

## **Eixo Temático: Comunicação e Artes**

**Título do Projeto:** Arqueologia das Mídias

**Docente Responsável:** Simone Alcantara Freitas

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** Desde o lançamento do curso de Tecnologia em Design de Multimídia, em 1999, no SENAC, inúmeros trabalhos foram produzidos, tanto para as disciplinas que compunham o curso, quanto para projetos semestrais e para o trabalho de conclusão de curso. De lá para cá o curso mudou, passou por alterações e hoje se apresenta como Tecnologia em Produção Multimídia, não havendo mais trabalho de conclusão de curso, ficou mais compacto e adequado aos tempos do terceiro milênio. Mas ainda produz, ao longo de dois anos (prazo do curso), muitos materiais. Deparamo-nos a esta altura com arquivos gravados em mídias que aos poucos estão caindo em desuso: CDs, DVDs e ainda alguns disquetes, que têm bom aspecto e aparência e logo começaram as dificuldades. Se produzidos a partir de programas desta ou daquela plataforma, ainda podemos visualizar. Dependendo do programa e da versão do sistema operacional, nada feito.

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- Contatos com alunos para autorização de disponibilidade de suas produções e digitalização dos demais materiais constantes na reserva técnica do curso.
- Além disso, organização dos arquivos físicos e digitais e produção de exposição das atividades do projeto.

**Eixo Temático: Comunicação e Artes**

**Título do Projeto:** Narrativas Interculturais Urbanas: Discussões sobre a arte urbana e o espaço da Rua

**Docente Responsável:** Ana Laura Maria Gamboggi Taddei

**Unidade:** Senac Lapa Scipião (SCI)

**Objetivo:** Promover encontros e discussões mensalmente, que tenham como base a revisão de literatura tocante ao tema da pesquisa, elaborando uma síntese do conjunto de outros estudos e pesquisas que vêm sendo apresentados nos últimos anos.

Promover debates por meio de mesas-redondas e conferência on-line com os integrantes dos grupos de pesquisas parceiros (Colômbia e México) e de outros grupos e pesquisadores, o que nos permite dar conta da pluralidade de pontos de vista sobre diferentes situações da arte urbana especialmente no continente Latino-americano

Produção de artigos e eventos para publicação tanto nos meios acadêmicos como em mídias não especializadas.

Registro das atividades exposições nas ruas do bairro e no Condomínio Cultural da Vila Anglo.

**Atividades que serão realizadas pelos alunos:**

- Leitura e debate de bibliográfica clássica, relacionada a fotografia e sociedade.
- Produção de texto e imagem relacionado ao tema central do Projeto de Extensão.
- Produção e abastecimento do Instagram do Projeto de Extensão.
- Participação na organização do Ciclo de Palestra na Semana da Cidadania.
- Inscrição em Festivais e Encontros de Arte Urbana e Espaço Público.

**Eixo Temático: Comunicação e Artes**

**Título do Projeto:** UNI(DI)VERSIDADE - diversidade em narrativas humanizadas: histórias de vida da comunidade acadêmica.

**Docente Responsável:** Marcos Roberto Souza Brogna

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Objetivo:** Colher histórias de vida de pessoas que compõem a comunidade do Centro Universitário Senac Santo Amaro (discentes, docentes e funcionários dos mais diversos) e montar narrativas humanizadas sobre elas em linguagem textual, oral e audiovisual, para inspirar o entendimento da diversidade e a prática da empatia, assim como o sentimento de pertencimento.

**Atividades que serão realizadas pelos alunos:** Pesquisar, entrevistar e documentar histórias de vida de pessoas que integram o câmpus e produzir materiais textuais, orais e audiovisuais sobre elas.

### **Eixo Temático: Comunicação e Artes**

**Título do Projeto:** Escritório Modelo de Arquitetura, Urbanismo e Design - EMAU+D SENAC - Laboratório de Projetos

**Docente Responsável:** Marcelo Suzuki

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Objetivo:** Objetivo geral:

Ampliar a participação dos estudantes universitários e cidadãos, na transformação da realidade e do espaço em que vivemos, por meio de ações que venham a contribuir para a melhoria da situação social local, regional e nacional.

Objetivo específico:

Exercer diversas formas de vivências práticas, extrapolando o ambiente da sala de aula na busca de ofertar propostas e projetos que visem interagir com a comunidade afirmando o compromisso com a realidade social, promovendo a ação executiva do Projeto de Extensão Universitária

### **Atividades que serão realizadas pelos alunos:**

- ✓ Participação ativa nas equipes de projetos;
- ✓ contato com parceiros;
- ✓ produção de levantamentos e diagnósticos;
- ✓ desenvolvimento de estudos de viabilidade, estudos preliminares e ante projeto das propostas;
- ✓ produção das apresentações dos projetos para os parceiros (desenhos e modelos tridimensionais, físicos e digitais);
- ✓ visitas técnicas.

## **Eixo Temático: Comunicação e Artes**

**Título do Projeto:** Poéticas Fotográficas – neurastenia e ensaio sobre o absurdo.

**Docente Responsável:** dayan oliveira garcia de castro

**Unidade:** Centro Universitário Senac – Lapa Scipião

**Resumo:** Usamos cada vez uma forma de comunicação não verbal, imagética e fotográfica. Celulares são em sua maioria vendidos pelos atributos de suas câmeras fotográficas e poder de edição das imagens; fotografamos tudo como se tivéssemos a obrigação de registros infinitos de nosso cotidiano sem haver, contudo, uma coerção explícita para tal. Nesse contexto, entender, debater e criticar produção e circulação de imagens, principalmente a fotografia, é fundamental.

Há certo descompasso entre a ação social da comunicação excessiva por imagens e um conhecimento relacionado a saber produzi-las ou mesmo lê-las. Desde Waltet Benjamin relacionando o analfabeto do futuro com alguém que não saberia ler imagens, passando por Flusser e sua distinção entre fotógrafo e funcionário, até chegar a bibliografia mais recente como Sociedade da Transparência de Byung Chul Han, temos uma vasta literatura sobre a relação entre sociedade e fotografia que o projeto se propõe a debater.

Não somente centrado no debate, mas partindo dos estudos de obras clássicas para embasar produção textual e imagéticas dos alunos, o projeto se propõe a criação de um jornal – folheto e um Instagram, na qual trabalhos do grupo dialoguem e questionem o uso social da fotografia.

Projeto está inserido na área de concentração de Poéticas Fotográficas, ambiente acadêmico no qual a produção imagética autoral é pré-requisito. A área tem crescido nos últimos anos no Brasil, tendo cada vez mais movimentado congressos, festivais, encontros, tendo como eixo sempre a conversa entre produção e estudo teórico, como aqui descrito.

### **Atividades dos alunos no projeto**

- Leitura e debate de bibliográfica clássica, relacionada a fotografia e sociedade.
- Produção de texto e imagem relacionado ao tema central do Projeto de Extensão.
- Produção e abastecimento do Instagram do Projeto de Extensão.
- Participação na organização do Ciclo de Palestra na Semana da Cidadania.

Projetos de Extensão 2022  
Centro Universitário Senac  
Coordenação de Pesquisa e Extensão



- Inscrição em Festivais e Encontros de Fotografia.
- Distribuição do jornal – folheto para comunidade Senac Lapa Scipião (caso haja possibilidade sanitária vigente a época).

**Eixo Temático: Comunicação e Artes**

**Título do Projeto:** Agência de Imagens

**Docente Responsável:** Roberta Felipe Viegas

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** O Centro Universitário Senac propõe que os alunos atuem com atitude empreendedora, promovam inovações para o mercado e soluções para a comunidade, portanto, uma agência de imagens proporcionaria aos alunos a possibilidade de trabalhar sob demanda e participar ativamente das atividades da comunidade acadêmica.

**Atividades dos alunos no projeto:**

- Agendamento dos trabalhos;
- Reserva dos equipamentos e espaços para produção das imagens;
- Produção fotográfica;
- Organização, edição, tratamento e arquivamento das imagens, conforme orientação dos professores;
- Desenvolvimento de plataforma digital para visualização e consulta;
- Relatório de atividades.

## **Eixo Temático: Comunicação e Artes**

**Título do Projeto:** Animação, Quadrinhos, Ilustração e Interatividade na Comunicação Institucional Interna e Conteúdos Formativos

**Docente Responsável:** Rafael Beraldo Dourado

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** Dentre os desafios da comunicação institucional estão a necessidade de maior eficiência na maneira de transmitir as informações necessárias a equipe de funcionários, colaboradores e alunos, para além da objetividade da escrita que tende a prezar pela impessoalidade e rigidez das regras formais exigidas nos documentos oficiais, assim também como o maior envolvimento do corpo discente que, dedicados ao processo formativo, tendem a se alienar dos entornos que os envolvem. A ludicidade da linguagem de animação, quadrinhos, ilustração e interatividade digital oferecem recursos com potencial para facilitar ao público alvo a assimilação do conteúdo institucional.

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- Caberá aos alunos a pesquisa de possibilidades narrativas utilizando das ferramentas de ilustração, animação, quadrinhos e interatividade que já dispõe em função de seus respectivos cursos;
- Sob orientação dos professores os alunos desenvolverão etapas do projeto, integrando uma equipe multidisciplinar onde cada competência é aplicada na etapa específica: Roteiro, desenho, composição, montagem, captação de som, sonoplastia, edição.
- Também será responsabilidade dos alunos a documentação de todas as etapas do processo.



## **Eixo Temático: Comunicação e Artes**

**Título do Projeto:** Senac em Movimento

**Docente Responsável:** Prof. Dr. Cassimiro Carvalho Chaves Junior

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** O Centro Universitário Senac propõe que os alunos atuem com atitude empreendedora, promovam inovações para o mercado e soluções para a comunidade. Em tempos de comunicação digital, esse desafio ganha novos caminhos possíveis. Portanto, diagnosticamos que para a fomentação de tal proposta se faz necessário a comunicação em diversos meios, sendo esta produzida no ambiente acadêmico de forma mais frequente, abrangente, de maneira ativa, efetiva e afetiva. Para cumprir esta demanda, nossa proposta é a criação de uma agência de conteúdo que, em um esforço conjunto de alunos e professores, trabalhe a comunicação em diversos formatos, estabeleça diálogo mais produtivo com os diversos públicos-alvo universitários - jovens estudantes, pesquisadores e comunidade - beneficiados pelos projetos que ocorrem na instituição, gerando interações que permitam maior convivência. Este projeto foi desenvolvido a partir da experiência docente e discente no projeto de extensão Rede Senac Catraca Livre realizado entre os anos de 2015 e 2016 no Centro Universitário Senac. <https://catracalivre.com.br/rede/projetosenac/> E incorpora a experiência da Agência neste ano de 2017. <https://www.facebook.com/senacemmovimento/>

### **Atividades dos alunos no projeto**

- **Cinco alunos (as) ficam encarregados da produção de conteúdo:**
  - ✓ produção/criação textual – 2 alunos (as)
  - ✓ criação gráfica – 3 alunos (as)
- **Cinco alunos (as) ficam encarregados da produção do material criado:**
  - 1 – produção audiovisual
    - ✓ captação de imagens e sons – 1 aluno (a)
    - ✓ edição de imagens e sons – 1 aluno (a)
  - 2 – produção impressa – 3 alunos (as)

## **Eixo Temático: Cultura e Comportamento**

**Título do Projeto:** Saberes da Mantiqueira: Roteiro gastronômico da Serra da Mantiqueira e Vale do Paraíba

**Docente Responsável:** Daniel Marco Bretz Sales

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Campos do Jordão

**Resumo:** Entender o que comemos e por que o fazemos, nos ajuda a entender melhor o mundo em que vivemos, e as razões de muitas de nossas escolhas. A todo momento, nossas crianças e adolescentes sofrem a influência de fatores midiáticos que as induzem a consumir determinado tipo de alimento, geralmente ligado à indústria alimentar e às grandes redes de *fast food*, cuja comida ofertada, excessivamente gordurosa e calórica e com baixo índice nutricional, acarreta uma série de distúrbios e patologias como: obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares, dentre outros.

Fazer com que a reflexão sobre os alimentos que se consomem conduza a uma preocupação permanente é mais do que uma responsabilidade social corporativa; é algo que faz parte da própria identidade da instituição Senac e da formação proporcionada aos alunos.

