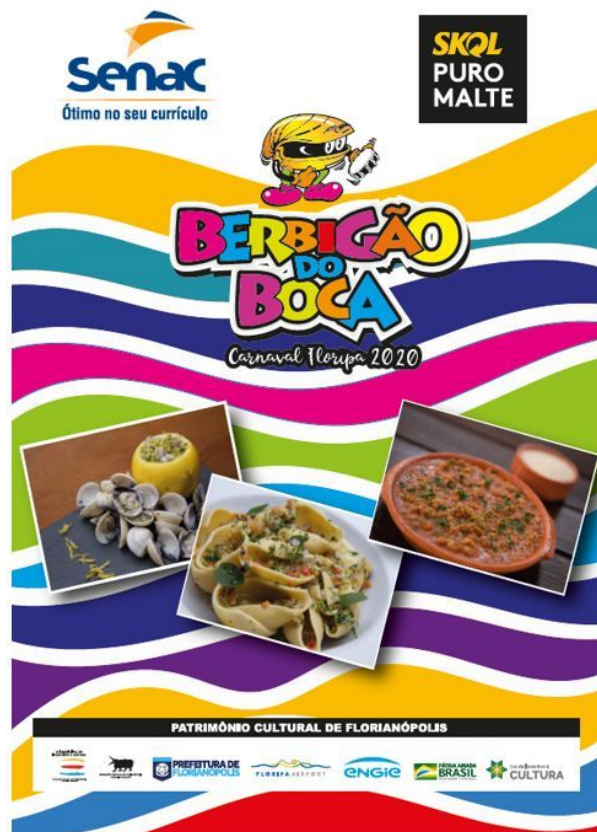




OBSERVATÓRIO DA
GASTRONOMIA

 Fecomércio SC |  SESC |  SENAC

Relatório Técnico 2020



Ação: Comissão Julgadora Berbigão do Boca

Realização: Faculdade Senac Florianópolis

Objetivo Geral: avaliação dos pratos desenvolvidos e apresentados pelos participantes, com base em insumo regional, o berbigão; incentivo ao uso de produto regional em receitas diversas.

Data: Carnaval de 2020



SETOR DE ALIMENTOS E SEUS
DESAFIOS NA PANDEMIA
COMO FAZER O MEU NEGÓCIO CRESCER?

senacflorianopolis

08 DE JUNHO 16H PLATAFORMA BLACKBOARD

senac

Ação: Palestra Desafios na Pandemia

Realização: Faculdade Senac Florianópolis

Objetivo Geral: orientações ao setor de alimentação para manutenção e crescimento do negócio durante a pandemia.

Data: 08 de junho de 2020





Ação: Treinamento para Manipulação de Alimentos

Realização: Faculdade Senac Florianópolis

Objetivo Geral: certificação para manipulador de alimentos - Senac Gratuidade.

Data: 08 de junho de 2020





Ação: Técnicas para Garçom

Realização: Faculdade Senac Florianópolis

Objetivo Geral: técnicas para atendimento, capacitação e
recolocação de emprego - Senac Gratuidade.

Data: 08 de junho de 2020





Pedro Soares

*Observatório da Gastronomia
Entrevista*



Ação: Observatório Entrevista

Realização: Observatório da Gastronomia Senac

Objetivo Geral: compartilhamento da trajetória de profissional do setor.

Data: Fevereiro de 2020

17 PARCERIAS E MEIOS
DE IMPLEMENTAÇÃO





Ação: Mapa Produtor Local

Realização: Observatório da Gastronomia Senac e Slow Food Mata Atlântica/SC

Objetivo Geral: divulgar serviços e produtos de alimentação da Grande Florianópolis através de mapa de localização dos produtores regionais.

Data: início em 24 de março de 2020



Segurança Alimentar e Nutricional

com LETÍCIA ZAGO

PROGRAMA MESA BRASIL SESC

 **LIVE**
@observagastronomia

03/04, 14h

Ação: Live “Segurança Alimentar e Nutricional”

Realização: Observatório da Gastronomia Senac

Objetivo Geral: compartilhar informações sobre segurança alimentar e nutricional na pandemia, banco de alimentos e sobre o Programa Mesa Brasil Sesc SC.

Parceria: SESC SC

Data: 03 de abril de 2020





Ação: Live “Preciso cozinhar. E agora?”

Realização: Observatório da Gastronomia Senac

Objetivo Geral: compartilhar informações básicas sobre compra, higienização e cocção de alimentos para uma alimentação saudável, sobretudo durante a pandemia.

