

Centro Universitário Senac – Águas de São Pedro

Projeto	Responsável	Resumo
<p>A APAE no SENAC: uma contribuição para uma sociedade inclusiva</p>	<p>Fabio Leandro Bontorim Stoco (fabio.lbstoco@sp.senac.br)</p>	<p>O projeto será dedicado aos alunos da APAE da cidade de São Pedro e será realizado quinzenalmente nas dependências do Centro Universitário Senac – Águas de São Pedro. Serão desenvolvidos diversos tipos de atividades como, oficinas na área de gastronomia, sala e bar, atividades na biblioteca, as atividades serão pensadas pelos alunos envolvidos, a ideia é utilizar todo o campus e que tenhamos a participação de outros professores e alunos, e não somente os participantes do projeto. Tem o objetivo de desenvolver nos discentes o planejamento, organização e execução de atividades pedagógicas para os alunos da APAE, além de fomentar a inclusão, que é um dos valores do Senac.</p>
<p>Educando pelos sabores</p>	<p>Fabio Leandro Bontorim Stoco (fabio.lbstoco@sp.senac.br)</p>	<p>O projeto é baseado na oferta de oficinas de gastronomia básica para crianças inscritas em 1 escola do ensino fundamental do município de Águas de São Pedro. O projeto já existe há 4 anos com o nome de “Oficinas em Hospitalidade”, mas por ser um nome muito abrangente, a partir do ano passado passou a chamar-se “Educando pelos Sabores”. Tais oficinas buscam, mais que ensinar produção de receitas culinárias, associar conceitos de alimentação saudável, higiene, sustentabilidade, cidadania, ética. O sucesso destas oficinas junto às crianças e seus pais mostra que que muitos dos conhecimentos adquiridos pelo corpo discente em nossos cursos podem ser aproveitados em prol da comunidade. Tem o objetivo de desenvolver no aluno a capacidade de planejamento e execução de aulas de culinária para crianças, a fim de estimular o interesse pela Gastronomia.</p>

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



Oficinas em Hospitalidade	Marcia Akemi Takahashi Baltieri (marcia.abaltieri@sp.senac.br)	O projeto é baseado na oferta de atividades relacionadas à área de hospitalidade para a comunidade do município de Águas de São Pedro e região. As oficinas buscarão, em primeiro momento, promover aprendizado em temáticas variadas (como alimentação saudável, cidadania, sustentabilidade, entre outras), de forma lúdica e em consonância com a proposta pedagógica das escolas municipais da cidade. Dessa forma, propõe-se mobilizar conhecimentos acadêmicos adquiridos em diversos componentes curriculares dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia e garantir a disseminação deste conhecimento, ao mesmo tempo em que se possibilita a integração entre corpo discente, docente e comunidade local.
Organização de Eventos Gastronômicos: disseminando a cultura gastronômica em um destino turístico	Renato Benedito Vieira (renato.bvieira@sp.senac.br)	Os alunos do terceiro período do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia em conjunto com os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do Centro Universitário SENAC Águas de São Pedro, realizam a cada semestre desde o ano de 2009, uma feira gastronômica de rua onde a cultura gastronômica adquirida em sala de aula é repassada para os frequentadores do evento, sejam eles munícipes, turistas ou demais interessados. Essa feira proporciona aos alunos uma experiência real de realização de um evento gastronômico, aproximando teoria e prática.

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



“Sabores de Águas” uma contribuição para a consolidação do turismo gastronômico de Águas de São Pedro	Tiago dos Reis Brugnerotto (tiago.rbrugnerotto@sp.senac.br)	O projeto compõe a linha de pesquisa e extensão do Centro Universitário SENAC voltado ao desenvolvimento da área gastronômica da cidade de Águas de São Pedro. Tal trabalho acontece a partir da parceria entre Centro Universitário e o poder público municipal, a mudança de formato ocorre visando consolidar, de forma definitiva, a gastronomia como um diferencial do destino. Assim, as ações preveem, além dos parceiros já estabelecidos e dos alunos envolvidos, a participação efetiva dos meios de alimentação da cidade, completando o grupo de agentes de significância para a área. A previsão temporal de ocorrência do evento é anual. Assim, no processo de realização prevê-se a participação do corpo docente e do corpo discente do Centro Universitário, da Associação Comercial de Águas de São Pedro- ACASP, da Secretaria Municipal de Turismo e dos estabelecimentos particulares de alimentação da cidade.
--	--	---

Centro Universitário Senac – Campos do Jordão

Projeto	Responsável	Resumo
A alimentação saudável: a gastronomia na promoção da qualidade de vida do público da terceira idade de Campos do Jordão	Roseli de Sousa Neto (roseli.sneto@sp.senac.br)	O projeto tem como objetivo oferecer à população da terceira idade de Campos do Jordão, conhecimentos sobre alimentação saudável com foco no público alvo, através de palestras, oficinas ou workshops, integrando os conhecimentos da ciência da alimentação com a gastronomia saudável e sustentável na promoção da qualidade de vida do idoso.