Nesse sentido, se torna oportuno levar a discussão sobre alimentação à esfera comunitária, discutindo questões que vão além dos aspectos meramente culinários. Como afirma Petrini (2015) é preciso mudar de atitude, conhecendo e valorizando o produtor e o processo produtivo, apoiando-o para formar o que ele denomina de comunidade do alimento. Essa é a razão e o sentido principal desse projeto, conhecer e valorizar os produtores de alimento da região da Serra da Mantiqueira, divulgando seu trabalho e aproximando-os do meio acadêmico e dos alunos; dessa forma, contribuindo para o registro dos saberes e sabores autênticos presentes na identidade culinária regional. Como território delimitado, o projeto pesquisará tais aspectos de oito cidades da região do rio Sapucaí Mirim na Serra da Mantiqueira abrangendo as cidades: Gonçalves-MG, Paraisópolis-MG, Sapucaí Mirim-MG, São Bento do Sapucaí-SP, Monteiro Lobato-SP, São Francisco Xavier (distrito de São José dos Campos-SP), Santo Antônio do Pinhal-SP e Campos do Jordão-SP. Ruschel (2019, p. 17) aborda território como "um espaço geográfico delimitado pela habitação de uma pessoa ou grupo de pessoas, de uma organização ou de uma comunidade, ou pela posse ou uso de um animal de propriedade dessas pessoas ou comunidade".

**Atividades dos alunos no projeto:**

- Acompanhamento nas expedições gastronômicas;
- Elaboração de roteiros de *lives*, artigos científicos e jornalísticos;
- Manutenção das mídias sociais
- Registro fotográfico e de audiovisuais
- Elaboração e execução de receitas (alimentos e bebidas) com insumos regionais

## **Eixo Temático: Cultura e Comportamento**

**Título do Projeto:** Santo Amaro: Marcos históricos relações interétnicas - espaços do sagrado

**Docente Responsável:** Simone Alcantara Freitas

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Objetivo:** Este projeto de extensão tem como objetivo geral registrar a história sócio cultural – religiosa do local contribuindo para o diálogo inter-religioso entre as instituições e pessoas envolvidas. Tem como objetivos específicos:

1. levantar e registrar construções e princípios de instituições religiosas presentes em Santo Amaro através de visitas programados a espaços específicos da região e estudos de documentos afins;
2. catalogar os registros produzidos, assim como as novas informações, dados e imagens, contribuindo com o crescimento do acervo sobre memórias de pessoas ambientes e cultura da região de Santo Amaro;
3. disponibilizar as informações através da produção de registros, pontuando e acrescentando novas informações às já produzidas pelo projeto Santo Amaro 2019 e
4. a partir do levantamento, registro e certa catalogação estabelecer e promover diálogos sobre as diferentes instituições do Sagrado, inclusive com eventos para entrevistas com seus representantes, e, se possível, realizar uma exposição sobre a história social sobre o "sagrado" em Santo Amaro.

**Atividades que serão realizadas pelos alunos:** Levantamento e registro de instituições religiosas presentes em Santo Amaro; catalogo deste material e ainda, produção de eventos para entrevistar os representantes religiosos da região.

## **Eixo Temático: Cultura e Comportamento**

**Título do Projeto:** Atelier de Modelagem

**Docente Responsável:** Prof<sup>a</sup> Ms. Viviane Torres Kozesinski

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** Ao longo do tempo, as sociedades evoluíram e o vestuário também evoluiu e se adequou às necessidades humanas relativas à cada período. As transformações do vestuário revelam a evolução dos aspectos estéticos da aparência visual do vestuário, bem como de materiais têxteis, tecnologias e dos métodos e processos de modelagem e construção que possibilitaram aprimorar a adequação do vestuário às formas corporais humanas. O vestuário para além de satisfazer o conforto visual e representar valores simbólicos culturais, desempenha a função de vestibilidade para o qual foi projetado. Sendo assim, além das funções estéticas e simbólicas, a dimensão prática do vestuário associada à adaptabilidade às características ergonômicas corporais e funcionalidade são atributos fundamentais, pois garantem conforto e o bem-estar do usuário/consumidor. O vestuário bem projetado e executado tem um perfeito caimento sobre a forma do corpo, proporcionando a sensação de bem-estar em todos os aspectos que envolvem a sua interação com o usuário. No campo do Design de Moda, a modelagem representa uma etapa fundamental no processo de desenvolvimento do vestuário, pois viabiliza a criação e garante as qualidades de vestibilidade e funcionalidade tão almejadas.

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- As atividades desenvolvidas pelos alunos participantes do projeto contemplam as diversas etapas de desenvolvimento e confecção de produtos de vestuário que atendem a desafios projetuais gerados a partir da identificação de necessidades reais.
- Histórico do projeto que exemplifica a diversidade e especificidade das atividades desenvolvidas:
- Tipos de atividades desenvolvidas nos diversos projetos realizados: pesquisa, criação (desenhos de croquis) de protótipo ou coleções de protótipos, desenhos e fichas técnicas, desenvolvimento das modelagens manual e digitalmente, confecção de peças pilotos em tela de algodão e no tecido final, prova de roupa, correções de modelagem até a entrega das peças finais, tabelas de medida, gradação de tamanhos, etc;

Exemplos de projetos realizados: criação e confecção dos macacões de piloto de corrida para o projeto de extensão "Carrinho de Ladeira" (solicitante: prof. Edson Barberato); criação e confecção de novos modelos de jalecos para o Curso de Tecnologia em Estética e Cosmética. O lançamento dos novos modelos de jalecos ocorreu no 5º Encontro Senac de Estética, Saúde e Bem-estar (solicitante: profa. Isabella Tereza Ferro Barbosa, coordenadora do curso); criação e confecção de coleção completa de novos modelos de uniformes (esportivo/fitness) para o curso de Licenciatura em Educação Física (solicitante: profa. Lívia Cristina Toneto, coordenadora do curso); criação e confecção dos uniformes da equipe de dança ligada ao grupo de Pesquisa intitulado "Grupo Investigação em Dança e Cultura Popular" selecionados para se apresentar no Festival de Dança de Joinville (maior evento de dança da América Latina); desenvolvimento das novas tabelas de medidas feminino adulto e masculino adulto e de todas as bases de modelagem para desenvolvimento em escala industrial dos produtos da marca Oxer Centauro.

## **Eixo Temático: Cultura e Comportamento**

**Título do Projeto:** Egressos e o Tempo: vinte anos de design de moda

**Docente Responsável:** Daniela Nunes Figueira Belschansky

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** No ano em que os Bacharelados em Design de Moda na instituição comemoram 20 anos, foi feito um trabalho junto ao NDE que resultou na reformulação desses cursos de forma que foram ofertados de maneira unificada desde 2020. Ao longo deste processo por diversas vezes tratou-se de egressos dos referidos cursos e de suas atuações profissionais nos dias atuais e como se deu a contribuição do curso para tal.

A partir destas reuniões ficou claro para o NDE que apesar das pesquisas institucionais acerca dos egressos dos cursos, estas não são personalizadas e de certa maneira, pouco efetivas, quando o que se busca como resposta são informações que estão muito mais no âmbito qualitativo do que quantitativo.

Outro ponto motivador fundamental para a criação desse projeto foi a intenção de ter o egresso de volta à instituição para trocar informações e experiências com os discentes e docentes por meio de palestras, oficinas, workshops e oportunidades de empregos.

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- Os participantes do Projeto em questão estarão desenvolvendo ativamente pesquisas e reflexões sobre metodologias de pesquisas qualitativas e quantitativas.
- Terão a possibilidade de aplicar técnicas de elaboração de questionário e metodologias juntamente com os docentes e aplicá-las levantando contatos e informações referentes aos egressos, nesse segundo momento, das turmas de 2004 a 2015.
- Poderão ainda, tomar conhecimento das trajetórias profissionais, empreendedoras e no terceiro setor dos entrevistados, objetivando a participação dos mesmos em parcerias com a Instituição e ainda vislumbrar oportunidades de percursos para eles próprios.
- Para a melhor abrangência e divulgação do Projeto, em 2020 foram criadas contas em redes sociais como Instagram e Facebook como uma maneira de "falar" de forma mais fácil com os egressos, facilitando assim o contato dos alunos com os mesmos.

- Ao grupo de alunos caberá também as publicações e gestão destas contas, bem como, se identificada a necessidade de outra ação para facilitar a comunicação entre o Projeto e seu público alvo, novas propostas poderão ser absorvidas pelo grupo.



## **Eixo Temático: Cultura e Comportamento**

**Título do Projeto:** Comida de Santo, um resgate à ancestralidade e valorização da cultura religiosa afrodescendente

**Docente Responsável:** Jorge Luis da Hora de Jesus

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** Da África vieram ao Brasil milhares de negros trazidos pelos portugueses para o trabalho escravo. Esses negros e os portugueses com suas famílias iam se misturando aos indígenas formando, desta maneira, o povo brasileiro. Nascia também desta mescla a cozinha brasileira, miscigenação das culinárias indígena e portuguesa e depois sofrendo influência também da culinária africana. (BASSI, 2006)

Os portugueses trouxeram ao Brasil animais como bois, vacas, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, patos, gansos e outros que criavam nos quintais e currais que faziam em suas fazendas. Além disso, foram os responsáveis por plantar uma enorme quantidade de frutas, legumes, vegetais, cereais e temperos. (SOARES, 1998)

Os negros, na condição de escravos, não podiam escolher quanto nem o que comer, por isso criava e adaptava de acordo com aquilo que lhes era oferecido como sustento. Com a farinha de mandioca adicionada ao caldo fervente descobriram o pirão. Depois, buscando aumentar a pequena porção que lhes era destinada, desenvolveram o pirão massapê que ganhou este nome por causa da coloração que a pimenta malagueta dava à mistura. (BASSI, 2006)

À alimentação dos escravos de fazendas mais abastadas eram inclusos toucinho, carne-seca, peixe salgado, laranja e banana. Muitos alimentos, aliás, foram introduzidos no cardápio brasileiro provenientes da África a exemplo do quiabo, do inhame, da erva-doce, do gengibre, do açafraão, do gergelim, do amendoim africano, da melancia, do coco e da banana. Esta última, sendo considerada uma das maiores contribuições africana às mesas brasileiras, era comidas puras, com mel de cana ou de abelha, com açúcar mascavo ou com farinha. (BASSI, 2006)

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- Os alunos ingressantes em 2021 farão um levantamento bibliográfico com base nas indicações mencionadas pelos professores.

- Auxiliar os docentes na elaboração dos pratos para serem degustados entres, professores, alunos e a comunidade.  
Vivência com sacerdotes de matriz africana dentro ou fora do Campus
  - Criar conteúdo usando ferramentas como *Teams*, *Blackboard*, *Youtube*, *Instafran* dentre outros.
  - Elaboração e produção de menus.
  - Possibilitar a discussão referente a intolerância religiosa.

### **Eixo Temático: Educação**

**Título do Projeto:** A APAE no SENAC: uma contribuição para uma sociedade inclusiva

**Docente Responsável:** Fabio Leandro Bontorim Stoco

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Águas de São Pedro

**Resumo:** Pessoas com algum tipo de deficiência também possuem capacidade de produção e devem ser inseridas no meio social (CHALITA, 2001). O presente projeto vem neste sentido, o de inclusão, que é uma das premissas do Centro Universitário Senac.

A inclusão social conceitua-se como o processo pelo qual a sociedade se adapta para poder incluir, em seus sistemas sociais gerais, pessoas com deficiência e, simultaneamente, estas se preparam para assumir papéis na sociedade (SASSAKI,1997)

A inclusão traz para todos nós o desafio de mudarmos nossa forma de ver o mundo, de agir e de pensar temos uma grande oportunidade quando convivemos com pessoas diferentes de nós. Oportunidade de crescimento de nos tornarmos mais solidários e adultos melhores do que somos (HONORA, 2008).

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- O presente projeto se iniciará com a preparação do aluno bolsista e demais voluntários participando de uma imersão na APAE da cidade de São Pedro, onde acompanharão por dois dias as professoras durante as aulas, a fim adquirirem conhecimento de como trabalhar com esses alunos, além de desenvolver uma maior familiaridade com os mesmos.
- Também participaram de uma conversa com a coordenadora responsável, de como trabalhar com pessoas com algum tipo de deficiência.
- Na próxima etapa faremos uma reunião com o aluno bolsista e os demais voluntários na participação do projeto, a fim de pensarmos juntos nas atividades a serem desenvolvidas com os alunos da APAE da cidade de São Pedro, estas atividades serão realizadas quinzenalmente.

