

Senac promove workshops gratuitos sobre a preparação de Pão de Queijo



No mês em que é celebrado o Dia Nacional do Pão de Queijo, a Faculdade Senac de Gastronomia realiza dois workshops gratuitos sobre história e preparo dessa iguaria que é um dos símbolos de Minas Gerais. As atividades serão realizadas nos dias 09 e 11 de agosto, terça e quinta-feira, das 14h às 17h, na unidade do Senac no Centro da capital (Rua Tupinambás, 1038). São oferecidas dez vagas para cada uma das atividades.

Nos workshops, alunas da Faculdade vão apresentar os aspectos históricos e culturais das receitas. Na sequência, os participantes vão colocar a mão na massa com os docentes e chefs Adriano Vilhena (dia 09) e Renato Lobato (dia 11) para aprender uma receita.

A iguaria é parte integrante da identidade mineira, conforme destaca a docente Carolina Figueira: “O pão de queijo carrega um sentido simbólico e identitário muito forte. Para Minas Gerais, o pão de queijo possibilita que o mineiro se reconheça, se identifique e se caracterize”.

Rafael Teixeira de Mattos, Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, evidencia a importância da realização da atividade. “Para o Senac, fazer os workshops para o público em geral firma o compromisso com sua missão de proporcionar o desenvolvimento de pessoas e organizações para a sociedade do conhecimento, por meio de ações educacionais comprometidas com a qualificação do mercado gastronômico em Belo Horizonte e Minas Gerais.”

Sobre o Senac em Minas

Com um olhar atento às tendências mundiais e no contexto da Revolução 4.0, o Senac tem como propósito oferecer educação profissional de qualidade, com base nas demandas empresariais e sociais, e nas tendências do mundo do trabalho, da inovação e dos princípios de sustentabilidade. O portfólio de cursos da instituição é desenvolvido com base na necessidade do mercado, considerando pesquisas, estudos e contatos diretos com os empresários. São 40 unidades educacionais distribuídas no estado e 12 carretas móveis que reproduzem os ambientes das salas de aula.

O Senac oferece opções de cursos livres, técnicos, graduação e MBA, que permitem uma formação complementar transversal, o chamado itinerário formativo. O aluno pode traçar sua trajetória partindo dos cursos de formação inicial chegando ao ensino superior ou vice-versa. Além disso, a variedade de segmentos de atuação (gestão, saúde, gastronomia, comércio, idiomas, tecnologia da informação, moda, segurança, beleza, meio ambiente, turismo, design, produção de alimentos, entre outros) corroboram com uma formação diferenciada.

Serviço:

Workshops gratuitos de produção de Pão de Queijo

Dias 09 e 11 de agosto, das 14h às 17h. Vagas limitadas.

Local: Unidade do Senac no Centro de BH - Rua Tupinambás, 1038

Inscrições:

Workshop dia 09 de agosto - [CLIQUE AQUI](#)

Workshop dia 11 de agosto - [CLIQUE AQUI](#)

<https://foconanoticia.com.br/noticia/6708/senac-promove-workshops-gratuitos-sobre-a-preparacao-de-pao-de-queijo> em 03/07/2024 10:28