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



<p>Aromateca</p>	<p>Bartira Marchioratto Daloia (bartira.mdaloia@sp.senac.br)</p>	<p>O desenvolvimento e a ampliação de habilidades e conhecimentos sobre um repertório olfativo torna-se um importante elemento na formação do discente do curso de Tecnologia em Gastronomia, propiciando um contato de maior abrangência com produtos que podem inserir e/ou modificar aromas e sabores nas produções culinárias, que por vezes, podem não estar disponíveis ou não fazer parte do conjunto de produções culinárias em suas aulas práticas. O Centro Universitário Senac – Campos do Jordão desenvolve uma Aromateca e apresenta um bom índice de utilização por parte dos discentes e docentes do campus, além de ter expandido a quantidade de amostras. Em seu início o projeto contava com 24 exemplares, e hoje soma uma lista com mais de 70 aromas disponíveis. Como desdobramentos alcançados, incluiu-se a elaboração de vídeos de curta duração, com interpretação na Língua Brasileira de Sinais (Libras) descrevendo características de ingredientes e especiarias e a confecção de exsiccatas dos espécimes vegetais, propiciando a possibilidade de acessibilidade a pessoas com deficiência auditiva ou de baixa acuidade visual, respectivamente. O objetivo deste projeto se mantém em ampliar a quantidade de amostras da Aromateca para uso dos alunos e professores do Curso de Gastronomia do Centro Universitário Senac - Campos do Jordão, bem como da comunidade local, além da produção de fichas catalográficas para consulta dos mesmos.</p>
<p>Horta Universitária</p>	<p>Breno Koci Guelssi (breno.gvieira@sp.senac.br)</p>	<p>A implantação de uma horta no Centro Universitário Senac Campos do Jordão para o cultivo de ervas aromáticas, legumes e hortaliças com o objetivo de oferecer ao aluno do curso de Tecnologia em Gastronomia, a possibilidade de contato com produção de insumos e sua utilização nas aulas práticas de cozinha, propiciando uma visão abrangente sobre a cadeia produtiva dos alimentos, desde o plantio até o seu consumo final.</p>

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



Saberes da Mantiqueira: roteiro gastronômico da região do rio Sapucaí-Mirim	Vitor Araujo Rabelo (vitor.arabelo@sp.senac.br)	Na gastronomia observa-se um movimento crescente de valorização dos produtos específicos e regionais, ainda pequeno se comparado a forte influência que a indústria tem sobre as escolhas dos consumidores. Tendo em vista esse cenário o projeto aqui apresentado visa trazer valorização e visibilidade para os produtores da região da Serra da Mantiqueira, com um recorte geográfico das cidades cortadas pelo rio Sapucaí-Mirim, registrando através de visitas técnicas, os processos típicos de fabricação, atrelados as questões da cultura local.
--	---	---

Centro Universitário Senac – Santo Amaro

Projeto	Responsável	Resumo
Agência de Imagens	João da Silva Pregnoloato (joao.spregnoloato@sp.senac.br)	O projeto Agência de Imagens pretende retomar e continuar a desenvolver no Centro Universitário Senac Santo Amaro uma Agência de Fotógrafos – produção de registros fotográficos e audiovisuais – suprimindo a demanda do nosso universo acadêmico institucional. A proposta inclui envolver alunos e professores da graduação na produção imagética para diversos meios a fim de colocar em evidência a qualidade das atividades de nossa instituição, articulando o caráter pedagógico.

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



Arqueologia das Mídias	Simone Alcantara Freitas (simone.afreitas@sp.senac.br)	<p>O projeto visa a disponibilização de material digital produzido pelo antigo curso de Tecnologia em Design de Multimídia (sucedido por Tecnologia em Produção Multimídia) em plataforma acessível para pesquisa. Para tanto, necessária a prévia catalogação e uso da experiência do “computador virtual” que permitirá a abertura correta dos arquivos tão antigos que se encontram em mídias fora do padrão, por exemplo, disquetes de 3,5 pol. ou produzidos a partir de softwares que não dialogam com novas versões ou sistemas operacionais.</p> <p>Trata-se de projeto multidisciplinar e que pretende colaborar e promover a disseminação de conhecimento, pelo aprendizado do processo, quanto no uso dos conteúdos para efeito de pesquisa e ampliação de repertório, tanto para alunos da área de comunicação, artes e design, quanto para os alunos da área de tecnologia.</p>
As interfaces de uma escola de samba com a universidade	Maristela de Souza Goto Sugiyama (maristela.sgsugiyama@sp.senac.br)	<p>Este projeto de extensão vai aproximar, ainda mais, as relações e a parceria entre o Centro Universitário SENAC e Grêmio Recreativo Cultural Escola de Samba Mocidade Alegre. Essa aproximação será construída a partir das necessidades da escola de samba e as atividades interdisciplinares do Centro Universitário SENAC. Neste projeto além de serem estudados as consideradas áreas propriamente ditas da hospitalidade como hotelaria, eventos e gastronomia, serão contemplados estudos das diversas áreas do conhecimento dentro do Centro Universitário Senac, cada um com suas respectivas necessidades e olhares, cursos como engenharia ambiental, fotografia, moda, publicidade, administração, marketing, arquitetura, desenho industrial e desenho gráfico, entre outros</p>