- Todas serão realizadas no Senac Águas de São Pedro, para isto a APAE será responsável pelo transporte dos alunos até a unidade, bem como o acompanhamento de toda a atividade por duas professoras da APAE.
- O aluno realizará pesquisas, acerca dos temas a serem propostos a cada aula, bem como de atividades práticas a serem desenvolvidas com os alunos da APAE, além do desenvolvimento da atividade em si, na qual o aluno deverá exercitar sua capacidade didática.
- Também deverá elaborar as receitas e fichas técnicas das preparações quando a atividade for dentro do laboratório de cozinha.
- A princípio nossos alunos farão oficinas práticas de gastronomia dentro dos nossos laboratórios, preparações simples que todos os envolvidos possam participar colocando realmente "a mão na massa".
- No semestre anterior, os alunos da APAE, participaram de atividades na biblioteca com a utilização do biblioaroma, onde conheceram diferentes aromas de ervas e condimentos, participaram do evento "Integra Senac Hospitalidade na Diversidade", realizado pelos alunos de hotelaria, realizaram várias oficinas gastronômicas dentro dos nossos laboratórios, como pizza, petit gateau, massa fresca, hambúrguer.

O grande intuito do projeto é que os alunos do curso de gastronomia e hotelaria do Campus tragam sugestões de atividades que serão analisadas pelo docente responsável e pela coordenadora da APAE de São Pedro a fim de verificar se é plausível a realização da atividade, por este motivo ainda não serão descritas todas as atividades que serão realizadas, pois serão desenvolvidas pelo aluno bolsista selecionado e demais voluntários.

## **Eixo Temático: Educação**

**Título do Projeto:** CURIOSIDADE ENSINA ! Kit #2: Descobrir a Cidade

**Docente Responsável:** Valéria Cássia dos Santos Fialho

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Objetivo:** Promover o aprendizado ativo e colaborativo. Produção de conteúdo pedagógico alternativo e ilustrado que provoque a investigação ativa e experimental, através de um kit (conjunto de peças / elementos com instruções de montagem, de caráter lúdico) montado em um envoltório, contendo cartazes, cartões de referência, dobraduras e pequenos modelos de experimentação. Este material será ainda complementado por conteúdo digital complementar de acesso público (organizado em plataforma digital).

### **Atividades que serão realizadas pelos alunos:**

- ✓ Realização, sob supervisão, dos levantamentos bibliográficos;
- ✓ Pesquisa de referências e experimentos sobre linguagem (material gráfico e produção de objetos, assim como a plataforma digital);
- ✓ Participação na criação colaborativa de possibilidades de linhas de aprendizado a partir do tema do Kit;
- ✓ Desenvolvimento e produção de protótipos iniciais e modelos de teste;
- ✓ Acompanhamento e registro dos testes de desempenho dos protótipos junto aos parceiros;
- ✓ Desenvolvimento do Caderno de Atividades;
- ✓ Desenvolvimento do projeto definitivo do Kit;
- ✓ Aplicação de testes e avaliações acompanhados pela equipe de pesquisadores;
- ✓ Produção de bases (gráficas, físicas e digitais);
- ✓ Acompanhamento e apoio à implantação e consolidação da ferramenta educacional;
- ✓ Participação nas reuniões de avaliação.

## **Eixo Temático: Educação**

**Título do Projeto:** Educando pelos sabores

**Docente Responsável:** Fabio Leandro Bontorim Stoco

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Águas de São Pedro

**Resumo:** A oferta dos cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia e Tecnologia em Hotelaria na cidade de Águas de São Pedro e entorno desperta interesse da comunidade local. Observa-se também o constante interesse a cada evento gastronômico promovido por alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia em atividades de extensão, com uma participação cada vez maior da comunidade local.

A gastronomia, ou antes, a alimentação, constitui elemento essencial do conceito de hospitalidade, que envolve também o acolhimento e o entretenimento, temas abordados no Curso Superior de Hotelaria (LASHLEY, MORRISON, 2004).

Com interesse de convergir todas estas frentes, realizamos, desde março de 2014, no município de Águas de São Pedro, oficinas de cozinha que mostraram excelente resultado, desde então já atendemos uma média de 540 alunos. Atualmente o projeto atende semanalmente 60 crianças, divididas em 4 turmas de 15 alunos, as aulas ocorrem duas vezes por semana, As crianças que participam das atividades demonstraram expressivo interesse pelas aulas e provaram absorver com facilidade conceitos associados à alimentação saudável, higiene e até sustentabilidade, replicando o conhecimento adquirido nas aulas para seus familiares, muitos pais relataram que as crianças, passaram a consumir mais vegetais em sua alimentação e querem ajudar na preparação de alimentos.

As comidas para as crianças são trabalhadas de formas divertidas, estimulando-as a comer frutas e legumes frescos, elas sentem atração pelas cores vivas, oferecendo uma seleção variada e cortada de diferentes formatos como se fosse realmente uma brincadeira. (RODES, 1993).

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- O aluno realizará pesquisas, com fontes secundárias, acerca dos temas a serem propostos a cada aula, bem como de atividades práticas a serem desenvolvidas com as crianças, além do desenvolvimento da

aula em si, na qual o aluno deverá exercitar sua capacidade didática, sempre com a orientação direta do professor responsável.

- Elaborar as receitas e fichas técnicas das preparações assim como as listas de compras necessárias para cada aula, estimulando o aprendizado obtido em aula.
- Durante as aulas demonstrativas e práticas, que ocorrerão duas vezes por semana, o bolsista executará demonstrações práticas de receitas e as crianças iram reproduzir as preparações, que serão realizadas em uma cozinha da escola, elas serão divididas por grupos e cada grupo será orientado pelos alunos bolsistas, no final dessas aulas iram degustar o que fizeram, e organizar o espaço utilizado.
- Desenvolver aulas teóricas e demonstrativas, introduzir aspectos de higiene e segurança alimentar, apresentar diferentes tipos de ingredientes, onde as crianças aprenderão a identificá-los, como exemplo, diferentes tipos de frutas, diferenças entre os tipos de banana, maçã e vegetais, sempre com uma degustação final de cada item, com intenção que as crianças criem hábito por uma alimentação mais saudável, consumindo mais frutas e vegetais e menor consumo de gordura e açúcar.

## **Eixo Temático: Gestão e Negócios**

**Título do Projeto:** CENTRO DE INOVAÇÃO NO COMÉRCIO (CIC)

**Docente Responsável:** João Paulo Correia Gomes

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** A crise do novo coronavírus provocou impacto negativo nas atividades de 37,5% das três milhões de empresas não financeiras em funcionamento no país na segunda quinzena de julho, na comparação com a primeira quinzena de 2019. Ao mesmo tempo, para 36,3% o impacto foi pequeno ou inexistente e ainda há as que tiveram efeito positivo (26,1%).

As empresas do setor de Serviços foram as que mais sentiram impactos negativos (42,9%), em particular o segmento de Serviços Profissionais, Administrativos e Complementares (53,8%). No item Comércio, 63,5% das empresas indicaram efeitos e na Construção, 55,4% e na indústria, 64,2% tiveram impacto (BRASIL,2020).

Estudos apontaram que a percepção de impacto negativo é maior entre as empresas de grande porte, acima de 500 funcionários (37,8%), percentual próximo ao universo de pequeno porte, com até 49 funcionários (37,6%). No entanto, na análise das que mais perceberam impactos pequenos ou inexistentes, boa parte é também de empresas de grande porte (41,25%) (BRASIL,2020).

Mesmo ainda sem uma solução para essa situação, há esperança de que o mundo, aprenda grandes lições, como valorizar sobremaneira as relações interpessoais, compreendendo a necessidade de concretizar parcerias sólidas e efetivas, com parcimônia e foco. O respeito ao próximo pode proporcionar equilíbrio social, financeiro, de aprendizagem e sobrevivência; e, além disso, as experiências do isolamento social são oportunidades e em solidez para os negócios empreendedores (NASSIF et al, 2020).

“Em tempos de incertezas, o equilíbrio emocional e a resiliência se configuram como estratégias de enfrentamento e fomentam a reflexão, ambas necessárias à prospecção de um futuro melhor, como seres humanos” (NASSIF et al, 2020).

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- Os alunos iniciam o projeto pesquisando o tema, o público alvo e a linguagem para a comunicação com esse público.



- Em seguida são divididas as tarefas.
- Todas as etapas do projeto preveem a discussão e reflexão antes das decisões coletivamente.
- Uma vez decidido o caminho, os alunos passam a pesquisar a melhor forma de apresentarem ao público alvo o conhecimento e como replicá-lo.
- Finalizamos com a análise do processo, teste dos resultados e entrega física para os públicos de interesse.

## **Eixo Temático: Gestão e Negócios**

**Título do Projeto:** Projeto Senac Partilhando Conhecimentos

**Docente Responsável:** Alexandre Santos

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** A pós-modernidade, com sua busca incessante pela produtividade, transformou os processos de trabalho do profissional da educação. A partir de 1980, o processo de desprofissionalização docente (NÓVOA, 1995) fragmentou o trabalho dos educadores em geral, transformando muitos desses profissionais em técnicos, ou seja, desassociou-se a pesquisa, a inovação e o processo conceptivo do ofício educativo, já que essas etapas foram aos poucos tornando-se incumbência dos gestores, administradores, economistas e autoridades políticas. Nesse panorama, a sobrecarga do trabalho docente (HARGREAVES, 2003) também é um elemento a ser considerado na medida em que os baixos salários obrigam esses profissionais a assumirem uma carga de trabalho elevada. Desta forma, o tempo necessário para pesquisar soluções voltadas aos seus problemas cotidianos, assim como para busca de inovações em suas práticas, fica muito restrito, para não dizer nulo. Tal situação é comum também a outros profissionais que atuam em organizações de diversos segmentos. Buscando minimizar essa distância entre o que se executa nas instituições e o acumulado teórico resultado de pesquisas e propostas inovadoras pensadas pela academia, essa proposta se volta à oferta desse serviço multidisciplinar à comunidade escolar, de terceiro setor e governamental de todo o país e às organizações de diversos segmentos de atuação, considerando para tanto as regiões de moradia dos alunos e as demandas por eles levantadas e apresentadas à equipe do projeto. Será adotada uma perspectiva participativa, onde as decisões serão tomadas em conjunto com os profissionais das instituições atendidas após escuta, análise, pesquisa e acompanhamento constante dos nossos alunos da graduação, orientados pelos docentes relacionados ao projeto, com o objetivo de elaborar uma avaliação organizacional ou diagnóstico organizacional e propor melhorias para o cenário pesquisado. Vale ressaltar que o projeto toma como seus os quatro objetivos destacados no edital nº 56/2016 para os cursos de extensão no Senac, a saber: contribuir socialmente, de maneira relevante e imediata; desenvolver um trabalho multidisciplinar; oportunizar a participação dos alunos; e inserir-se regionalmente como um centro de apoio institucional, com amplitude no âmbito nacional, oferecendo um serviço de qualidade que pode chegar a regiões com poucos recursos formativos e reflexivos; temos nessa proposta a oportunidade de sanar uma necessidade formativa de relacionar a prática

à teoria, em que os nossos alunos vão às instituições, conversam com quem lá atua e são levados a pensar em soluções a partir do que estudam. Isso estimula a criatividade e capacidade de inovação, além de possibilitar a crítica às teorias existentes. Nesse processo, os alunos ganham qualitativamente em sua formação, as instituições do entorno ganham um suporte de pesquisa e consultoria e as graduações da área da Educação e Gestão e Negócios do Senac se destacam na região, mostrando-se presentes dentro da comunidade.

