

**FACULDADE SENAC EM MINAS - BELO HORIZONTE
PROGRAMA DE EXTENSÃO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
PROJETOS DE EXTENSÃO - 2024**

PROJETOS DE EXTENSÃO DESENVOLVIDOS EM 2024

Desperdício? Tô fora: oficinas de aproveitamento integral dos alimentos em uma unidade de acolhimento institucional para mulheres

Orientadora: Professora Aline Elizabeth Miranda

Coorientador: Professor Frederico Divino

Alunos: Maria Eduarda Alves de Oliveira; Rafael Meira Miranda; Hildete Luiza Almanes e Isadora Galarane Rocha (aluna egressa)

Cerca de um terço da produção global de alimentos é perdida ou desperdiçada anualmente, segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO). No Brasil, um dos principais produtores e exportadores agrícolas do mundo, o cenário é marcado pela contradição da coexistência da insegurança alimentar, fome e desperdício. Assim, fica evidenciada a necessidade urgente de soluções para reduzir o desperdício como o aproveitamento integral dos alimentos. Essa estratégia sustentável também surge como um meio eficaz para aumentar o valor nutricional das preparações culinárias. Diante deste contexto, a presente proposta tem como intuito viabilizar o aproveitamento integral dos alimentos em uma Unidade de Acolhimento Institucional para Mulheres, por meio de oficinas culinárias com os insumos previstos no cardápio da instituição. Será realizada avaliação da aceitabilidade das preparações. Como produto do projeto será elaborada uma cartilha com receitas utilizando o alimento integralmente para conscientização acerca do desperdício durante a produção dos alimentos. Espera-se que as ações conduzidas no projeto de extensão demonstrem como é factível desenvolver receitas nutritivas, saborosas e atrativas com o uso integral dos alimentos.

Chefinhos PANC (2ª edição): oficinas culinárias com Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) e atividades lúdicas para promoção da alimentação saudável no ambiente escolar

Orientadora: Professora Aline Elizabeth Miranda

Coorientadora: Professora Carolina Figueira

Alunos: Gleyce Kelly Souza Guimarães; Lidiane Emília Xavier; Maria Eduarda Alves de Oliveira; Brenda Rios Conceição Araújo (aluna egressa).

A presente proposta refere-se à segunda edição do Projeto Chefinhos PANC que, em sua primeira edição, realizou atividades lúdicas e oficinas culinárias com alunos do 2º e do 5º ano do ensino fundamental da Escola Municipal Theomar de Castro Espíndola (EMTCE) e da Escola Estadual Afonso Pena, respectivamente. Esta nova etapa se concentra exclusivamente nos alunos da Escola Municipal Theomar de Castro Espíndola (EMTCE), propondo uma experiência de difusão de conhecimentos a respeito das PANC. Diante dos resultados exitosos obtidos na primeira edição, incluindo a homenagem como trabalho destaque no VI Encontro Integrado das Faculdades Senac Minas, a segunda edição incorporará uma nova oficina, a implantação de uma horta escolar com mudas de PANC. Dessa forma, serão realizados três encontros com os alunos. No primeiro encontro serão propostas atividades lúdicas como jogos educativos, no segundo encontro ocorrerá a implantação da horta e no terceiro encontro será realizada a oficina culinária e posterior avaliação da aceitabilidade da receita “Pão de queijo com ora-pro-nóbis”. Espera-se que as atividades e oficinas desenvolvidas ao longo da vigência do projeto favoreçam hábitos alimentares saudáveis e a inserção das PANC na alimentação dos escolares e no cardápio escolar. Espera-se, ainda, que a inserção dos alunos dos estudantes de Gastronomia na comunidade escolar possa potencializar a aprendizagem, a troca de saberes e a integração entre a teoria à prática e faculdade/sociedade.

Divulgação cultural e científica em torno do Queijo Minas Artesanal: conhecer e degustar - 3a edição

Orientador (a): Carolina Figueira da Costa

Coorientador (a): Frederico Divino Dias

Alunos: Lidiane Emília Xavier, Diego Denis da Silva, Karla Lima Cunha Amorim, Renan Gueiros de Moura

A terceira edição do projeto “Divulgação cultural e científica em torno do Queijo Minas Artesanal: conhecer e degustar” visa a continuidade e desenvolvimento das oficinas educativas de degustação e análise sensorial do Queijo Minas Artesanal (QMA), reafirmando a importância da divulgação e do desenvolvimento de pesquisas em torno da cultura alimentar regional. O QMA é um dos mais antigos e tradicionais queijos brasileiros, reconhecido como elemento simbólico que permeia as identidades culturais e sociais de sua região de origem (IEPHA, 2018). Seu valor é nutritivo e também simbólico, capaz de identificar culturas e distinguir grupos sociais (IPHAN, 2014). A trajetória de reconhecimento institucional do QMA representa a crescente relevância da preservação e manutenção do patrimônio cultural alimentar em Minas e no Brasil. Na primeira edição do projeto foi elaborado o e-book intitulado “Queijo Minas Artesanal: Gosto e Território”, com o intuito de promover conhecimentos acerca do QMA. Durante a segunda edição do ocorreu

o lançamento do e-book e a realização de duas oficinas de degustação e apresentação do projeto. A presente terceira edição do projeto prevê a atualização dos estudos desenvolvidos acerca do QMA e a realização de novas oficinas presenciais e práticas a partir do entendimento de que a produção e a divulgação de conhecimento podem contribuir para a compreensão e valorização da cultura alimentar tradicional representada pelo QMA.

Educação do gosto – oficinas de educação sensorial - 2º edição

Orientador (a): Carolina Figueira da Costa

Coorientador (a): Frederico Divino Dias

Aluna: Camila Bao

Os projetos de extensão se destinam a promover uma ligação entre a faculdade e a comunidade, e nesse presente projeto, propomos levar conhecimento sobre educação sensorial, através de oficinas guiadas de exploração dos sentidos perante os alimentos e assim, ampliar suas percepções sensoriais e repertório alimentar. Este projeto encontra-se na 2º edição e possui aprimoramentos e aprendizados coletados durante a execução da 1º edição. Em um primeiro momento, será realizada uma atualização da revisão bibliográfica, para verificar o que há de novo referente a esse tema. Em seguida, os materiais já elaborados, como itens didáticos e formulários, serão revisados e aprimorados. Em seguida, as oficinas serão aplicadas ao público-alvo, e posteriormente, os dados coletados serão usados para a produção de publicação em evento acadêmico relevante. O principal objetivo deste projeto é promover oficinas de educação sensorial, proporcionando conhecimento e reflexões acerca das escolhas alimentares dos participantes.