<p>Brincar: Ludicidade e Inclusão</p>	<p>Fabia Tuchszejder Campos (fabia.tcampos@sp.senac.br)</p>	<p>O Projeto de Extensão Universitária Brincar Ludicidade e Inclusão é fundamentado no conceito da inclusão social e intelectual. Voltado para um público infantil ou juvenil com ou sem algum tipo de deficiência, que pode ser motora e/ou cognitiva através do lúdico e do lazer.</p> <p>Importante ressaltar que o projeto também se apoia no pensamento de Design Social proposto por Vitor Papanek e entende que a sala de aula não é o único contexto no qual ocorre a aprendizagem. A metodologia aplicada se fundamenta na pesquisa ação na qual há uma estreita relação entre a ação e a resolução para demandas específicas, como jogos, livros, brinquedos e figurinos lúdicos que acontece de forma coletiva e multidisciplinar envolvendo alunos de diversos cursos da área 1, compartilhando saberes adquiridos durante a graduação. Cada curso contribui com suas áreas de conhecimento, entretanto existem vários pontos de convergência e a busca por esses pontos são motivos de integração. Esse projeto é a segunda fase da Brinquedoteca Portátil Inteiramente Replicável entregue em 2019. Os produtos a serem desenvolvidos trarão as memórias dos 10 anos do Projeto Brincar de forma replicável como parte integrante da brinquedoteca portátil, respeitando os três pré-requisitos: materiais de fácil acesso, simples manuseio e baixo custo. Serão analisados e adaptados os produtos construídos nos projetos anteriores de 2008 a 2018 entregues aos respectivos parceiros.</p> <p>Os produtos serão acompanhados de um manual passo a passo ilustrado e explicativo de como devem ser impressos, cortados, colados e montados. Todos os produtos que farão parte da brinquedoteca deverão ser produzidos sem a necessidade de equipamentos específicos, ou seja, poderão ser impressos em impressora A4, cortados com estiles e tesouras e colados com cola comum. Os arquivos para impressão dos produtos desenvolvidos serão disponibilizados no formato PDF até 8MB, assim como o manual passo a passo ilustrado. Esses arquivos estarão disponíveis no Link: http://www.divulgacaocientifica.sp.senac.br/brincar/. A proposta considera a interação de crianças e jovens, tanto no uso dos produtos, bem como na possibilidade de execução dos mesmos. Pela duração do projeto existe a possibilidade de fazer uma avaliação pós-uso dos produtos propostos e verificar se eles estão sendo efetivos da maneira como foram projetados, possibilitando correções caso haja necessidade.</p>
--	--	---

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



<p>Clínica Escola de Saúde e Bem-Estar</p>	<p>Geovana Prado Vaz Feitosa (geovana.pfeitosa@sp.senac.br)</p>	<p>O Ministério da Saúde reuniu 28 técnicas com princípios holísticos e as denominou de Práticas Integrativas e Complementares. Essas técnicas são realizadas no SUS e também em atendimentos na rede particular por profissionais da área da saúde e têm sido amplamente difundidas, uma vez que complementam o tratamento médico convencional melhorando a qualidade de vida dos pacientes e ajudando nos resultados positivos. O presente projeto propõe a realização de atendimentos de Práticas Integrativas e Complementares (PICs) e de Quick Massage pelos alunos dos cursos de Tecnologia e Bacharelado em Estética e Cosmética do Centro Universitário SENAC – Campus Santo Amaro nos alunos, funcionários e comunidade do entorno afim de promover a saúde e o bem-estar.</p>
<p>Comida de Santo, um resgate à ancestralidade e valorização da cultura religiosa afrodescendente</p>	<p>Jorge Luis da Hora de Jesus (jorge.hjesus@sp.senac.br)</p>	<p>O objetivo geral do projeto é promover um olhar de reflexão em relação a alimentação, cultura e a religiosidade de matriz africana. Não deixando de dar voz a todas as partes envolvidas bem como a relação que permeia alunos, comunidade e corpo docente. A proposta inicial será workshops com ou sem degustação de pratos clássicos da cozinha baiana e da cozinha sagrada das religiões de matrizes africana que possibilitem reflexões às influências que se justificam na formação da cozinha brasileira. Inicialmente o público alvo são alunos do curso de gastronomia e qualquer pessoa (comunidade, professores e comunidade) que vise estreitar o olhar nesta alimentação e cultura mencionada. Com a comunidade em específico, possibilitar o entendimento além dos workshops no Campus, também em visitas externas como na Escola de Samba Mocidade Alegre que possui um Samba Enredo voltado às Yabás (desusas femininas do candomblé que possuem cada uma delas um cardápio próprio).</p>

<p>Competição com Carrinhos de Ladeira</p>	<p>Edson Barberato (edson.barberato@sp.senac.br)</p>	<p>Os carrinhos de ladeira são veículos movidos pela gravidade, sem motor, com pelo menos três rodas, sistema de direção, freio e capacidade de acomodar um condutor. Para essa nova fase do projeto de Extensão serão convidados novos alunos dos cursos técnicos e de ensino médio de outras escolas que estejam ao entorno do Centro Universitário Senac e que desejem participar deste projeto de extensão, participando das oficinas, construindo o protótipo e participando de competições entre esses carrinhos. Os alunos do Senac irão atuar como facilitadores na oficina pedagógicas, ajudando na criação dos projetos e construção dos protótipos que serão desenvolvidos pelos alunos das escolas convidadas. Dando seguimento ao trabalho já realizado, pretendemos otimizar o projeto do carrinho, aperfeiçoando os processos e técnicas empregados em sua construção, colocando ênfase no processo de criação do design e nos processos de engenharia. O Centro Universitário Senac irá fornecer atendimento com alunos dos cursos de Engenharia e Design e professores orientadores nas oficinas pedagógicas que proporcionarão aos convidados o desenvolvimento de conhecimentos técnicos e científicos necessários para a elaboração do projeto do carrinho de ladeira, sua construção e seus respectivos processos de fabricação que estarão focados na sustentabilidade, uso de energias limpas e viabilidade econômica e sócio ambiental. Os temas a serem abordados nas oficinas estarão centradas em novas tecnologias de processos de fabricação, multidisciplinaridade, critérios econômicos e socioambientais, além de estratégias de pesquisa científica. O presente projeto de extensão visa por meio de oficinas pedagógicas dar visibilidade aos cursos de Engenharias e Design para estudantes de escolas públicas e privadas.</p>
---	---	--