## **Eixo Temático: Hospitalidade e Serviços**

**Título do Projeto:** Oficinas em Hospitalidade

**Docente Responsável:** Marcia Akemi Takahashi Baltieri

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Águas de São Pedro

**Resumo:** O termo hospitalidade costuma ser associado à hotelaria. Em países de língua inglesa, ambos os termos são tratados como sinônimos - no entanto, o conceito de hospitalidade é muito mais amplo e representa um fator humano que suaviza a racionalidade da relação puramente comercial da oferta de hospedagem e alimentação. Como define Camargo (2004, p.52), a hospitalidade implica em "ato humano, exercido em contexto doméstico, público e profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu habitat natural". Estas práticas sociais são objeto de estudo de componentes curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria e são, em escala mais limitada, abordadas no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Desenvolver ações de recepção ou de acolhimento/inclusão, providenciar serviços de alimentação, entreter por meio de atividades de lazer e recreação ou de eventos sociais, culturais ou corporativos – são oportunidades para praticar a hospitalidade. A aplicação prática do conhecimento acadêmico é uma forma de garantir a apropriação adequada deste conhecimento, além possibilitar um desenvolvimento mais aprofundado de competências essenciais aos egressos dos cursos ofertados. Camargo (2004) argumenta que o resgate da hospitalidade – seja em empresas ou outras organizações sociais, seja em casa ou nas cidades – possibilita a solidificação do vínculo humano. Dessa forma, ao se propor um projeto de extensão focado na temática da hospitalidade, busca-se – além de promover integração do corpo discente e docente com a comunidade local – desenvolver ações que busquem contribuir para a melhoria das relações sociais (ou comerciais, quando for o caso) do público atingido.

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- Para o desenvolvimento das atividades a serem desenvolvidas ao longo do projeto, os alunos participantes (extensionista e voluntários) deverão realizar pesquisas, com fontes primárias e secundárias, para fundamentar os conteúdos e ações a serem desenvolvidos em cada oficina ou evento.
- No caso das oficinas, além do planejamento prévio acerca das temáticas abordadas e dinâmicas a serem desenvolvidas, os alunos serão desafiados a desenvolver suas capacidades didática e empática – sempre com a orientação direta dos professores responsáveis pelo

- projeto e com suporte da coordenação pedagógica da entidade parceira.
- No caso da organização de algum evento, tanto extensionista quanto voluntários deverão considerar todos os aspectos relacionados à mobilização de pessoas e recursos necessários para o desenvolvimento da atividade, estabelecendo cronogramas de trabalho e comunicações prévias a todos os envolvidos, possibilitando a efetivação de todas as etapas e ações necessárias ao sucesso do evento previsto.
  - A mobilização de voluntários e organização de escalas para efetivação das atividades propostas será responsabilidade do aluno extensionista, que deverá, ao final de cada semestre, elaborar um relatório das atividades desenvolvidas e seus resultados (incluindo quantificação de público impactado).

## **Eixo Temático: Hospitalidade e Serviços**

**Título do Projeto:** Embaixadores Universitários

**Docente Responsável:** Ana Marta de Brito Borges Avelãs de Araújo

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Objetivo:** Alunas e alunos engajados no programa atuam em atividades de acolhimento e relacionamento nas esferas presenciais e virtuais, bem como em ações de divulgação das áreas relacionadas aos cursos de formação profissional superior e disseminação do movimento "A educação que queremos" do Centro Universitário Senac. Para tanto, participam de oficinas formativas que trabalham conceitos e práticas de hospitalidade, comunicação, responsabilidade social, acessibilidade, diversidade, entre outros temas que se mostram relevantes, a serem identificados junto do time de embaixadores. Também é promovido o alinhamento das ações deste grupo com as iniciativas de relacionamento com representantes de curso e egressos, como forma de fortalecimento da comunidade acadêmica na jornada de vivência universitária. Alunas e alunos do time de embaixadores participam dessa dinâmica centrada no desenvolvimento da hospitalidade enquanto valor dos relacionamentos, o que contribui para que competências socioemocionais, relevantes para atuação profissional, sejam desenvolvidas nesse processo ao valorizar de suas trajetórias na experiência de vivência universitária com a comunidade intra e extra-campus.

### **Atividades que serão realizadas pelos alunos:**

- ✓ Reuniões de integração do grupo e planejamento de atividades do time de embaixadores
- ✓ Oficinas de construção e aprofundamento de competências de relacionamento e hospitalidade
- ✓ Criação de conteúdo e administração de rede social do projeto
- ✓ Ações conjuntas ao grupo de representantes de curso (oficinas de formação e relacionamento)

## **Eixo Temático: Hospitalidade e Serviços**

**Título do Projeto:** Organização de Eventos Gastronômicos: disseminando a cultura gastronômica em um destino turístico.

**Docente Responsável:** Renato Benedito Vieira

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Águas de São Pedro

**Resumo:** O Centro Universitário SENAC Águas de São Pedro é um centro de referência na área de hospitalidade e, em especial, da área da gastronomia. Seus egressos acabam por empreender carreira predominantemente fora dos limites da sede da instituição. Sendo assim, seus conhecimentos adquiridos vão ser praticados em diferentes localidades que não Águas de São Pedro. A realização de um evento gastronômico trará a cultura gastronômica adquirida nos cursos da instituição, a uma ampla gama de pessoas. Segundo Petrini (2009, p. 60).

“Gastronomia é o conhecimento racional de tudo que se refere ao homem enquanto come. Ela facilita a escolha, pois faz compreender o que é qualidade. Proporciona ainda provar um prazer duto e ganhar um conhecimento agradável. Enquanto come, o homem é cultura. Assim, gastronomia é cultura, material e imaterial. ”

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- Bolsistas: Articular os trabalhos entre os responsáveis pelas partes logística, operacional, financeira, divulgação do evento e os monitores da cozinha pedagógica e órgãos apoiadores da municipalidade. Auxiliar no preparo das produções. Orientar e organizar os demais alunos envolvidos no projeto. Fazer a coleta das amostras dos pratos vendidos.
- Alunos Gastronomia e Hotelaria: Definir a tipologia, planejar o evento captar patrocinadores para as barracas temáticas, empreender ações de divulgação do evento gastronômico. Preparar as produções servidas no evento.
- Realizar o evento e fazer análise pós evento

## **Eixo Temático: Hospitalidade e Serviços**

**Título do Projeto:** “Sabores de Águas” uma contribuição para a consolidação do turismo gastronômico de Águas de São Pedro.

**Docente Responsável:** Tiago dos Reis Brugnerotto

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Águas de São Pedro

**Resumo:** O Centro Universitário SENAC Águas de São Pedro é uma unidade de referência na área de gastronomia e hospitalidade em âmbito nacional. A gastronomia na maioria das vezes é colocada em pauta nos processos de planejamento turísticos das cidades, por ser um mecanismo diferencial para atração de turistas (BARRETO e SENRA, 2001). Os egressos empreendem carreira predominantemente fora dos limites geográficos da cidade. Desta forma, seus conhecimentos adquiridos vão ser praticados em diferentes localidades que não Águas de São Pedro. A continuidade da realização de um evento gastronômico de rua, além de seguir uma tendência consolidada na gastronomia mundial, divulgará o conhecimento adquirido nos cursos da instituição, a uma ampla gama de pessoas, incentivando os meios de alimentação locais a oferecerem uma alimentação mais diversificada e diferenciada. Contribuindo com o que diz Furtado (2004), onde relata o momento de se experimentar outras culturas, alimentos e contato entre pessoas, se torna especial devido a tal convivência.

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- O aluno bolsista do projeto, auxilia o professor coordenador na organização e realização de todas as atividades propostas no projeto, como segue descrito abaixo:
- Desenvolvimento do referencial teórico para o artigo e estudo de caso.
- Apresentação do projeto aos comerciantes de serviço de alimentação.
- Definição do meio de candidatura dos restaurantes.
- Definição dos estabelecimentos participantes.
- Reunião inicial com alunos.
- Abertura de inscrição de grupos.
- Fechamento de inscrição de grupos.
- Escolha dos grupos a serem contemplados no projeto.
- Orientação dos grupos para atuação nos empreendimentos (ética, segurança e recursos).





- Realização de pesquisa qualitativa para escolha do prato a ser sugerido.
- Fechamento das preparações.
- Teste preparações/realinhamento caso necessário.
- Realização do evento

### **Eixo Temático: Hospitalidade e Serviços**

**Título do Projeto:** Hospitalidade e Sustentabilidade: Contribuições para a Competitividade na Gastronomia.

**Docente Responsável:** Ana Cláudia Guimarães Antunes

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** Demonstrar que a hospitalidade aliada a sustentabilidade pode contribuir para a competitividade na gastronomia e desenvolvimento de conteúdo científico para área de estudos aplicados em comércio e serviços.

**Atividades previstas:** Aplicação de questionário para coleta de dados quantitativos para comprovar ou refutar as hipóteses: H1. A sustentabilidade no setor da gastronomia é relevante para os clientes - H2. A hospitalidade impacta positivamente na satisfação dos clientes. Essas hipóteses surgiram após o levantamento do referencial teórico, coleta de dados qualitativos e análise de resultado.

## **Eixo Temático: Inovações Tecnológicas**

**Título do Projeto:** Competição com Carrinhos de Ladeira

**Docente Responsável:** Edson Barberato

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** O projeto é desenvolvido por alunos convidados dos anos finais do ensino médio, de escolas da comunidade próxima ao campus CAS. Irão aplicar conceitos adquiridos nas oficinas pedagógicas tratadas como aspectos da física fundamental, projeto mecânico, sistema dimensional, otimização de componentes, validação, gerenciamento de projetos e fabricação de cada componente do veículo carrinho de ladeira atendendo à conceitos da Engenharia e Design. Estes alunos atuarão auxiliados por estudantes dos cursos de graduação do SENAC, que atuarão como monitores e que também participarão do processo de ensino-aprendizagem.

### **Atividades dos alunos no projeto**

- A construção dos carrinhos é composta por etapas.
- Os estudantes de graduação do CAS SENAC participarão de todas as etapas do processo, colaborando a cada passo auxiliando nas elaborações das concepções de engenharia, processo e design e na disponibilização de meios, ferramentas e conhecimentos.

Atuarão como gestores, executores e facilitadores do processo cadastradas como parceiras do CAS.

**Eixo Temático: Inovações Tecnológicas**

**Título do Projeto:** Cozinha e Ciência

**Docente Responsável:** Ana Cláudia Guimarães Antunes

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Objetivo:** Testar e descrever as reações físico-químicas que ocorrem em ingredientes e produções gastronômicas.

**Atividades que serão realizadas pelos alunos:** Pesquisa, mise-en-place e teste de processos físico-químicos de ingredientes e produções gastronômicas.

### **Eixo Temático: Inovações Tecnológicas**

**Título do Projeto:** Gestão de cursos de graduação: ferramenta informatizada e personalizada

**Docente Responsável:** Eduardo Heredia

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Objetivo:** Este projeto de extensão tem como objetivo geral desenvolver uma ferramenta informatização para potencializar gestão de cursos de graduação do Centro Universitário Senac.

#### **Atividades que serão realizadas pelos alunos:**

- ✓ Os alunos deverão desenhar um layout da ferramenta e implementação – arquitetura da informação
- ✓ especificação do layout – estabelecimento de interface (mock up)
- ✓ desenvolvimento do frontend web usando framework Angular e padrões de desenvolvimento da arquitetura de micro serviços;
- ✓ testes de usabilidade.

## **Eixo Temático: Inovações Tecnológicas**

**Título do Projeto:** Metodologia ágeis para sustentabilidade de projetos em micros e pequenas empresas de tecnologia da informação e comunicação (TIC).

**Docente Responsável:** Keli Cristiane Vido

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** Conforme Fogarty (1991) organizações contemporâneas, incluindo as de micro e pequeno porte e MEIs preconizam para sua sustentabilidade gestões de processos / projetos velozes e com saber compartilhado, bem como estratégias empresariais capazes de atender transformações abruptas de mercado, principalmente no setor de tecnologia da informação e comunicação. Como discorrem Aligleri, Aligleri e Kruglianskas (2018, p.213) "(...) uma estratégia para melhoria contínua dos produtos, processos e serviços, local de trabalho, qualidade e gestão de projetos".

Para Müller e Turner (2006) recomenda-se realizar a gestão de projetos pautada em ações de planejamento, as quais contrairão para melhoria da competitividade empresarial, isso porque seja qual for o porte da organização ou seu setor de atuação, isso promove mecanismos e o ferramental necessário para processos assertivos e o alcance da excelência. Registre-se que para os autores a gestão de projetos assemelha-se há uma engrenagem de manutenção ou vela propulsora para sustentabilidade empresarial e, portanto, a sobrevivência dos negócios.

