais antigos e tradicionais queijos brasileiros, reconhecido como elemento simbólico que perpassa as identidades culturais e sociais da sua

região originária (IEPHA, 2018). A produção e divulgação de conhecimento sobre o podem contribuir para compreensão e valorização das diversas esferas atravessadas pelo simbolismo do Queijo Minas Artesanal. Nesse contexto, o objetivo do projeto é a elaboração de materiais educativos sobre as características sensoriais e socioculturais do Queijo Minas Artesanal (QMA).

Gastronomia Solidária (4ª Edição): elaboração de material informativo/instrucional e desenvolvimento de oficinas de capacitação/qualificação, para moradores do abrigo Anita Gomes, sobre empreendedorismo e sustentabilidade.

Orientadora: Professora Edna Aparecida Lisboa Soares

Coorientadora: Professora Carolina Figueira da Costa

Alunos(as) Extensionistas: Robson José de Queiroz, Isadora Viana Ferreira e Fabiano Luiz Alves de Souza

A nova edição visa dar continuidade à elaboração das cartilhas, trabalho este iniciado em 2021, com a implementação de algumas redefinições, bem como a realização de oficinas ministradas por docentes e discentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia para os moradores do abrigo Anita Gomes dos Santos, visando ao desenvolvimento pessoal e profissional destes. Mantendo-se as temáticas do projeto, com foco no Empreendedorismo; Sustentabilidade, Histórias e receitas de família sustentáveis, a 4ª edição do Projeto Gastronomia Solidária prevê a finalização do material informativo e instrucional e a retomada das atividades in loco. O cronograma prevê que, ao longo do 1º semestre, as cartilhas 1, 2 e 3 sejam deverão ser completamente finalizadas nos meses de abril, maio e junho, respectivamente. Já no 2º semestre, deverão ser desenvolvidas 4 oficinas práticas e presenciais, uma por mês, de agosto a novembro. Nessa perspectiva, o objetivo do projeto é promover oficinas visando ao desenvolvimento pessoal e profissional, assim como a reinserção desse público no mercado de trabalho.

Um levantamento de receitas de pão queijo: aspectos culturais e identitários

Orientadora: Professora Carolina Figueira da Costa

Coorientadora: Professora Aline Elizabeth da Silva Miranda

Alunos(as) Extensionistas: Luiza Nascimento Batista, Daiene Cristini Jorge Santos Soares e Yuri Alves Silva

A produção acadêmica e científica, capaz de nos munir de bases teóricas e metodológicas na construção do saber, possui papel e responsabilidade fundamentais no reconhecimento e retomada de práticas tradicionais, bem como na observação e análise das transformações e inovações que se dão social e culturalmente na maneira em que tais práticas ocorrem na atualidade (AZEVEDO, 2017). O pão de queijo, que recebe a categoria de “quitanda” nos estados de Minas

Gerais e Goiás, ao lado de produtos como “os biscoitos de polvilho, os bolos, as roscas, as broas e demais guloseimas, servidos como lanches ou cafés da manhã” (ABDALA, 2011. p.134), conta com grande importância nas culturas locais, fazendo parte da alimentação cotidiana, de festas religiosas e de uma gama de produtos que são oferecidos comercialmente como produtos típicos dessas regiões (ABDALA, 2011). O projeto “Um levantamento de receitas de pão queijo: aspectos culturais e identitários constitui-se a partir do entendimento de que a cozinha doméstica guarda uma complexidade de saberes e técnicas que são transmitidos de geração a geração. Sendo assim, muitas das técnicas que conhecemos hoje na cozinha profissional, espelham-se em práticas provenientes da cozinha doméstica que, no preparo dos alimentos considerados mais “simples”, apresentam um alto grau de especialização (MONTANARI, 2008). Nessa perspectiva, o objetivo geral do projeto é elaborar um e-book com receitas identitárias de pão de queijo, organizando e sistematizando os receituários em um material escrito digital, bem como realizar uma análise do material obtido.