<p>CURIOSIDADE ENSINA! Kit #1: A aventura da decolagem - Santos Dumont e o avião Demoiselle</p>	<p>Marcelo Suzuki (marcelo.suzuki@sp.senac.br)</p>	<p>O projeto apresenta a proposta para o desenvolvimento de atividades relacionadas ao universo pedagógico e a construção do conhecimento a partir da experimentação e do aprendizado ativo, estruturados em práticas consolidadas e reconhecidas no ambiente científico, principalmente no âmbito das tecnologias aplicadas. Pretende-se com esse projeto estabelecer uma aproximação efetiva entre docentes pesquisadores, alunos de graduação, professores de ensino básico e estudantes de escolas públicas, envolvendo-os na criação, desenvolvimento e produção de conjuntos (kits) pedagógicos de apoio ao ensino de Ciência, História, Matemática e Física referenciados nos conhecimentos e na produção de Alberto Santos Dumont, especificamente o avião nº 20, o Demoiselle.</p>
<p>E-book: receitas práticas para alergias e intolerâncias alimentares</p>	<p>Ana Claudia Guimarães Antunes (ana.cantunes@sp.senac.br)</p>	<p>A alergia alimentar (AA) é definida como reações adversas que ocorrem após a exposição a determinados alimentos, causadas por uma resposta imunológica específica e reprodutível. A prevalência das AA é de cerca de 6% em crianças menores de três anos de idade e de 3,5% em adultos. Embora mais de 170 alimentos tenham sido associados com reações alérgicas, a maioria das alergias alimentares é desencadeada por oito alimentos: leite de vaca, ovo, amendoim, castanhas, soja, trigo, frutos do mar ou peixe (ASBAI; SBP, 2007). O desenvolvimento de preparações substitutivas saudáveis, saborosas, atrativas e acessíveis economicamente é um dos pilares do tratamento da alergia alimentar, uma vez que garante a oferta de nutrientes necessárias e favorece o convívio social dos alérgicos, portanto justifica-se o presente projeto multidisciplinar que tem como objetivo desenvolver um e-book com receitas acessíveis e do dia-a-dia para indivíduos alérgicos/intolerantes a leite, glúten e ovos.</p>
<p>Egressos e o tempo: vinte anos de Design de Moda</p>	<p>Daniela Nunes Figueira Belschansky (daniela.nfigueira@sp.senac.br)</p>	<p>Este projeto propõe o mapeamento dos egressos dos Bacharelados em Design de Moda com Habilitação em Estilismo e Modelagem, o estreitamento da relação destes com a Instituição de Ensino, com o corpo discente e professores. Objetiva a compreensão do percurso do egresso no mercado de moda e no terceiro setor de forma que o aluno perceba a atuação do designer de moda como agente de transformação. A moda tem se mostrado cada vez mais um campo para discussões sobre cidadania, diversidade e inclusão, de modo que entender como o egresso está atuando neste setor ajudará a pautar as ações do curso e dos alunos neste âmbito.</p>

<p>Esteticistas Sem Fronteira Senac</p>	<p>João Paulo Correia Gomes (joao.pcgomes@sp.senac.br)</p>	<p>Evidências mostram o efeito benéfico de um estilo de vida ativo, na manutenção da capacidade funcional e da autonomia física durante o processo de envelhecimento, minimizando a degeneração provocada pelo envelhecimento e, assim, propiciar uma melhoria geral na saúde e qualidade de vida das pessoas. O objetivo do trabalho é levar cuidados estéticos a comunidades do entorno do Centro Universitário Senac e outras localidades na cidade de São Paulo, proporcionando às pessoas uma melhora na autoestima e promoção do bem-estar além de uma ação de inclusão social, conscientização e valorização da importância do autocuidado. Esta atuação também trará maior visibilidade da esteticista como agente ativo de transformação, que contribui para a recuperação da autoestima e bem-estar. Assim, a proposta deste projeto se justifica pela necessidade de proporcionar a comunidade a autoestima e promoção do bem-estar além de trazer maior visibilidade da esteticista como agente ativo de transformação. Adicionalmente, por meio deste estudo busca-se integrar colaboradores, alunos e parceiros, atendendo as linhas formativas do Senac.</p>
<p>Estudo de construção de figurino: vestimenta e adereços</p>	<p>Jose Luis de Andrade (Jandrade@sp.senac.br)</p>	<p>Estudo de construção de figurino: vestimenta e adereços, é o projeto que propõe a pesquisa, a experimentação e a reconstrução de trajes, roupas e adereços icônicos para o desenvolvimento do traje de cena. Com o interesse em formação de acervo físico para consulta e pesquisa da comunidade acadêmica e local, o projeto contará ainda com registros dos processos, físicos e digitais, fichas técnicas e memoriais descritivos que abordarão histórica e tecnicamente suas elaborações, favorecendo o compartilhamento dos saberes apreendidos.</p>