No que se referem as micro e/ou pequenas empresas destaca-se que estas geralmente encontram-se imersas à macro ambientes, os quais demandam por parte delas, estabelecimento e cumprimento de objetivos de curto e médio prazo, convergentes à necessidade da gestão de processos, velozes e simplificados. Destarte, a gestão de projetos planejada e acompanhada por intermédio das Metodologias Ágeis compreende uma necessidade para consecução das metas dos negócios, principalmente no setor de Tecnologia da informação e comunicação continuamente mutável (MORELLI, 2014).

Kelling (2006) corrobora com o contexto aludido e discorre a gestão de projetos valendo-se das Metodologias Ágeis promulga para as micro e pequenas empresas ou/e MEIs ou/e ONGs e Oscips gestão e projetos com respostas mais aderentes ao mercado e com qualidade pautada em *frameworks* direcionados para as transformações tecnológicas (KELLING, 2008).

Nesse sentido Silva (2016) explica que as Metodologias ágeis se centram para o alcance de rapidez na condução de projetos e atendimento de veloz das transformações nas interações dos profissionais, *softwares* executáveis ao invés de na documentação do processo, cooperação do cliente e não em formulações de contratos. Preceitos estes que não abdicam de documentações dos projetos e sua gestão cuidadosa, porém desprendem-se de negociação e planejamento longos para processos fragmentados em etapas e testes intermediários que asseguram correções e alinhamentos constantes.

Assim sendo, propõe-se para tal, por meio desse projeto de extensão capacitação do alunado concomitante das empresas atendidas na gestão de projetos ancorado em Metodologias Ágeis, bem como proporcionar experiências para tal, do mapeamento técnico de processos, análise de contextos empresariais, os quais assemelhassem à ambiente de simulação e, por isso, propícios para aprendizagem conceitual, prática, de convivência e necessárias para formação profissional.

Registre-se ainda que, a proposição deste projeto extensão prevê balizar-se nas linhas formativas SENAC e uma educação capaz de romper fronteiras e disseminar conhecimento aos stakeholders da Instituição de ensino Superior (IES), assegurando a todos sustentabilidade e competitividade com vias a cumprir seu papel junto a sociedade.

#### **Atividades dos alunos no projeto:**

Compreendem atividades a serem desenvolvidas pelos discentes participantes do projeto de extensão para o exercício e consolidação dos aprendizados intrínsecos aos cursos envolvidos, bem como envolvidos vivência das três linhas formativas do Centro Universitário SENAC;

- atender as empresas, ONGs e Oscips envolvidas pelo projeto;
- consolidar a prática profissional e as possibilidades de formação por meio do ensino-aprendizado centrado no saber acadêmico e técnico;
- participar dos atendimentos em empresas de diferentes nichos de tecnologia da informação ampliando a vivência profissional e conhecimento de contextos socioculturais de diversidade;
- oportunizar reflexões geradoras de transformação de conceitos e práticas empresarias relacionados à gestão de projetos e profissionalização de micro e pequenas empresas;
- conhecer e aplicar a metodologia dos Projetos Ágeis como ferramental de competitividade empresarial.

### **Eixo Temático: Patrimônio Cultural**

**Título do Projeto:** MEMÓRIA, PATRIMÔNIO E IDENTIDADE: 200 anos da Independência do Brasil e o legado dos 100 anos da Semana de Arte Moderna

**Docente Responsável:** Marcos Roberto Souza Brogna

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Objetivo:** Tendo como mote o centenário da Semana de Arte Moderna de São Paulo e o bicentenário da Independência do Brasil para a (re)descoberta de espaços de memória viva na cidade de uma temática ainda pertinente aos tempos atuais, criar uma ponte entre esses espaços e a produção acadêmica do Centro Universitário Senac Santo Amaro sobre o tema por meio de um roteiro de estudo e visitação.

**Atividades que serão realizadas pelos alunos:** A primeira etapa deste trabalho se prestará ao levantamento de espaços na cidade de São Paulo sobre a Semana de 22 e a independência do país (espaços de cultura, prédios que são patrimônio histórico e espaços virtuais); após o levantamento, será feito um reconhecimento desses espaços com vistas a conhecê-los melhor e construir um roteiro sobre eles, que será divulgado de alunos para alunos (em redes sociais do nosso projeto), com o intuito de fomentar o interesse cultural. Em seguida, será feito um levantamento de livros sobre o tema e divulgados, com breve descrição e indicação de onde podem ser acessados. Por último, será realizada a divulgação das atividades do projeto.



## **Eixo Temático: Patrimônio Cultural**

**Título do Projeto:** Cultura e Tecnologia: ações educativas

**Docente Responsável:** Ralf José Castanheira Flôres

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** O projeto de extensão universitária Cultura e Tecnologia: ações educativas é resultado do processo de continuidade (princípio) e amadurecimento (uso das tecnologias) dos projetos *Patrimônio Cultural e Práticas da Memória* (2019) e *Patrimônio Cultural – apropriações, técnicas e tecnologias* (2020), e tem a transdisciplinaridade como apoio conceitual para suas ações em responsabilidade social. Concebido em torno do eixo Cultura-Educação-Tecnologia, e dialogando com o conceito de que *somos todos interatores*<sup>1</sup>, este projeto propõe desenvolver estratégias, metodologias e práticas educativas que se adequem às especificidades de cada demanda apresentada pelas comunidades parceiras, internas (SENAC) ou externas (sociedade, instituições etc.).

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- ✓ Participação e assiduidade nas reuniões semanais e nas discussões de atividades do projeto;
  - ✓ Pesquisa em acervo, documentação iconográfica e audiovisual;
  - ✓ Mapeamento das demandas específicas das comunidades atendidas pelo projeto.
  - ✓ Produção de workshops, debates e sessões de cineclube;
  - ✓ Criação e produção de material didático em vídeo, infográficos, *podcasts* e mídia interativa;
  - ✓ Organização, curadoria e postagem de conteúdos na plataforma digital adotada pelo projeto;
  - ✓ Produção de workshops, debates e sessões de cineclube;
  - ✓ Registro audiovisual de atividades promovidas pelo projeto.
-

## **Eixo Temático: Responsabilidade Social**

**Título do Projeto:** GASTRONOMIA COMO ATO DE SOLIDARIEDADE

**Docente Responsável:** TALITA RODRIGUES PRÓSPERO

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Águas de São Pedro

**Resumo:** O presente projeto busca oferecer aos alunos da graduação do Centro SENAC – Águas de São Pedro a possibilidade de vivenciar a prática de eventos, ao mesmo tempo que trabalham em prol do afeto oferecido a uma carente parcela da sociedade. Ao longo do desenvolvimento deste projeto, os alunos participantes terão a oportunidade de vivenciar experiências abrangendo diversas habilidades, como comercial, marketing, gastronomia, receptividade, ambientação, criação etc. Convergindo à um dos objetivos secundários do projeto, a grande demanda por conhecimento exigirá a participação de alunos de diferentes áreas, o que contribui para a integração de alunos da TG e da TH.

Segundo Correia, (1993, p. 2) *apud* Barroso (2008)

"A solidão é completamente contrária ao conceito do "humano". No entanto, a solidão e o abandono entre pessoas idosas são mais comuns do que se pensa, operando no conceito capitalista da sociedade, "o que não serve deita-se fora".

Pensando não apenas nos idosos, mas também em outras partes da população que necessita, trabalharemos com pequenos eventos comemorativos, trazendo bem-estar para essas pessoas e uma experiência afetiva e prática para os alunos. A solidão e abandono é uma das maiores causas de depressão, com a realização dessas atividades o ganho será para os alunos que criarão empatia e ganho profissional com a prática em pequenos eventos, e para a comunidade que se beneficiará com o projeto ao longo do ano.

Formamos profissionais prontos para entrar no mercado de trabalho e devemos formar, também, cidadãos que olhem para o próximo com empatia, sabendo reconhecer o valor de cada indivíduo.

A emoção é um estado interno (fisiológico e mental) do organismo, que responde a estímulos agradáveis ou desagradáveis (Soto, 2002), dessa forma, estimularemos, com a arte da gastronomia e hospitalidade, pessoas a terem experiências gastronômicas agradáveis e únicas.

**Atividades dos alunos no projeto:**

- Criar um grupo de alunos voluntários para o desenvolvimento do projeto
- Selecionar entidades na região juntamente com o docente
- Fazer visitas nas entidades para melhor execução do projeto
- Apresentar aos outros participantes as entidades selecionadas
- Selecionar a data específica para cada instituição
- Conseguir patrocínio para a realização dos eventos
- Montagem de cardápio e fichas técnicas
- Definir atividades para cada data
- Execução do evento juntamente com os docentes
- Feedback

## **Eixo Temático: Responsabilidade Social**

**Título do Projeto:** Comida que aquece

**Docente Responsável:** Victor Ragazzi Isaac

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Campos do Jordão

**Objetivo:** O presente projeto de extensão tem como objetivo promover mensalmente a produção e posterior doação de refeições para residentes que se encontram em situação de vulnerabilidade social na cidade de Campos do Jordão que estejam inseridos em programas assistenciais vinculados a Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social.

**Atividades que serão realizadas pelos alunos:** Os alunos envolvidos no projeto desempenharão papéis operacionais e gerenciais. Em relação às atividades gerenciais, os alunos serão responsáveis por desenvolver cardápios a partir de insumos excedentes (não utilizados) pela cozinha, adquiridos ou pré-selecionados pelos professores em conjunto com os parceiros, que realizarão doações ao projeto, além de elaborar a lista de compras, observando questões vinculadas a logística do evento. Ademais, os papéis operacionais, exercidos pelos alunos, estão vinculados a reprodução da receita, realizando o pré-preparo e a finalização dos cardápios elaborados por eles próprios, vindo também a realizar o evento, com a entrega das refeições.

## **Eixo Temático: Responsabilidade Social**

**Título do Projeto:** LAR2022 - Viver em Comunidade - Conexão Jalapão - Petrolina - São Paulo

**Docente Responsável:** Marcella de Moraes Ocke Mussnich

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

### **Objetivo:**

1. Promover o aprendizado ativo e colaborativo e promover, ainda, a conscientização sobre a importância de movimentos participativos para a conscientização da importância dos espaços de moradia e convivência nas comunidades.
2. Atender demandas específicas de comunidades em situação de vulnerabilidade com propostas no campo da arquitetura e design

### **Atividades que serão realizadas pelos alunos:**

- ✓ Palestras e pesquisas sobre os temas importantes para desenvolvimento das propostas (bio-arquitetura, permacultura, biofilia, banheiro seco, processos participativos);
- ✓ Visitas técnicas virtuais nas comunidades do Jalapão e Petrolina
- ✓ Conversas virtuais intermediadas pelo Caça Fome com as comunidades
- ✓ Desenvolvimento de manuais para as comunidades
- ✓ Identificar possíveis parceiros para realização de oficinas nas comunidades;
- ✓ Desenvolvimento e produção de modelos e protótipos e avaliação pelo grupo de trabalho (pesquisadores e alunos bolsistas);
- ✓ Testes e avaliações de desempenho dos protótipos junto à comunidade/parceiros envolvidos.
- ✓ Produção do Caderno das atividades realizadas no projeto,
- ✓ Testes e avaliações das atividades junto aos parceiros e comunidade;
- ✓ Reuniões de avaliação e possibilidade de continuidade do programa de extensão.

## **Eixo Temático: Responsabilidade Social**

**Título do Projeto:** NAF - Núcleo de Apoio Contábil e Fiscal

**Docente Responsável:** Elisangela Natalina Zebini

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** É sabido a relação muito próxima entre a Receita Federal do Brasil e profissionais da contabilidade. Assim, podemos considerar relevante os serviços executados por estes profissionais que contribuem com o Erário Fiscal Federal na administração de tributos, tendo como contribuintes pessoas físicas e jurídicas. Portanto, quanto maior aproximação os futuros profissionais da contabilidade tiverem com este ente tributante, melhores profissionais se tornarão para o mercado de trabalho, benefício este, que não se restringe aos conhecimentos tributários, como também o despertar nos alunos a importância da responsabilidade social através de suas habilidades interpessoais.

