

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

Fabiano Luiz Alves de **SOUZA**¹

Isadora Viana **FERREIRA**¹

Robson José de **QUEIROZ**¹

Carolina Figueira da **COSTA** (Coorientadora)²

Edna Aparecida Lisboa **SOARES** (Orientadora)²

¹Estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac Unidade Belo Horizonte. ²Professoras do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac Unidade Belo Horizonte.

Palavras-chave: Empreendedorismo; Sustentabilidade; Cartilhas; Oficinas; Capacitação.

INTRODUÇÃO

Tendo por finalidade fomentar as práticas de aprendizagem por meio da promoção de atividades de caráter social, cultural, sustentável e econômico, o Projeto Gastronomia Solidária, vinculado ao Programa de Extensão da Faculdade Senac - Unidade Belo Horizonte e desenvolvido junto ao [sic] abrigo Anita Gomes, reafirma o compromisso da comunidade acadêmica com a sociedade, visto que ações socialmente responsáveis disseminam conhecimentos, minimizam desigualdades e asseguram cidadania às populações em situação de vulnerabilidade social, afirmam Mattia *et al.*(2020).

Mantendo-se as temáticas do projeto, com foco no empreendedorismo e na sustentabilidade, a atual edição trata de uma proposta de ampliação da edição anterior, cujas atividades presenciais tiveram de ser reajustadas à necessidade do isolamento social imposto pela pandemia de Covid-19. Nessa perspectiva, os objetivos do presente trabalho são pautados na elaboração de material informativo/instrucional destinado aos moradores do abrigo, bem como no planejamento de oficinas presenciais de capacitação/qualificação, visando o desenvolvimento pessoal e profissional desses.

METODOLOGIA

Trata-se de um trabalho de cunho qualitativo, caráter exploratório, descritivo e documental, tendo em vista o levantamento de informações e a coleta de materiais desenvolvidos em edições anteriores do projeto. Quanto aos procedimentos técnicos utilizados, é inicialmente bibliográfico, fundamentando-se em material publicado. Consiste, ainda, em uma pesquisa aplicada e em um estudo de caso, pois objetiva gerar conhecimento e a aplicação prática desses, por meio de atividades e ações socioculturais promovidas a partir dos estudos desenvolvidos nesta e em edições passadas.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Visando desenvolver habilidades e competências necessárias para promover e estimular o empreendedorismo e a conscientização relacionados às práticas sustentáveis, foram elaboradas, ao longo do 1º semestre de 2022, três cartilhas didáticas a serem, posteriormente, distribuídas aos moradores do abrigo. Ademais, com a retomada das atividades *in loco*, a 2ª etapa do projeto,

com início previsto para o mês de outubro, propõe a realização de cinco oficinas práticas e presenciais de capacitação/qualificação na área da gastronomia, mais especificamente para a participação dos moradores em processos seletivos voltados às vagas de auxiliares de cozinha.

Quadro 1: Abordagem das cartilhas produzidas

CARTILHA	ABORDAGEM
Apreender & Empreender	Conceitualização de empreendedorismo e empreendedor/O papel do empreendedorismo no desenvolvimento econômico/Desenvolvimento de habilidades e competências empreendedoras/Orientações sobre elaboração de currículo/Instruções sobre comportamento adequado durante uma entrevista de emprego.
Sustentabilidade Retire essa ideia da caixa	Responsabilidade socioambiental/Consumo consciente/Benefícios e vantagens da sustentabilidade/Práticas sustentáveis/Estabelecimento de rotinas de antidesperdício alimentar/Orientações sobre o reaproveitamento de alimentos com foco no reutilização do óleo de cozinha descartado para a fabricação de sabão/Construção de horta e composteira sustentáveis.
Essa receita tem história	Memória e afetividade gastronômica/Histórias de vida, superação e protagonismo/Receitas de família sustentáveis.

Fonte: Elaborado pelos autores (2022)

Quadro 2: Descrição das oficinas

OFICINA	DESCRIÇÃO
Empreendedorismo	Orientações sobre elaboração de currículo e comportamento em entrevistas de emprego/Cadastro no Rede de Carreiras Senac/MG.
Sustentabilidade	Orientações sobre sustentabilidade na gastronomia/Fabricação de sabão a partir do reaproveitamento do óleo de cozinha descartado.
Compartilhando memórias e receitas de família	Considerações sobre cozinha afetiva/Coleta de receitas para a elaboração de um E-book.
Boas práticas e higiene na manipulação de alimentos	Orientações sobre boas práticas e higiene pessoal e operacional na manipulação de alimentos/Informações sobre conservação, armazenamento, distribuição e rotulagem dos alimentos.
Técnicas básicas da gastronomia	Orientações sobre técnicas e práticas de cozinha: cortes, cocções, fundos, caldos, aromáticos, espessantes, embelezadores, entre outros/ Produção de ceia natalina.

Fonte: Elaborado pelos autores (2022)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando o principal objetivo das unidades de acolhimento que visam garantir assistência social às pessoas em abrigo, entende-se que os propósitos do projeto em questão contribuem, de forma assertiva, na promoção de estímulos profissionais e na ampliação das possibilidades de reinserção dos moradores no mercado de trabalho, buscando garantir acessibilidade e inclusão social.

REFERÊNCIAS

MATTIA, A. A. *et al.* A gastronomia como ferramenta de transformação social: estudo de caso do Projeto Co[m]feito. Extensão Tecnológica. **Revista de Extensão do Instituto Federal Catarinense**, v. 7, n. 14, p. 170-187, 2020. Disponível em: <https://publicacoes.ifc.edu.br/index.php/RevExt/article/view/1202/1346>. Acesso em: 26 set. 2022.