<p>Estudos multidisciplinares em alimentação e sustentabilidade</p>	<p>Marselle Bevilacqua Amadio (marselle.bamadio@sp.senac.br)</p>	<p>O direito humano à alimentação e ao acesso aos alimentos constitui-se como um direito social garantido pela Constituição Brasileira e são requisitos básicos para a promoção e proteção da saúde da população. Assim, o Estado deve proteger os indivíduos no que tange uma alimentação saudável, nutricionalmente adequada e associar medidas e ações que visem prover condições quando esta situação esteja inviabilizada por limitações monetárias, de modo a garantir que a comunidade tenha capacidade de produzir ou adquirir alimentação segura e de qualidade. Dessa forma, considerando a necessidade de a alimentação ser investigada sobre os diversos olhares e que o Senac é uma instituição de ensino que gera conhecimento, devendo ser reconhecida como referência na formação de profissionais que atuem de forma responsável na sua relação com a produção e consumo de alimentos, surge a oportunidade de participar de ações com escolas e instituições sem fins lucrativos em formato de extensão com soluções para uma alimentação e ações de educação alimentar e nutricional que contribua para a sustentabilidade e, ao mesmo tempo, garanta a saúde e o bem-estar das pessoas. As ações relacionadas à alimentação e nutrição envolverão acompanhamento do estado nutricional por meio da aferição de peso e estatura e análise de índices antropométricos, orientações com relação ao uso da doação de alimentos, oficinas culinárias com as crianças e adolescentes e os profissionais atuantes no local principalmente com a temática aproveitamento integral e inteligente dos alimentos, criação de hortas nos locais estudados, entre outras estratégias que favoreçam a educação alimentar e nutricional. Espera-se, com essas ações, ampliar o olhar dos alunos do Centro Universitário sobre o cuidado na área social, bem como proporcionar a instituição ferramentas para garantir melhores condições de alimentação às suas crianças e adolescentes.</p>
--	--	---

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



Grupo de Leitura sobre Educação	Angela de Almeida Mogadouro Calil (angela.amcalil@sp.senac.br)	A proposta é a criação de um grupo de leitura formado pela comunidade do campus universitário (inclusive dos cursos EaD) e pessoal externo ao campus para a leitura coletiva de obras relacionadas à Educação e encontros mensais para debate sobre a obra escolhida para cada mês. Tais obras, que podem versar sobre diferentes práticas educacionais, políticas públicas para a educação, cidadania entre outros temas a serem escolhidos pelo grupo, poderão ser livros, capítulos ou artigos científicos de fácil acesso para todos. Os encontros serão presenciais, com a mediação dos autores deste projeto e aluno(s) bolsista(s), e transmitidos online por meio de uma rede social que funcionará também como um ambiente virtual de aprendizagem para a postagem de materiais complementares às obras e interação dos participantes. Ao final de um ano, o registro dos encontros poderá ser publicado em livro. A proposta fundamenta-se na importância do estímulo à leitura e do estudo e compartilhamento do conhecimento sobre educação.
LAR 2020 - Cidade para Todos	Marcella de Moraes Ocke Mussnich (marcella.moocke@sp.senac.br)	O Projeto de Extensão Universitária LAR – Laboratório de Arquitetura Responsável existe desde 2014 e, desde então, em cada ano realizou atividades de pesquisa relacionadas com a paisagem urbana articuladas à comunidades e/ou Organizações Não Governamentais (ONG's). A proposta para 2020, CIDADE PARA TODOS, apresenta uma reflexão fundamental sobre o que é morar na cidade e quais os aspectos relevantes para a habitabilidade nos grandes centros urbanos. Dentro do grande tema cidade serão abordados subtemas de mobilidade urbana, moradia, infraestrutura, gestão, economia criativa, meio ambiente e espaço público. Mais do que uma reflexão direcionada apenas aos planejadores das cidades a proposta objetiva aproximar o cidadão desses subtemas com a articulação do projeto com escolas de ensino fundamental e médio, comunidades em situação de vulnerabilidade e com a comunidade acadêmica. A proposta de atividades será organizada em módulos mensais agrupados em temáticas relacionadas e trará aulas expositivas dialogadas semanais, visitas técnicas, propostas de projeto participativo e metodologias de ativação de espaços. Desta forma, o Projeto promoverá a desejada colaboração entre ensino, pesquisa, extensão e sociedade civil.