Nesta toada, Bravo e Peres (2011), descrevem três ações entre a Receita Federal do Brasil e os contribuintes que, ao serem estabelecidas em conjunto, tem o objetivo de difundir o conhecimento das responsabilidades, das habilidades interpessoais e importância tributária-fiscal entre os contribuintes e profissionais prestadores de serviços fiscais. A bem da verdade, estas ações visam diminuir o alto índice de sonegação de tributos e acessibilidade aos serviços oferecidos pela Receita Federal do Brasil para contribuintes hipossuficientes. Pode-se dizer que ao desparzizar a função social dos tributos e aprimorar os princípios da cidadania, consecução de políticas de melhoria para qualidade de vida dos cidadãos, inclusive com a participação das instituições de ensino incentivando seus discentes ao concurso deste trabalho voluntário, todos ganharão.

Ademais, um dos principais objetivos do curso bacharelado em Ciências Contábeis do Centro Universitário Senac Santo Amaro está em "lidar com o gerenciamento do patrimônio de empresas e processos contábeis visando a sustentabilidade do negócio". É importante considerar que o projeto Núcleo de Apoio Contábil e Fiscal - NAF não rompe com os trabalhos oferecidos nos escritórios de contabilidade, pois a principal proposta como já dito, é promover a interação dos discentes e a sociedade, através de uma cooperação mútua, levando cidadania às comunidades mais carentes.

### **Atividades dos alunos no projeto**

- As descrições das atividades dos discentes no projeto, são:
- Auxílio à elaboração e orientações sobre a Declaração de Ajuste Anual do IRPF;

- Auxílio à inscrição e Informações cadastrais de CPF;
- Auxílio à inscrição e Informações cadastrais do CNPJ;
- Auxílio à emissão e informações sobre Certidões Negativas de Débitos PF e PJ;
- Auxílio à consulta da situação fiscal do contribuinte;
- Agendamento on-line de atendimentos na RFB;
- Informações e auxílio à regularização de CPF Suspenso;
- Auxílio à apresentação de pedidos de restituição de pagamentos indevidos e/ou a maior (Perdcomps);
- Auxílio na Isenção do IRPF – Doenças Graves;
- Informações gerais sobre ITR;
- Auxílio à inscrição e informações gerais sobre o Microempreendedor Individual;
- Auxílio à inscrição e informações gerais sobre o Simples Nacional; e Informações e auxílio no eSocial do empregador doméstico.
- Auxílio nas Malhas Finas; e
- Auxílio ao pedido emergência.

## **Eixo Temático: Responsabilidade Social**

**Título do Projeto:** Brincar Ludicidade e Inclusão

**Docente Responsável:** Fabia Tuchsznajder Campos

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** A ludicidade pode ser considerada um dos elementos da educação, pois faz parte da evolução humana através das interações sociais, da apropriação da cultura e do desenvolvimento motor, como esclarece Dorneles Rau (2012).

O conceito de jogo, brinquedo e brincadeira acompanha desde cedo a criança e a prepara para o mundo adulto. É por meio do brincar que se faz o ensaio para enfrentar as situações do dia a dia, como exemplifica Huizinga (2000), quando comenta sobre as brincadeiras de luta entre os filhotes no reino animal, os preparando para a caça quando adultos.

Outro aspecto a se considerar, segundo Gordinho (2009), o brincar estimula crianças e jovens a usar a musculatura ampla e fina, a adquirir domínio voluntário sobre os seus corpos, a direcionar os pensamentos e emoções, entre outras inúmeras contribuições.

Nesse contexto, o projeto de Extensão Universitária Brincar: Ludicidade e Inclusão nasceu em 2008, com a finalidade de trazer o lúdico e a brincadeira, incluindo crianças e jovens com ou sem deficiências, através de produtos como jogos, livros interativos e brinquedos. O projeto traz a integração e participação no desenvolvimento acadêmico dos alunos envolvidos através da percepção do público alvo (comunidade), análise de produtos similares e construção de forma replicável. O projeto tem entre suas premissas a inclusão de maneira natural, e o exercício constante da cidadania e entende o poder transformador que os alunos através de seus conhecimentos adquiridos na graduação exercem em si próprios e no entorno. A ludicidade permeia o projeto através de atividades plenas de prazer, entrega e integração dos participantes.

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- Caberá aos alunos, buscar, organizar e identificar os produtos desenvolvidos nas versões anteriores do Projeto Brincar.



- Estudar as possibilidades de transformar esses objetos em produtos replicáveis, dentro das premissas: materiais de fácil acesso, simples manuseio e baixo custo.
- Os produtos que não forem possíveis de se tornarem replicáveis, serão usados como inspiração de novos produtos.
- Como fazer isso? Será tarefa para os alunos.
- Também será responsabilidade dos alunos, pesquisar materiais e processos de execução, bem como registrar e publicar no grupo suas contribuições.

## **Eixo Temático: Saúde e Bem-estar**

**Título do Projeto:** Projeto Senac Saúde

**Docente Responsável:** Everton Crivoi do Carmo

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** Estratégias para a prevenção de doenças e a promoção a saúde de populações vem sendo tópicos de discussões em diferentes instâncias ao redor do mundo. Nesse cenário, a importância de um estilo de vida saudável, tendo como base a prática regular de atividades físicas e hábitos alimentares saudáveis, vem recebendo cada vez mais destaque. Entretanto, mesmo com o conhecimento e campanhas sobre os benefícios da atividade física, a maioria da população brasileira ainda é sedentária. A grande justificativa para isso ainda é a falta de oportunidade para a prática de atividade física ou não saber como realizá-la de maneira correta. Nesse sentido, o desenvolvimento de ações que proporcionem as pessoas a prática de atividade física e orientações sobre os hábitos alimentares saudáveis são exatamente importantes para a saúde da população.

Em um levantamento feito com colaboradores do Centro Universitário Senac – Santo Amaro, foi observado que a maioria dos participantes não praticavam atividade física de forma regular ou orientada. Adicionalmente, observou-se grande interesse pela prática de exercícios. Dos 117 participantes da pesquisa, 97,4% responderam que gostariam de realizar atividade física orientada. Desses, 59,8% gostariam de fazer parte de um grupo de corrida e caminhada e 44,4% gostariam de receber orientações ambulatoriais sobre a prática de exercício. Dessa forma, em 2016 foi implantado o presente projeto de extensão.

Em cinco anos de projeto (2016 à 2020) participaram mais de 40 alunos de graduação (Educação Física, Nutrição e Estética) e foram atendidas mais de 450 pessoas nas diferentes atividades. Vale destacar que parte considerável dos participantes são pessoas que moram na região ou parentes de estudantes do Centro Universitário, mostrando o potencial do projeto na relação com a comunidade.

Entretanto, com o aumento da procura surgiram também novas demandas, o que possibilitou a ampliação das ações desenvolvidas. Assim, em 2017 foram realizadas as atividades de treinamento funcional, orientação nutricional, grupo de dança e avaliação de corredores amadores. Em 2018, o grupo ampliou as ações com o centro de excelência em endurance e a

natação inclusiva. O Centro de excelência em endurance atendeu no grupo de corrida cerca de 25 atletas amadores. Adicionalmente, foram realizadas avaliações com corredores, ciclistas e triatletas. A natação inclusiva atendeu cerca de 10 pessoas, promovendo a prática de atividade física em meio líquido e em um ambiente de inclusão inversa. Em 2019 a demanda foi ainda maior. O treinamento funcional recebeu mais de 90 inscrições no primeiro semestre. Dessa forma, para o segundo semestre de 2019 foram criados dois horários de treinamento, possibilitando o aumento no número de atendimentos. No mesmo caminho, o Centro de excelência em endurance passou a ser procurado por atletas de diferentes modalidades. Assim, passou a receber o nome de centro de avaliação de atletas. No primeiro semestre de 2019 foram atendidos atletas de corrida, ciclismo, futebol, basquetebol e o único brasileiro a jogar na liga de futebol americano. O centro possibilitou a criação do projeto, por dentro da ciência do esporte, o qual leva conceitos de física, química e biologia a alunos do ensino médio, tendo o esporte como pano de fundo para a resolução de problemas. O grupo de dança também vem ampliando as atividades, sendo convidado para apresentações externas e participando de um dos maiores festivais de dança do Brasil em Joinville.

Em 2020, devido a pandemia COVID19, as atividades foram parcialmente suspensas. Algumas clínicas e atividades com a comunidade foram realizadas de forma remota, porém, com baixa efetividade uma vez que um dos pilares do projeto para a mudança do comportamento é a interação do grupo. Nesse cenário ainda incerto, a proposta para 2021 seria reduzir as atividades e quase que recomeçar pensando em uma nova estrutura e novos serviços de atendimento a comunidade. Para isso, vamos manter o centro de avaliação de atletas, o grupo de dança e o treinamento funcional, porém com vagas e horários reduzidos.

Vale sempre destacar que o projeto de extensão Senac Saúde tem importante papel no suporte a ações relacionadas a pesquisa científica. Entre 2018 e 2020 foram realizados trabalhos de iniciação científica relacionados as atividades do projeto de extensão. Para 2021 um grande estudo sobre a aderência a prática de exercício está sendo idealizado. Adicionalmente, vem servindo de laboratório para os futuros alunos de iniciação científica, funcionando como uma pré-iniciação.

#### **Atividades dos alunos no projeto:**

- Reuniões semanais sobre o programa com os alunos envolvidos e instruções técnicas sobre as modalidades desenvolvidas.
- Discussões dos casos e possíveis situações ocorridas durante a semana, possibilitando ao aluno a prática da resolução de problemas



por meio do conhecimento específico da área e a vivência de trabalho com profissionais de outra área de atuação.

- Elaboração e organização de banco de dados com as informações sobre as avaliações e o treinamento.

**Eixo Temático: Saúde e Bem-estar**

**Título do Projeto:** Projeto Cuidar

**Docente Responsável:** Elke Lima Trigo

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Objetivo:** Realizar avaliação física e nutricional de idosos residentes em instituições de longa duração. Realizar orientações sobre a prática de atividades físicas e hábitos nutricionais para os idosos e profissionais.

**Atividades que serão realizadas pelos alunos:** Atuarão realizando as avaliações físicas e nutricionais, aplicação de atividade física e orientação dos idosos e cuidadores

## **Eixo Temático: Saúde e Bem-estar**

**Título do Projeto:** Esteticistas sem Fronteiras

**Docente Responsável:** João Paulo Correia Gomes

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** O século XX se caracterizou por profundas e radicais transformações, destacando-se o aumento do tempo de vida da população como o fato mais significativo no âmbito da saúde pública mundial. A esperança de vida experimentou um incremento de cerca de 30 anos numa profunda revolução da demografia e da saúde pública. Tal revolução formula para os especialistas, homens públicos e coletividades um dos maiores desafios sociais da história humana e uma intensa demanda por estudos e análises para uma melhor definição de políticas públicas de prevenção de saúde no envelhecimento (VERAS, 2004).

A busca por uma melhor qualidade de vida é fenômeno sociocultural de múltiplos significados em uma sociedade globalizada cujo o tema do corpo abrange dimensões diversas e complexas. 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 (DAVIDOFF, 2001; GÁSPARI, 2005).

Após séculos de atitudes disciplinadoras e de controle parece haver, hoje, um movimento reivindicatório do corpo, uma espécie de resistência a seu secular menosprezo, já não mais local do pecado e prisão, senão da exaltação do prazer e da sedução. A mídia participa, junto com outras instituições, da difusão dessas fantasias modernas, e deve ser por isso que os cuidados quase obsessivos com a saúde, a beleza e o corpo constituem temas recorrentes (NATANSOHN, 2005). Contudo, quando se trata do corpo, o tom reivindicativo cede lugar aos imperativos estéticos, verdadeiras panóplias corretoras e a aparelhagens multidisciplinares (dietas, cirurgias, ginástica) para moldar o corpo (SANTOS, 2006).

### **Atividades dos alunos no projeto**

- Os alunos iniciam o projeto pesquisando o tema, o público alvo e a linguagem para a comunicação com esse público.
- Em seguida são divididas as tarefas.
- Todas as etapas do projeto preveem a discussão e reflexão antes das decisões coletivamente.



- Uma vez decidido o caminho, os alunos passam a pesquisar a melhor forma de apresentarem ao público alvo o conhecimento e como replicá-lo.

Finalizamos com a análise do processo, teste dos resultados e entrega física para o público.

