

Edna Aparecida Lisboa SOARES

Ricardo Alexandre Coelho MACHADO

Robson José de QUEIROZ

**PROJETO DE EXTENSÃO GASTRONOMIA SOLIDÁRIA:
ABRIGO ANITA GOMES DOS SANTOS**

INTRODUÇÃO

O Projeto Gastronomia Solidária propõe a elaboração de material informativo e instrucional para moradores do abrigo Anita Gomes dos Santos, visando orientá-los e capacitá-los para o desenvolvimento de mentalidade e postura empreendedoras na adoção de práticas de reaproveitamento de alimentos. A proposta deverá ser implementada, posteriormente, em nova edição do projeto, através da realização de oficinas de capacitação/qualificação profissional na área da gastronomia, ministradas por docentes e discentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Busca-se propiciar, dessa forma, o desenvolvimento de competências que auxiliem o público-alvo na sua inserção no mercado de trabalho, de forma a empreender em negócios por eles idealizados e organizados. Nessa perspectiva, preocupar-se com as pessoas e mobilizar ações que contribuam para o enriquecimento humano é o que está em voga no meio empresarial. Muitas empresas têm procurado se envolver em projetos de cidadania, a fim de atuarem em prol de movimentos comunitários e de consciência, visando o atendimento de necessidades da sociedade. Impulsionadas pela globalização e pela competitividade no mercado, as organizações, para firmarem suas marcas e reputação, têm buscado desenvolver ações que potencializem habilidades competitivas. Dessa forma, buscam promover projetos beneficentes de transformação de cenário, de responsabilidade social.

Nesse contexto, o presente projeto é relevante porque pretende contribuir para melhorar a autoestima de pessoas que terão acesso a novas oportunidades

profissionais, a partir do desenvolvimento de um projeto de Extensão que constitui para um processo acadêmico e visa atender às exigências da realidade, o que se mostra como algo indispensável na formação do aluno, na qualificação do professor e no intercâmbio com a sociedade.

Vale salientar que o projeto em questão reafirma o compromisso institucional com a responsabilidade social.

METODOLOGIA

- Quanto à natureza, a pesquisa é aplicada, uma vez que envolve interesses locais e objetiva gerar conhecimentos, visando à aplicação prática destes.
- Quanto aos objetivos, é exploratória, tendo em vista que envolve levantamento bibliográfico e possivelmente entrevistas, no intuito de obter mais informações sobre o assunto a ser investigado, facilitando, assim, a delimitação do tema da pesquisa. É também descritiva, considerando-se que assume a forma de levantamento de dados, a partir dos quais se realizará a classificação, explicação e interpretação dos fatos observados. É, ainda, documental, pois se baseia em materiais desenvolvidos nas edições anteriores do projeto, que podem ser reelaborados de acordo com os objetivos da pesquisa.
- Quanto aos procedimentos técnicos, é bibliográfica, já que, na fase inicial, recorre-se a material já publicado, constituído, principalmente, de livros, revistas, publicações em periódicos, artigos científicos e material de internet. Trata-se de um estudo de caso, pois, a partir do desenvolvimento da pesquisa, busca-se a aplicação prática de conhecimentos desenvolvidos nas edições anteriores do projeto.
- Quanto à forma de abordagem do problema, é qualitativa; não requer o uso de métodos e técnicas estatísticas, descrevendo e tratando os dados levantados de forma indutiva. Assume, portanto, a forma de levantamento de dados e aplicação prática dos resultados obtidos.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Espera-se que este projeto cumpra com o objetivo de inserir o morador do abrigo no mercado de trabalho ou estimulá-lo a empreender. Com relação aos alunos, espera-se que possam ampliar seus conhecimentos integrando a teoria à prática, e a faculdade à sociedade. Para tal, foram realizadas pesquisas não só sobre conceitos e formas de empreendedorismo e sustentabilidade, como também de construção de horta sustentável com garrafas pet e de composteira de minhocas, as quais foram executadas, na prática, pelos alunos pesquisadores. Todo o material pesquisado e construído será organizado em cartilhas com orientações que, na prática, pretende-se que contribuam para a formação de uma consciência sustentável e para a melhoria das condições de vida dos abrigados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo e a pesquisa realizados para este projeto permitirão a construção e o desenvolvimento de material didático instrucional, teórico e prático (três cartilhas), a ser, posteriormente, aplicado em campo, capacitando os moradores do abrigo Anita Gomes e, ainda, ampliando conhecimentos, de forma simples e direta, para a inserção dos abrigados no mercado de trabalho e/ou para o desenvolvimento de consciência e postura empreendedora desse público.

REFERÊNCIAS

ALVES, Alexandre Martins; NISHIO, Erli Keiko. **Gestão de negócios de alimentação**: casos e soluções. São Paulo: Senac São Paulo, 2019.

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.

COUTINHO, Renata Buarque Goulart; SOARES, T. Diana L. v. A. Macedo. Gestão estratégica com responsabilidade social: arcabouço analítico para auxiliar sua implementação em empresas no Brasil. **RAC**, v. 6, n. 3, set./dez. 2002: 75-96.



FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac São Paulo, 2000.

SENAC MINAS. Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, 2017.