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



<p>Museus, Patrimônio e Memória: Jornada Direitos Humanos na Cidade de São Paulo – SP</p>	<p>Gustavo Menon (gustavo.menon@sp.senac.br)</p>	<p>O presente projeto tem como finalidade criar um ciclo de encontros e visitas técnicas junto aos museus da cidade de São Paulo com o intuito de divulgar discussões e as exposições artísticas e culturais com a temática de direitos humanos. O objetivo da jornada pretende estimular a integração das diversas áreas de conhecimento atuantes no Centro Universitário Senac, abrindo espaço para a troca de experiências com os espaços de memória na nossa cidade. Em especial, inicialmente, está previsto a formulação de 6 (seis) visitas técnicas em museus que desenvolverão atividades, em 2020, sobre a Declaração Universal dos Direitos Humanos, de 1948. Entre os espaços a serem contemplados, vale mencionar o Memorial do Imigrante, o Memorial da Resistência, o Museu Afro Brasil, o Museu da Diversidade Sexual, o Museu de Arte do Parlamento de São Paulo e entre outros espaços da memória na cidade de São Paulo – SP. O projeto, dessa forma, almeja estimular a produção discente, sob o olhar dos direitos humanos, visando à interação entre pesquisa, ensino e extensão com a comunidade interna e externa do Senac, sobretudo, via participação e conhecimento dos espaços de patrimônio em nosso município. Por fim, com as contribuições recebidas dos museus, a jornada se dispõe a debater temas relacionados à esfera dos direitos humanos trazendo os representantes desses museus ao Centro Universitário SENAC – Santo Amaro.</p>
--	---	---

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



NAF – Núcleo de Apoio Contábil e Fiscal	Elisangela Natalina Zebini (elisangela.nzebini@sp.senac.br)	<p>O núcleo de apoio contábil e fiscal (NAF), consiste em uma parceria entre a Receita Federal do Brasil e o Centro Universitário Senac Santo Amaro, com finalidade de agregar conhecimento tributários aos discentes do curso bacharelado em ciências contábeis, bem como contribuir com a função social oferecendo serviços voluntários aos contribuintes de baixa renda. Este projeto está alicerçado na capacitação de futuros profissionais de contabilidade, visando uma maior qualificação destes para o mercado de trabalho, sendo que a Receita Federal do Brasil cumprirá sua missão de difundir os conhecimentos necessários para auxiliar os futuros profissionais no conhecimento de suas atividades econômico-fiscal, bem como contribuirá com a sociedade para o cumprimento de suas obrigações tributárias.</p> <p>Destarte que o projeto Núcleo de Apoio Contábil e Fiscal (NAF), não é um posto de atendimento da Receita Federal do Brasil nas dependências das Instituições de Ensino, mas sim práticas voluntárias no âmbito fiscal-tributário, portanto em nenhum momento substitui os escritórios de contabilidade.</p>
Núcleo de Inteligência de Mercado	Marcelo Traldi Fonseca (marcelo.tfonseca@sp.senac.br)	<p>O projeto do Núcleo de Inteligência de Mercado tem como objetivo referenciar o mercado com indicadores de atividade setorial na área de hospitalidade e alimentação através de análises de dados coletados diretamente com empresas e profissionais do setor, de modo a criar um centro de referência que auxilie na orientação destes segmentos sobre natalidade, mortalidade, eficiência e tendências do setor.</p>
Oficinas Transformadoras em Hospitalidade: Uma perspectiva para a cidadania	Maristela de Souza Goto Sugiyama (maristela.sgsugiyama@sp.senac.br)	<p>O projeto consiste em proporcionar que os alunos dos cursos de Bacharelado em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia possam capacitar dentro da área de hospitalidade (alimentos e bebidas, hospedagem, eventos) os refugiados, jovens das casas de acolhimento empresas parceiras como já temos firmada parceria com a empresa Prevent Senior entre outras e demais interessados em ter uma qualificação que permita sua inserção no mercado de trabalho ou mesmo uma qualificação e melhoria de seu desempenho profissional. Desta forma os alunos também trabalham seus conhecimentos adquiridos compartilhando com o outro seu saber e ao mesmo tempos vivenciando na prática a teoria aprendida na sua formação.</p>

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



<p>Para muito além do gênero: uma relação entre meninas do ensino médio e computação</p>	<p>Angela Pintor dos Reis (angela.preis@sp.senac.br)</p>	<p>O Projeto de Extensão tem como objetivo central incentivar o interesse de alunas do Ensino Médio de uma Instituição de Ensino pública pela computação como área de conhecimento. A iniciativa insere-se em um contexto sociocultural de baixa presença feminina nessa área, seja no Ensino Superior, seja no mercado de trabalho. A metodologia de trabalho prevê atuação interdisciplinar e multifuncional, com participações de funcionárias do Senac São Paulo, ex-alunas do Centro Universitário São Paulo – campus Santo Amaro e mulheres profissionais de empresas de tecnologia parceiras dessa Instituição, no planejamento e na realização de oficinas e rodas de conversa com o público-alvo dessa iniciativa. Espera-se que o Projeto de Extensão contribua para que as alunas considerem a computação como horizonte de vida, independentemente das questões de gênero associadas a essa área.</p>
<p>Patrimônio Cultural – apropriações, técnicas e tecnologias</p>	<p>Ralf José Castanheira Flôres (ralf.jcflores@sp.senac.br)</p>	<p>O projeto Patrimônio Cultural – apropriações, técnicas e tecnologias destina-se, como atividade extensionista multidisciplinar, a atender demandas da sociedade, sejam instituições e/ou comunidades, promovendo sua aproximação com o patrimônio cultural por meio de apropriações técnicas e tecnológicas de ferramentas diversas. Objetiva, portanto, contribuir com processos de valorização e disseminação da cultura material e imaterial, e formar agentes multiplicadores dos valores de responsabilidade social atrelados a esta temática.</p>