## **Eixo Temático: Saúde e Bem-estar**

**Título do Projeto:** Receitas culinárias para pacientes oncológicos pediátricos do GRAACC

**Docente Responsável:** Tatiane Vanessa de Oliveira

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** O câncer na criança e no adolescente (entre 0 e 19 anos) ou infantojuvenil 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. O câncer infantojuvenil é predominantemente de natureza embrionária e, geralmente, afeta as células do sistema sanguíneo e os tecidos de sustentação (INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA, 2019) O número de casos novos de câncer infantojuvenis esperados para o Brasil, para cada ano do triênio 2020-2022, será de 4.310 casos novos no sexo masculino e de 4.150 para o sexo feminino. Esses valores correspondem a um risco estimado de 137,87 casos novos por milhão no sexo masculino e de 139,04 por milhão para o sexo feminino (INCA, 2019) Nas crianças e adolescentes, os tipos de câncer com maior incidência são: leucemias (mais comum), tumores no sistema nervoso central (SNC), linfoma não Hodgkin, neuroblastoma, sarcomas de partes moles, tumor de Wilms, tumores ósseos, retinoblastoma, doenças de Hodgkin, histiocitose, tumores germinativos (GAROFOLO e LOPEZ, 2002; BRASIL, 2009; GRAACC, 2017). Após a identificação do tumor e o diagnóstico do câncer, inicia-se o tratamento clínico que basicamente se divide em quatro tipos principais: a cirurgia, a quimioterapia, a radioterapia, e o transplante. Independentemente do tipo de tratamento, os pacientes tendem a apresentar diversos sintomas que comprometem a ingestão alimentar e consequentemente o estado nutricional dos mesmos (BRASIL, 2009). Além disso, compromete o sistema imune e isso se torna mais agravante no caso de crianças e adolescentes.

Sendo assim, a terapia nutricional na oncologia pediátrica é um constante desafio, considerando os diferentes aspectos que interferem no desfecho nutricional desses pacientes. O câncer e o estado inflamatório decorrente deste, junto ao tratamento antineoplásico, as infecções, as complicações e a alta demanda metabólica relacionada ao crescimento e desenvolvimento da infância e adolescência, além dos fatores emocionais, tornam esse grupo mais suscetível à distúrbios nutricionais, como a anorexia e consequentemente a caquexia (FERREIRA, et al. 2013).



**Descrição das atividades dos alunos no projeto**

- Pesquisa de receitas e ingredientes para a realização dos testes.
- Elaboração da lista de compras e aprovação do orçamento ou verificação de ingredientes disponíveis na gastronomia.
- Testes das receitas propostas na cozinha pedagógica do Centro Universitário SENAC;
- Elaboração das fichas técnicas com cálculo do valor nutricional das receitas desenvolvidas;
- Análise da aceitação por meio da degustação da equipe envolvida, estes serão realizados na sala Demo e no laboratório de Análise Sensorial do Centro Universitário Senac;
- Relatório com os descritivos dos resultados obtidos durante os testes e as adaptações realizadas.
- Apresentações dos resultados obtidos, com registros fotográficos.

## **Eixo Temático: Sustentabilidade**

**Título do Projeto:** HORTA

**Docente Responsável:** TALITA RODRIGUES PRÓSPERO

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Águas de São Pedro

**Resumo:** O presente projeto compõe a linha de pesquisa e extensão do Centro Universitário Senac, para o desenvolvimento, implantação e manutenção de uma horta orgânica, contendo hortaliças comuns e não convencionais, além de uma variedade de ervas e temperos que serão utilizados na manutenção de nossa biblioteca de aromas (Aromateca).

Implantar e executar a manutenção de uma horta orgânica, promovendo o acesso de alunos do ensino fundamental das escolas municipais de Águas de São Pedro, a atividades práticas que vão desde o plantio até a colheita das hortaliças, possibilitando aos alunos e a comunidade uma aproximação com o processo de cultivo de hortaliças e plantas alimentícias não convencionais (PANC).

Sobre a relação entre o homem e a plantas, Felipe (2007, p. 17), comenta que:

“A semente, que ao germinar dá origem a uma nova planta, sempre foi um dos alimentos principais do homem. Foi e ainda é fator importante no caminhar da civilização através dos séculos. Por causa das sementes, muitas plantas foram logo domesticadas, e a agricultura teve início. ”

Para iniciar o plantio seguiremos conforme sugere Fernandes (2007), diversificando os vegetais entre folhas, flores, frutos, legumes, tubérculos, além das PANC.

Sobre as PANC, Kinupp; Lorenzi (2014, p.15) conceituam como sendo “todas as plantas que têm uma ou mais partes ou porções que pode (m) ser consumida (s) na alimentação humana, sendo elas exóticas, nativas, silvestres, espontâneas ou cultivadas. ”

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- Selecionar o espaço da horta juntamente com o meliponário (Projeto de extensão);

- Realizar pesquisas bibliográficas sobre agricultura;
- Selecionar um grupo de alunos voluntários para a instalação da horta;
- Manutenção da horta quando necessário;
- Manutenção da aromateca;
- Colheita e uso dos hortifrúteis em aulas;
- Oficinas com a comunidade e escola de ensino fundamental, apresentando a horta e seus produtos.

## **Eixo Temático: Sustentabilidade**

**Título do Projeto:** Competição com Barcos Autônomos

**Docente Responsável:** Ricardo Luiz Ciuccio

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Objetivo:** Este projeto de Extensão tem o propósito de fazer o evento chamado Competição com Barco Autônomo uma atividade na qual possa ser desenvolvido ações ligadas aos princípios de integrar conhecimentos de Artes, Ciências, Tecnologia, Engenharia e Matemática para preparar os alunos para os desafios futuros como cidadão, envolvendo os alunos do Senac e alunos convidados de escolas do ensino médio e técnico que estejam ao entorno do CAS. O objetivo principal deste projeto de extensão é realizar oficinas pedagógicas com estudantes das unidades do Senac, estudantes das escolas de relacionamento do Centro Universitário Senac e estudantes das escolas técnicas e do ensino médio, com foco em desenvolver competências por meio de projetos, ou seja, aprender pela vivência de um projeto. No Projeto Competição com Barco Autônomo será desenvolvido uma metodologia ativa de aprendizagem integrada (STEAM) e baseada em projetos, aprendizagem pela vivência, que tem o objetivo de formar pessoas com diversos conhecimentos, desenvolver valores juntamente com os conteúdos abordados e preparar alunos e cidadãos para os desafios do futuro. O aluno participante desse projeto obterá conhecimentos por meio de artefatos tecnológicos, onde a prática da automação e conceitos de computação em nuvem venha a contribuir na aplicação de fundamentos de ciência e tecnologia, trazendo para o cotidiano do aluno e para a experiência concreta diversos conceitos hoje abstratos. A combinação dos sistemas de construção da tecnologia, aliada a prática pedagógica de ensino por desafios, fornecerá diferentes maneiras de aprender automação e informática. Cada Kit de barco inteligente e/ou autônomo vem com recursos exclusivos e um programa que controla o comportamento do barco. Os resultados esperados são atendimento com alunos dos cursos de Engenharia e professores orientadores nas oficinas pedagógicas que proporcionarão aos participantes o desenvolvimento de conhecimentos técnicos e científicos necessários para a elaboração do projeto das competições com Barcos Inteligentes ou autônomos. Como premissas, a construção dos mesmos e seus respectivos processos de fabricação deverão estar focados na sustentabilidade, uso de energias limpas, gestão de recursos e geração de resíduos, viabilidade econômica e administrativa para gerenciar o projeto e suas respectivas equipes. O presente projeto de extensão visa atender as premissas das linhas formativas do Senac na promoção das oficinas pedagógicas, aumentando significativamente a visibilidade dos cursos de Engenharia em escolas públicas e privadas, tornando-as parceiras do CAS.

**Atividades que serão realizadas pelos alunos:** Neste trabalho será apresentada uma forma de motivar o jovem a se interessar pela área de

computação, por meio do uso de kits de Automação educacional. Para tanto, as atividades empregadas levaram o jovem a adquirir conceitos fundamentais de computação de forma construtiva e divertida. Em cada atividade o jovem é convidado a solucionar um problema programando, por meio de uma interface amigável.

Serão programados vários encontros de apresentação e discussão para contribuições científicas numa variedade de áreas de pesquisa relacionadas Automação e automação, oferecendo um local único para explorar diversas conexões de teoria e prática através de uma ampla gama de campos de pesquisa e apresentando oportunidades para disseminar novas ideias e tecnologias.

Uma das ações do projeto da Automação, será a visita dos alunos nos eventos relacionados as competições estudantis. Esses eventos envolvem uma série de atividades ligadas a Automação, além de palestras, competições, amostras de barcos inteligentes etc. Solicitaremos visita guiada nos locais sugerido pelas organizações de eventos de automação.

Serão oferecidas oficinas pedagógicas centrados em novas tecnologias de processos de fabricação, multidisciplinaridade, critérios econômicos e socioambientais e estratégias de pesquisa científica e gestão de projetos.

Nessas oficinas pedagógicas será apresentado um ambiente de aprendizado, que exigirá dos alunos a resolução de um conjunto de problemas práticos e poderá criar e comandar seus próprios objetos robóticos combinando elementos LEGO com rotinas programável, motores e sensores fazendo de suas criações mecanismos de andar, agarrar entre outras formas de ações.

Uma das ações do projeto de automação, é a participação em eventos da área, para que os alunos, professores e equipe técnica possam ter a oportunidade de conhecer projetos que são realizados pelo país, em diversos níveis de ensino.

## **Eixo Temático: Sustentabilidade**

**Título do Projeto:** Horta Universitária

**Docente Responsável:** Breno Koci Guelssi

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Campos do Jordão

**Resumo:** A gastronomia tem ganho grande destaque nas últimas décadas, prova disso são os inúmeros programas televisivos transmitidos semanalmente, com as mais diversas abordagens, soma-se a isso o aumento de cursos de gastronomia e culinária no país, dos mais diversos tipos, desde cursos livres até de graduação de nível superior. Além disso, como atividade econômica se apresenta como um importante segmento, apresentando uma cadeia produtiva de grande relevância e significado, desde da produção dos insumos, transformação, até o seu consumo pelo cliente final, englobando produtores/criadores, transporte, em muitos casos industrialização, elaboração da produção e venda ao consumidor final.

Este cenário tem conduzido o mercado de alimentação, na busca de mão-de-obra qualificada, não apenas em aspectos operacionais, mas também, de profissionais com habilidades de gestão, liderança e inovação. Assim a universidade tem importante papel na formação profissional, não apenas nos quesitos técnicos, mas na formação de indivíduos capazes de ações reflexivas e análises críticas.

Desta maneira, a compreensão da dimensão da importância da produção de insumos, com destaque para ervas aromáticas, legumes e hortaliças, entre muitos, desde sua origem como plantação, colheita, armazenagem e utilização, entre outros, torna-se um importante aspecto na formação do gastrólogo.

Este complemento de conhecimento, aliado à sua formação teórico e prática, pode ser adquirido por meio de atividades de plantio, cuidados, colheita, armazenagem e uso de insumos produzidos em uma horta dentro das instalações da unidade Hotel-Escola e Centro Universitário de Campos do Jordão, que conta com uma área de mais de 400.000 m<sup>2</sup>.

Esta atividade pode estimular os alunos a conhecerem aspectos de produção, gestão e distribuição dos alimentos, sazonalidade, regionalidade, entre muitas outras possibilidades.

Podendo ser iniciada com o cultivo de ervas aromáticas, e posteriormente se ampliando para legumes, hortaliças e a longo prazo o cultivo de plantas

frutíferas, em especial para espécies regionais, não necessariamente nativas, como por exemplo a framboesa e o morango devido principalmente à facilidade de adaptação do clima da localidade.

A produção deste cultivo será destinada ao uso nas aulas práticas de cozinha, contudo, não se tem a intenção de substituir os fornecedores regulares da instituição, mas de oferecer aos alunos a visão da questão da produção dos alimentos e de também propiciar, mesmo que numa pequena escala, insumos frescos que valorizem as produções elaboradas em aula.

Uma outra possível abordagem é a utilização dos resíduos orgânicos, oriundos dos descartes feitos nas aulas práticas do curso de Tecnologia em Gastronomia, para a produção de adubo (compostagem). Em relação à comunidade externa, pretende-se no presente trabalho, a doação de parte dos insumos produzidos na Horta Universitária, bem como a realização de workshops, ministrados por alunos e professores, responsáveis pelo projeto, além da oferta de mudas de hortaliças para plantio onde houver espaços, em creches ou asilos situados no município de Campos do Jordão e região, como forma de estimular/promover o consumo de alimentos produzidos de forma agroecológica.