Parceria: Faculdade Senac Florianópolis

Data: 10 de abril de 2020





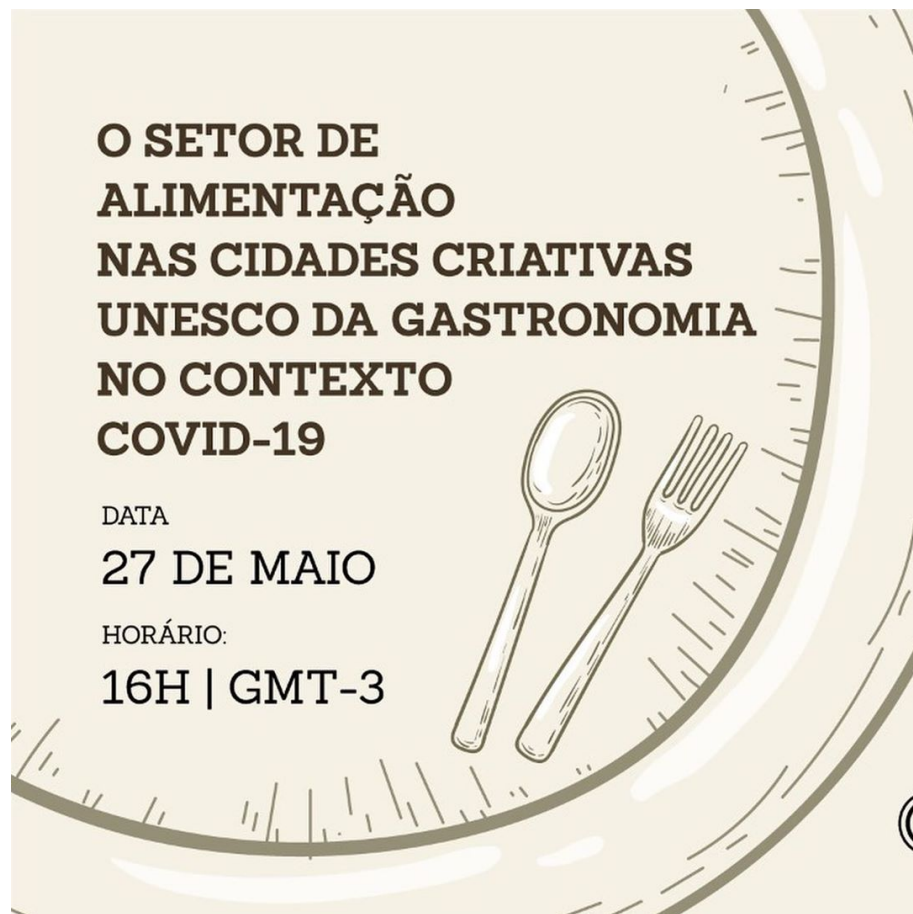
Ação: Live “Processo criativo na gastronomia”

Realização: Observatório da Gastronomia Senac

Objetivo Geral: como desenvolver o seu processo criativo dentro de uma cozinha profissional.

Data: 06 de maio de 2020





Ação: Live “O setor de alimentação nas Cidades Criativas Unesco da Gastronomia no contexto covid-19”

Realização: Observatório da Gastronomia Senac, Associação FloripAmanhã, Programa Florianópolis Cidade Criativa Unesco

Objetivo Geral: conhecer, compreender e disseminar as práticas adotadas no setor de alimentação por cidades latino americanas que compõem a Rede de Cidades Criativas Unesco da Gastronomia.

Data: 27 de maio de 2020





Ação: Cartilha de Orientação para preparo, armazenamento e delivery

Realização: Observatório da Gastronomia Senac, Associação FloripAmanhã, Fecomércio SC, CRN/Florianópolis, Programa Florianópolis Cidade Criativa Unesco

Objetivo Geral: orientar consumidores finais, entregadores e a equipe responsável pela produção de alimento sobre os cuidados durante a pandemia.

Data: 26 de maio de 2020





Ação: Regionalidades que geram renda

Realização: Senac SC e Observatório da Gastronomia Senac

Objetivo Geral: estimular o empreendedorismo por meio da produção de alimentos com ingredientes regionais e/ou sazonais. A série contou seis episódios, sendo cinco de receitas e um com orientações para quem quer empreender no setor. O resultado foi divulgado no canal do Youtube do Observatório da Gastronomia, Blog e Instagram, onde também contou com lives com os/as professores/as envolvidos.