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



<p>Projeto Cuidar</p>	<p>Elke Lima Trigo (elke.ltrigo@sp.senac.br)</p>	<p>Embora a prática regular de atividade física é amplamente apontada como um fator de grande influência na qualidade de vida, refletindo na melhora da autonomia e controle de doenças crônicas e comorbidades em populações com características especiais, a aderência ainda é abaixo do indicado. O objetivo deste projeto promover a prática de atividade física para pessoas com condições diferenciadas através de avaliação física e funcional, prescrição e orientação, e acompanhamento em atividades físicas. Poderá participar do projeto pessoas idosas, pessoas com sobrepeso ou obesas, e pessoas com deficiência de ambos os sexos e diferentes faixas etárias, sendo alunos e funcionários do Senac e público externo. Os inscritos poderão solicitar a participação nas três fases do projeto ou em apenas uma delas. Fará parte das ações análise de variáveis antropométricas, fisiológicas e funcionais e de qualidade de vida, aplicação de estratégias de cuidado, educação em saúde e orientação para prática de exercícios físicos. As aulas serão ministradas uma vez por semana com duração de uma hora e trinta minutos, na qual os alunos farão avaliação inicial e final e terão acompanhamento para a realização dos exercícios conforme suas condições físicas e objetivos determinados pela prescrição. Espera-se contribuir para melhora da qualidade de vida e maior aderência a prática de atividade física para este grupo.</p>
<p>Projeto Egresso</p>	<p>Karin Pfnannemuller Gomes (karin.pgomes@sp.senac.br)</p>	<p>O projeto que ora se apresenta tem como proposta oferecer subsídios para ações de aproximação da Instituição com os egressos de seus cursos. A trajetória dos alunos que concluem um curso superior é fundamental para que as IES possam oxigenar seus cursos a luz dos resultados obtidos pelos seus discentes servindo como insumo relevante para as atividades das Comissões Próprias de Avaliação (CPA). Contudo, mesmo conscientes dessa necessidade, as ferramentas ou estratégias utilizadas pelas IES para efetivar essa relação – egresso/IES – carecem de aprimoramentos. Tendo como referência iniciativas que vem sendo colocadas em prática, no Brasil ou no exterior, pode-se afirmar que o referido diálogo só terá êxito se tiver um formato ativo e que possibilite ganhos para além das IES e dos egressos, incluindo no bojo dessa questão os empregadores, que é o modelo italiano. Esse trabalho constitui a escuta dos egressos do SENAC em 2018 com vistas a encontrar motivadores para que eles mantenham relação ativa com a instituição.</p>

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



<p>Projeto Senac Saúde</p>	<p>Everton Crivoi do Carmo (everton.ccarmo@sp.senac.br)</p>	<p>O sedentarismo aparece como um dos principais problemas de saúde pública no Brasil. Nesse cenário, atividades que promovam a mudança de comportamento, por meio do incentivo a prática regular de exercícios físicos e hábitos alimentares saudáveis, têm sido fortemente estimuladas e demonstradas como uma das principais ferramentas na prevenção de doenças e promoção da saúde. Por outro lado, com o incentivo a prática de exercícios aumenta o número de atletas amadores, os quais em grande parte, não tem acompanhamento profissional adequado. Dessa forma, tanto para a mudança de comportamento e aumento da aderência em programas de exercício físico, assim como para a manutenção e adequação das cargas de treinamento aos praticantes é necessário o acompanhamento de profissionais capacitados. Com isso, o presente projeto de extensão tem como objetivo difundir e promover hábitos de vida saudáveis a comunidade, por meio da prática de exercícios físicos e suporte nutricional. Adicionalmente, o projeto também busca dar suporte e orientações a atletas amadores e pessoas com e sem deficiência que praticam exercícios físicos para melhora da saúde e bem-estar. O projeto Senac Saúde tem como meta proporcionar aos seus participantes conhecimentos sobre hábitos de vida saudáveis, promovendo uma mudança de comportamento e melhora da qualidade de vida e bem-estar.</p>
-----------------------------------	---	---

<p>Receitas culinárias para pacientes oncológicos pediátricos do GRAACC</p>	<p>Tatiane Vanessa de Oliveira (tatiane.voliveira@sp.senac.br)</p>	<p>O câncer infantil corresponde a um grupo de várias doenças que têm em comum a proliferação descontrolada de células anormais e que pode ocorrer em qualquer local do organismo. Pacientes com câncer tendem a diminuir o consumo alimentar por alterações significativas no olfato e no paladar, e as principais percepções são em relação ao sabor: azedo, salgado, amargo e doce. Conseqüentemente pode apresentar um quadro de caquexia que é caracterizado pelo intenso consumo generalizado dos tecidos corporais (muscular e adiposo) com perda gradual e significativa de peso, geralmente associada ao uso de drogas quimioterápicas que prejudicam a ingestão alimentar, resultando em perdas nutricionais significativas, causadas por toxicidades no organismo e principalmente por vômitos frequentes. Sendo assim, a terapia nutricional na oncologia pediátrica é um constante desafio, considerando os diferentes aspectos que interferem no desfecho nutricional desses pacientes. Desta forma, o reforço por meio de receitas culinárias que possibilitem refeições mais saborosas e que forneçam uma melhor qualidade de nutrientes pode ser uma estratégia importante no tratamento de pessoas com câncer. O presente projeto tem como objetivo desenvolver preparações culinárias, visando uma melhora da aparência, cor, textura e aroma, associados à gastronomia que atendam às necessidades nutricionais dos pacientes pediátricos oncológicos. O estudo é um trabalho de continuidade em parceria com o Grupo de Apoio ao Adolescente e à Criança com Câncer (GRAACC), no qual serão propostas novas receitas com substituição de alguns ingredientes por opções mais adequadas em relação aos aspectos nutricionais e com alegação funcional; criação e execução das receitas/preparações, degustação, validação das receitas testadas, tendo foco em 2020 nas preparações salgadas e elaboração do Manual de Receitas com base nas receitas validadas.</p>
--	---	--