Devido à propagação das ações desenvolvidas na Horta Universitária do Centro Universitário Senac Campos do Jordão, ocorreu o contato de um empreendimento de hospedagem local, que também desenvolve um trabalho de cultura de folhagens, especiarias e temperos, em uma horta própria, oferecendo o sua estrutura para visitaçã de alunos, com a possibilidade de utilização de suas instalações para manipulação e preparo de produções culinárias, se apresentado como um espaço de vivência e experimentação para os alunos participantes do projeto de extensão.

#### **Atividades dos alunos no projeto:**

- Manejo do cultivo das culturas de verduras e hortaliças,
- elaboração de receitas com a utilização dos insumos provenientes da horta,
- apresentação de workshops para a comunidade acadêmica,
- elaboração de artigos.

## **Eixo Temático: Sustentabilidade**

**Título do Projeto:** Meliponário: Enriquecendo o ecossistema e a Gastronomia

**Docente Responsável:** TALITA RODRIGUES PRÓSPERO

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Águas de São Pedro

**Resumo:** A importância das abelhas para a biodiversidade é um assunto cada vez mais atual. Elas existem há mais de 20 milhões de anos e sua importância para a polinização é inquestionável. O maior incentivo para a domesticação de abelhas é, sem dúvidas, devido aos benefícios que o mel e seus produtos trazem à saúde humana.

“O mel já era conhecido e apreciado pelos sumérios 5000 a.C. E os egípcios e gregos desenvolveram as rudimentares técnicas de manejo que só foram aperfeiçoadas ao final do sec. XVII por apicultores como Lorenzo Langstroth, que desenvolveu as bases da apicultura moderna. ” (ABREU, 1986)

Estudos mostram que criar abelhas requer muito cuidado com instalações, alimentação, utensílios e atenção no manejo (ABREU, 1986). Além da aquisição do mel, a criação delas perpetua a polinização de milhões de espécies de vegetais. A presença de colmeias próximo a plantações aumenta consideravelmente as produções. “No caso de cultura de abacate, os índices de aumento chegam a 800 por cento. ” (ABREU, 1986)

Muito se conhece sobre as abelhas do gênero Apis (com ferrão), delas são utilizados mel, geleia real, cera, própolis e pólen. Entretanto a utilização de produtos das abelhas sem ferrão, também chamada de abelhas indígenas ou Meliponíneos, vem crescendo devido a seus poderes medicinais e abrangente uso na gastronomia. No Brasil existem mais de 200 espécies de abelhas sem Ferrão, que polinizam diversas qualidades de vegetais entre os diversos biomas. Entre as espécies mais conhecidas destaca-se as Jataís, Mandaçaias, Irapuás/Arapuás, Uruçus, Marmeladas, dentre outras.

### **Atividades dos alunos no projeto:**

- Garantir a limpeza/organização das caixas e hotéis polinizadores;
- Transferência dos ninhos;
- Manejo básico quinzenal;





- Elaboração do xarope;
- Alimentação das abelhas;
- Coleta de mel;
- Divisão de ninhos;
- Oficinas com a comunidade e discente
- Pesquisa relacionada aos produtos coletados

## **Eixo Temático: Sustentabilidade**

**Título do Projeto:** Ambientes de multidisciplinaridade e sinergia local vivências com o modelo startup para concepção de inovações tecnológicas e processos manufatura sustentáveis.

**Docente Responsável:** Keli Cristiane Vido

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** Este projeto de extensão objetiva capacitar, desenvolver e disseminar vivências em ambientes de multiplicidade e sinergia local ancorado com o modelo organizacional *startup* para concepção de inovações tecnológicas e processos manufatura sustentáveis. Prática empresariais essa, que propõe o atendimento das chamadas **dores de mercado (nosso grifo)**, porém centrado em problemas da comunidade, neste caso da Instituições de Ensino Superior SENAC - CAS. Buarque (2008) conceitua à multidisciplinaridade e sinergia local como processos e/ou ações empresariais, mesmo que no âmbito educacional direcionadas a inovação tecnologia e / ou trâmites de manufatura ancorados em concepções, sustentáveis e colaborativas, capazes de criar soluções para entraves da comunidade local, geradores de desenvolvimento sustentável. Destarte, busca-se com essas vivências propostas estimular os envolvidos à experienciar saberes conceituais e práticos, pautados em prismas da economia circular e, portanto, a criação com o conhecimento adquirido de cenários de maior equidade social.

A multidisciplinaridade e sinergia local experienciada com o modelo organizacional *startup* para criação de inovações tecnológicas e/ou processos de manufatura sustentáveis, vale-se de construções coletivas nos trâmites de ideação-criação-produção-implantação.

No caso deste projeto de extensão para primeira etapa planeja-se que essas vivências de idealização, desenvolvimento, criar e implantação sejam de dois produtos: 1) kits para construção de moradias acessíveis e 2) banheiro social coletivo itinerante. Protótipos estes passíveis de serem replicados, por meio do modelo startup e elaboração. Para tal, vale enfatizar que o processo de manufatura sustentável previsto contará com inovações tecnológicas e práticas de gestão, bem como reuso, matérias-primas de baixo custo como reuso de embalagens de leite e latinhas de alumínio, equipamentos de aplicação, local e softwares já disponíveis na IES. Conglomerado que será mobilizado em prol de melhorias da qualidade de vida da comunidade local concomitante ao estímulo da economia circular, respeito

ao meio ambiente e responsabilidade social, concepções essas norteadoras para formação de profissionais com olhar contemporâneo e sustentável.

**Atividades dos alunos no projeto:**

- oficinas de capacitação nas tecnologias, metodologias e estratégias a serem utilizadas pelo projeto;
- processos de ideação coletiva e elaboração de ficha técnica de protótipos de TIC e/ou processos de manufatura;
- reflexões sobre a sustentabilidade e papel do alunado para disseminação do conhecimento e concepção de processos empresariais mais equitativos;
- atendimento das empresas / ONGs e Oscips / Organizações civis / Micro e pequenas empresas;
- disseminação de conhecimento e mentoria docentes-alunos-comunidade;
- criação de manuais de uso, fabricação para produtos concebidos pelo projeto e guia de boas práticas dos processos;
- vivência conceitual e prática em processos de multiplicidade e sinergia local com o modelo startup para criação de soluções em prol da melhoria da comunidade em torno da IES. Registre-se que na primeira etapa planeja-se a ideação e criação de protótipos para kits de construção de moradias, acessíveis e banheiro social itinerante por meio de tecnologia e reuso de embalagens de leite e latinhas de alumínio.

## **Eixo Temático: Sustentabilidade**

**Título do Projeto:** Projeto Competição com Automação e Robótica

**Docente Responsável:** Ricardo Luiz Ciuccio

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** Este projeto é destinado aos alunos do ensino médio com o objetivo de capacitar os participantes a compreender, construir e programar um robô autônomo para resolver pequenos problemas, promovendo com isso o aprendizado de forma lúdica dos conceitos fundamentais de física, mecânica, eletrônica, sistemas de automação e programação. A tecnologia e os instrumentos tecnológicos estão cada vez mais presentes no cotidiano das pessoas. Suas utilizações variadas já são discutidas até pelos movimentos de educadores, buscando uma reflexão sobre os papéis sociais, políticos e pedagógicos das práticas docentes conforme afirmam Saviani (2005) e Weisz e Sanches (2002). Com o avanço da informática e a vinda de circuitos microprocessados e microcontrolados de baixo custo, tornou-se possível a tecnologia de automação permear todas as áreas e dia a dia das pessoas (BAZZO e PEREIRA, 2008). Uma das áreas foi a da Educação, onde, através de campeonatos de robótica, os alunos são estimulados a resolverem problemas socioambientais locais (NASCIMENTO et al., 2019, p. 5). Desta forma com kits de robótica e ambientes simulados, é passível de aplicação que grupos de distintas classes sociais possam resolver problemas de sua comunidade com a automação e robótica (MAINES, 2001). A participação dos alunos em atividades envolvendo Robótica Educacional LEGO permite que os mesmos desenvolvam experimentos – robôs, tornando-os reais e motivando os estudantes a aprender, atentos e conscientes, além da contribuição no processo de aprendizagem, tornando-os sensíveis às relações com o mundo ao seu redor; soma-se a isso o incremento de suas habilidades em Artes, Ciências, Tecnologia, Engenharia e Matemática. Esse tipo de abordagem, com aprendizagem por projetos, com experimentação e de forma lúdica, focada nessas áreas ou campos do conhecimento é chamada de STEAM, trabalhando de forma criativa, sem perder o foco investigativo. Segundo Cleophas e Chechi (2018), o STEAM é um fomentador do desenvolvimento de habilidades socioemocionais por permitir que atividades sejam desenvolvidas em grupo, onde os papéis podem e devem ser revisados para que haja o fortalecimento do desenvolvimento de habilidades de cooperação, empatia e resolução de problemas.

**Atividades dos alunos:**

- No projeto Desenvolvimento do pensamento crítico e na criatividade dos alunos nas disciplinas robótica e estimular a aprendizagem por meio da resolução de problemas baseados em situações do cotidiano.
- Desperta o interesse dos seus alunos com uma abordagem investigativa, por meio de uma solução de ensino abrangente e inspiradora.
- Motiva os alunos a desenvolverem, construir e programarem robôs usando motores, sensores, engrenagens, rodas, eixos e outros componentes.
- Isso ajuda em uma melhor compreensão de como a tecnologia funciona nas aplicações da vida real.

Permitir que os alunos entendam e interpretem soluções de automação industrial e de serviços, criação de modelos tridimensionais de automação; construam, testem, resolvam problemas e revejam projetos; apliquem conceitos de matemática e ciências em aplicações da vida real; e dominem funções de programação e registro de dados.

## **Eixo Temático: Sustentabilidade**

**Título do Projeto:** Estudos Multidisciplinares em Alimentação e Sustentabilidade

**Docente Responsável:** Marselle Bevilacqua Amadio

**Unidade:** Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro

**Resumo:** Saúde é um direito humano fundamental reconhecido por todos os foros mundiais e em todas as sociedades. Como tal, a saúde se encontra em pé de igualdade com outros direitos garantidos pela Declaração Universal dos Direitos Humanos, de 1948: liberdade, alimentação, educação, segurança, nacionalidade etc. A saúde é amplamente reconhecida como o maior e o melhor recurso para os desenvolvimentos social, econômico e pessoal, assim como uma das mais importantes dimensões da qualidade de vida (BACKES et al, 2009). Saúde e qualidade de vida são dois temas estreitamente relacionados. Já que promover a saúde, é promover a qualidade de vida (WESTPHAL, 2007), seja em todas esferas dos determinantes sociais, como discutido na Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde, realizada em Ottawa, no Canadá, em 1986 (OPAS, 1986). As estratégias devem ser focadas na melhoria da qualidade de vida dos indivíduos e coletividades no território onde residem, estudam, trabalham, entre outros (HAESER; BUCHELE, BRZOZOWSKI, 2012).

Uma das estratégias pode estar pautada na Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS), que tem por objetivo apoiar Estados e Municípios brasileiros no desenvolvimento da promoção e proteção à saúde da população, possibilitando um pleno potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania. Além disso, reflete a preocupação com a prevenção e com o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição como a prevenção das carências nutricionais específicas, desnutrição e contribui para a redução da prevalência do sobrepeso e obesidade e das doenças crônicas não transmissíveis, além de contemplar necessidades alimentares especiais tais como doença falciforme, hipertensão, diabetes, câncer, doença celíaca, entre outras (BRASIL, 2012) A PAAS corresponde a uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), insere-se como eixo estratégico da Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS), e tem como enfoque prioritário a realização de um direito humano básico, que proporcione a realização de práticas alimentares apropriadas dos pontos de vista biológico e sociocultural, bem como o uso sustentável do meio ambiente (BRASIL, 2006; BRASIL, 2012).

**Atividades dos alunos no projeto**

- Os alunos inscritos e selecionados para o projeto conduzirão, junto aos docentes, as atividades acima previstas.
- Eles serão responsáveis por toda a criação e execução do cronograma acima descrito.