Data: 08 de junho à 13 de julho de 2020



Série

*Regionalidades
que geram renda*

 OBSERVATÓRIO DA
GASTRONOMIA  Fecomércio SC |  Senac

Alfavaca

LIVE 08/06 -14h


Renata Tremea

 OBSERVATÓRIO DA
GASTRONOMIA  Fecomércio SC |  Senac

Pinhão

LIVE 15/06 -16h


Ana Paula Lang

 OBSERVATÓRIO DA
GASTRONOMIA  Fecomércio SC |  Senac

Morango

LIVE 22/06 -16h


Marília Valls

 OBSERVATÓRIO DA
GASTRONOMIA  Fecomércio SC |  Senac

*Orientações para empreender
em serviços de alimentação*

LIVE 29/06 -16h


Isaura H. Clemente

 OBSERVATÓRIO DA
GASTRONOMIA  Fecomércio SC |  Senac

Maracujá

LIVE 06/07 -15h


Esmael Queiroz

 OBSERVATÓRIO DA
GASTRONOMIA  Fecomércio SC |  Senac


Frutos do Mar

LIVE 13/07 -14h


Renata Tremea

 OBSERVATÓRIO DA
GASTRONOMIA  Fecomércio SC |  Senac

Gastronomia
Sustentável: Valorizando
ingredientes dos Biomas
Mata Atlântica e Caatinga

 18/06 | quinta-feira | 19:30



Fabiana Mortimer



Pedro Soares

Ação: Live “Gastronomia Sustentável: valorizando ingredientes dos Biomas Mata Atlântica e Caatinga”

Realização: Observatório da Gastronomia Senac, IFSC, Puro Oyster Bar e Programa Florianópolis Cidade Criativa da Unesco

Objetivo Geral: promover e valorizar a biodiversidade brasileira, apresentando preparações com ingredientes dos biomas Mata Atlântica e Caatinga.

Data: 18 de junho de 2020



Ação: Programa Faça e Venda


Realização: Senac SC – Departamento Regional e Unidades

Objetivo Geral: capacitar profissionais que iniciaram suas atividades no ramo da alimentação, devido as consequências econômicas oriundas da pandemia Covid-19, sobre preparo de alimentos com potencial de venda.

Data: início em agosto de 2020 (ativo)



Estratégias adotadas pelo setor de alimentação no Brasil e Itália

 16/07 | 15h (GMT -3)



Ângela Sicília
Belém/Br



Enrico Bergonzi
Parma/IT



Daniel Paiva
Florianópolis/BR

**Ação: Live “Estratégias adotadas pelo setor de
alimentação no Brasil e Itália”**

Realização: Observatório da Gastronomia Senac e Programa
Florianópolis Cidade Criativa da Unesco

Objetivo Geral: conhecer, compreender e disseminar as práticas
adotadas no setor de alimentação em Belém/PA e Parma/Itália,
cidades que compõem a Rede de Cidades Criativas Unesco da
Gastronomia.

Data: 16 de julho de 2020

12 CONSUMO E
PRODUÇÃO
RESPONSÁVEIS



17 PARCERIAS E MEIOS
DE IMPLEMENTAÇÃO





Ação: Live “As Cidades Criativas da Gastronomia pela Unesco e sua importância para o turismo nacional: Paraty, Belém, Florianópolis e BH”

Realização: SESC RJ, Senac RJ

Objetivo Geral: apresentar e discutir ações realizadas pelas cidades brasileiras que compõem a Rede de Cidades Criativas Unesco da Gastronomia e importância para turismo nacional.

Data: 21 de setembro de 2020

Participação: Senac SC (Analista Juliana Côco)



  danielpaivaconsultoria

LIVE Futuro da gastronomia em Florianópolis/mundo pós recessão

 Quinta Feira
15/10 as 18:00

Convidada
Nathália Bernardinetti
Gestora do Observatório de gastronomia do Senac e editora da Revista Brasileira de Gastronomia





 **DANIEL PAIVA**
GASTRONOMIA
CONSULTORIA
& GESTÃO

Ação: Live “Futuro da gastronomia em Florianópolis/mundo pós recessão”

Realização: Daniel Paiva Consultoria

Objetivo Geral: discutir tendências e encaminhamentos do setor de alimentação a partir da realidade da pandemia.

Data: 15 de outubro de 2020

Participação: Observatório da Gastronomia Senac SC
(Analista Nathália Bernardinetti)

17 PARCERIAS E MEIOS
DE IMPLEMENTAÇÃO





OBSERVATÓRIO DA
GASTRONOMIA



Fecomércio SC



SESC



Senac