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



RECREART	Cassimiro Carvalho Chaves Júnior (cassimiro.cjunior@sp.senac.br)	O presente projeto apresenta uma proposta para o desenvolvimento de atividades relacionadas ao universo de formação dos alunos de graduação no intuito da construção de conhecimento a partir da experiência no aprendizado de metodologias ativas, estruturadas em práticas consolidadas visando criar uma integração entre alunos e a comunidade (acadêmica e do entorno a universidade). Através de ações de planejamento, organização, recreação, atividades físicas, nutrição e artes, que os alunos realizarão mediante suas expertises de formação, assim como o contato com o público, a fim de transformar, compartilhar e se tornar uma inspiração mútua.
Revista 1 – Publicação editorial das áreas de design e fotografia do Senac	Jair Alves da Silva Junior (jair.asjunior@sp.senac.br)	Design e fotografia são áreas do conhecimentos cujas práticas possuem várias áreas de intersecção. As produções geradas pelos alunos e professores destes cursos são de qualidade e muitas vezes servem de ponto inicial de discussão, de exploração e de experimentação. O objetivo deste projeto é o desenvolvimento de uma revista impressa e digital que sirva como meio para a disseminação do conhecimento produzido em disciplinas, projetos integradores, trabalhos de conclusão de curso, projetos de pesquisa e extensão, servindo como uma plataforma que auxilia na criação de redes de conhecimento.
Senac em Movimento - Núcleo de Produção de Conteúdos Experimentais	Cassimiro Carvalho Chaves Junior (cassimiro.cjunior@sp.senac.br)	O projeto SENAC EM MOVIMENTO desenvolve no Centro Universitário Senac Santo Amaro um núcleo interdisciplinar de divulgação de conteúdo – informes, notícias, produções e entretenimento - produzido em nosso universo acadêmico institucional. A proposta inclui envolver professores e alunos da graduação na produção de conteúdos para diversos meios a fim de colocar em evidência a qualidade das atividades de nossa instituição articulando o caráter pedagógico da iniciativa com o incentivo à pesquisa e a inovação em comunicação.

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



<p>Transformação Jovem</p>	<p>Natalia Navarro dos Santos (natalia.nsantos@sp.senac.br)</p>	<p>Ainda é grande o abismo entre os cidadãos brasileiros resultado das desigualdades que vão além da condição socioeconômica, mas também na dificuldade de acesso à educação, à saúde, à moradia digna, ao emprego decente, ao transporte de qualidade, à cultura, ao esporte, entre tantos outros. Negar o direito à cidadania é negar-lhes os seus direitos humanos. São inegáveis os esforços em âmbito nacional e internacional na conceptualização, discussão acerca dos direitos humanos, bem como na construção de uma rede de seguridade social que contemple múltiplas realidades. No entanto, carecemos de projetos que atendam as realidades nas suas peculiaridades, que dê voz aos que ali vivem e, que concedam aos jovens centralidade neste processo. Parte significativa dos jovens no Brasil ainda são privados de seus direitos e têm suas liberdades violadas. Deposita-se neles grande expectativa e responsabilidade para a mudança da realidade do país, mas apresentam, em contrapartida, pouca sensibilidade às suas necessidades. Nesse sentido, o projeto “Transformação Jovem!” tem como objetivo integrar a realidade local às atividades escolares, por meio do desenvolvimento do protagonismo dos alunos no processo de aprendizado, envolvendo-os na participação ativa da produção de projetos que busquem soluções para as questões enfrentadas no território. Acreditamos que desta forma, contribuiremos não apenas para a melhoria na qualidade de vida dos jovens estudantes, como também para o desenvolvimento da cidadania.</p>
-----------------------------------	--	---

Projetos de Extensão – 2020

Coordenação de Pesquisa e Extensão

Centro Universitário Senac – Santo Amaro



Senac Lapa Scipião

Projeto	Responsável	Resumo
Narrativas Interculturais Urbanas na Vila Anglo, São Paulo	Ana Laura Maria Gamboggi Taddei (ana.lmgtaddei@sp.senac.br)	Buscamos viabilizar o debate entre pesquisadores (docentes, colaboradores e estudantes) das diferentes áreas do conhecimento que, por meio de enfoques teóricos específicos e metodologias próprias às suas áreas, investigam o fenômeno das narrativas culturais na cidade de São Paulo, especialmente no Bairro da Vila Anglo, e suas repercussões para e na (des) construção de um imaginário sobre cultura paulista, ampliando as referências, promovendo interlocuções acerca da inter-culturalidade, especialmente no espaço público urbano de São Paulo.