

FACULDADE SENAC EM MINAS - BELO HORIZONTE
PROGRAMA DE EXTENSÃO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
PROJETOS DE EXTENSÃO - 2023

PROJETOS DE EXTENSÃO DESENVOLVIDOS EM 2023

Projeto: OFICINAS DE CAPACITAÇÃO NA ÁREA DA GASTRONOMIA PARA MORADORAS DE UNIDADES DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

Orientador (a): Aline Elizabeth da Silva Miranda

Coorientador (a): Frederico Divino Dias

Aluna Bolsista: Isadora Galarane Rocha

Aluno Não Bolsista: Marcelo Machado Lamego

A presente proposta refere-se à segunda edição do Projeto de Extensão que, no ano de 2022, desenvolveu oficinas de capacitação na área da gastronomia para moradoras do Abrigo Maria Maria. O objetivo é continuar o desenvolvimento de oficinas de capacitação na área da gastronomia para mulheres em situação de vulnerabilidade social, visando à reinserção desse público no mercado de trabalho, além de estimular o empreendedorismo feminino, bem como promover a saúde das moradoras por meio de ações de educação alimentar e nutricional. Diante dos resultados exitosos obtidos na primeira edição, a segunda edição incorporará mais duas unidades de acolhimento institucional de Belo Horizonte, a saber: Abrigo Pompéia e Abrigo Granja de Freitas. Além disso, neste ano de 2023, o projeto terá a adição de uma oficina prática voltada para a produção de doces e um encontro em forma de roda de conversa sobre o empreendedorismo feminino na gastronomia.

Projeto: PROJETO CHEFINHOS PANC: OFICINAS CULINÁRIAS E ATIVIDADES LÚDICAS COM PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR

Orientador (a): Aline Elizabeth da Silva Miranda

Coorientador (a): Carolina Figueira da Costa

Aluna Bolsista: Hemily da Silva Barroso

Alunas Não Bolsistas: Laura Moreira da Silva Souza, Taynah Coelho Reis e Brenda Rios Conceição Araújo

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são classificadas como hortaliças, frutas, flores, sementes e raízes que não fazem parte da nossa rotina alimentar. São de fácil acesso, por terem uma alta propagação, são resistentes a mudanças climáticas e possuem elevado potencial nutricional. As PANC são pouco inseridas nas refeições de adultos, adolescentes e crianças, que em sua maioria, possuem uma alimentação com baixa

variedade; consumo de frutas, verduras e legumes aquém do recomendado e presença significativa de alimentos ultraprocessados. Dados da Atenção Primária à Saúde (APS) mostraram que, em 2020, entre crianças de 5 a 9 anos, a prevalência de obesidade era 15,8%. Esse dado é alarmante e destaca o papel da alimentação inadequada com um dos principais fatores de risco para obesidade e outras doenças crônicas. Diante da repercussão, ao longo da vida, dos hábitos alimentares adquiridos na infância, é fundamental a realização de estratégias de Educação Alimentar e Nutricional para a promoção de uma alimentação saudável neste ciclo da vida. Com o intuito de disseminar, de forma lúdica, o conhecimento a respeito das PANC, proporcionar a vivência prática do preparo de alimentação saudável e sustentável, o presente estudo tem como objetivo realizar oficinas culinárias e atividades lúdicas, elaboradas de acordo com a faixa etária, para crianças do 2º e 5º ano matriculadas em uma escola municipal da capital mineira. Espera-se que essas ações favoreçam hábitos alimentares saudáveis e a inserção das PANC na alimentação dos escolares e no cardápio escolar. Além de potencializar a aprendizagem, a troca de saberes e a integração entre a teoria à prática e faculdade/sociedade.

Projeto: DIVULGAÇÃO CULTURAL E CIENTÍFICA EM TORNO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL: CONHECER E DEGUSTAR (2º edição)

Orientador (a): Carolina Figueira da Costa

Coorientador (a): Frederico Divino Dias

Aluna Bolsista: Karla Lima Cunha Amorim

Aluno Não Bolsista: Renan Gueiros de Moura

A 2ª edição do projeto tem como objetivo a realização de oficinas educativas de degustação e análise sensorial do Queijo Minas Artesanal (QMA). Na 1ª edição foram realizadas pesquisas e elaboração de um e-book intitulado “Queijo Minas Artesanal: Gosto e Território”, a fim de promover divulgação e conhecimento do Queijo Minas Artesanal à comunidade interna e externa do Senac. Nesta 2ª edição, o projeto prevê a realização de oficinas presenciais e práticas de modo a ampliar o conhecimento e a divulgação desse importante alimento para a cultura de Minas Gerais. 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). Elaborados a partir do leite cru, recém ordenhado 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 nomear culturas e distinguir grupos sociais (IPHAN, 2014). A produção e divulgação de conhecimento podem contribuir para compreensão e valorização das diversas esferas atravessadas pelo simbolismo do Queijo Minas Artesanal. Nesse sentido, a proposta desta nova edição é por meio da junção do conhecimento científico e da degustação, transmitir conhecimentos sensoriais, históricos e socioculturais que giram ao entorno do QMA.

Projeto: ESTUDO DO GOSTO - OFICINAS DE EDUCAÇÃO SENSORIAL

Orientador (a): Carolina Figueira da Costa

Coorientador (a): Frederico Divino Dias

Aluna Bolsista: Camila Bao

Aluno Não Bolsista: Marcelo Machado Lamego

Como forma de promover uma ligação entre a faculdade e a população, este projeto de extensão propõe levar conhecimento sobre educação dos sentidos, através de oficinas guiadas de exploração dos sentidos a partir dos alimentos e assim, ampliar suas percepções sensoriais e repertório alimentar. Num primeiro momento, será realizada uma revisão bibliográfica, a fim de dar base aos alunos participantes do projeto, seguindo com a elaboração de materiais necessários para a aplicação das oficinas. Em seguida, as oficinas serão aplicadas ao público-alvo, e posteriormente, os dados coletados serão usados para a produção de publicação no Encontro Integrado das Faculdades Senac. O principal objetivo deste projeto é promover oficinas de educação sensorial, proporcionando conhecimento e reflexões acerca das escolhas alimentares dos participantes.
