UNI
PROCESSUS
centro universitário

Prática Extensionista
EMPREENDEDORISMO SOCIAL

Gustavo C. Vieira
Welton R. Pires

Desenvolvimento

- Apresentação
- Empreendedorismo
- Oficina de Pizzaiolo
- Origem e evolução
- Cuidados e higiene
- Ingredientes
- Considerações finais

Apresentação

- Este projeto foi desenvolvido com a finalidade de capacitar adolescentes e jovens em situação de vulnerabilidade socioeconômica na área de pizzaria, promovendo uma oportunidade de transformação social e geração de renda.
- Além disso, o projeto busca incentivar o desenvolvimento de habilidades empreendedoras, proporcionando aos participantes uma visão abrangente do mercado de trabalho e das possibilidades de crescimento profissional.
- Por meio das atividades práticas e teóricas, os jovens terão a chance de adquirir conhecimentos valiosos que poderão aplicar em diversas áreas da vida.

Empreendedorismo, Inclusão Social e Segurança Alimentar, Caminhos Integrados para o Desenvolvimento Sustentável

- O empreendedorismo tem se consolidado como uma poderosa ferramenta de transformação social. Mais do que criar negócios, o verdadeiro espírito empreendedor envolve identificar oportunidades, resolver problemas e gerar valor compartilhado para a sociedade.

O empreendedorismo é o motor de grandes avanços.

O **empreendedorismo** pode ser visto como uma ferramenta poderosa para impulsionar mudanças sociais, econômicas e pessoais.

A seguir veremos algumas formas de entender o **empreendedorismo** como **uma ferramenta**:

Desenvolvimento Econômico: Empreender fortalece a economia, gerando novos negócios, oportunidades de trabalho e aumentando a competitividade do mercado.

Inovação e Tecnologia: Os empreendedores muitas vezes trazem soluções inovadoras para desafios existentes, melhorando produtos, serviços e processos.

Autonomia e Crescimento Pessoal: Para quem busca independência financeira e profissional, empreender é uma ferramenta para conquistar liberdade e autorrealização.

Impacto Social: O empreendedorismo social resolve problemas da sociedade, como acesso à educação, saúde e sustentabilidade, por meio de modelos de negócios com propósito.

Flexibilidade e Adaptabilidade: Como ferramenta, o empreendedorismo permite que indivíduos e empresas se ajustem às mudanças do mercado e novas demandas.

Oficina de Pizzaiolo

Hoje buscamos ter a **oportunidade de passar o conhecimento** e **dar a chance aos jovens** de aprender às técnicas da confecção de pizzas e massas em uma oficina de pizzaiolo visando a alta demanda por este alimento e a **oportunidade de empreendedorismo.**

A pizza é um dos alimentos mais populares no mundo, e aprender a fazer pizzas de qualidade pode abrir portas para trabalhar em restaurantes renomados ou até mesmo abrir seu próprio negócio.

Além disso, é uma habilidade que pode ser muito gratificante e criativa, **permitindo que se experimente diferentes ingredientes e técnicas.**

Origem e evolução

A pizza tem uma história rica e uma relevância cultural significativa. Sua origem remonta à Antiguidade, em diversas culturas, incluindo **egípcios e gregos**, com versões primitivas de pães planos e coberturas simples, sendo popularizada na **Itália**, especialmente em Nápoles, no século XVIII.

No Brasil, **a pizza foi trazida pelos imigrantes italianos** e se tornou um prato muito popular, com diversas variações e a comemoração do Dia da Pizza em 10 de julho.

A pizza é um prato que une pessoas, sendo consumido em momentos sociais, como refeições em família e com amigos.
A pizza continua a evoluir, com novos sabores e variações, mantendo a sua popularidade e relevância cultural.

Cuidados e higiene que devemos adotar durante o processo de confecção.

Higiene pessoal: Lavar bem as mãos antes de iniciar o preparo e sempre que necessário. Usar uniformes limpos e manter cabelos presos ou protegidos com toucas.
Manipulação dos ingredientes: Armazenar corretamente os ingredientes, respeitando temperaturas adequadas e prazos de validade. Evitar o contato direto dos alimentos com superfícies sujas.

Cuidados e higiene que devemos adotar durante o processo de confecção.

Limpeza do ambiente e equipamentos: Manter bancadas, utensílios e equipamentos sempre higienizados. O forno e demais aparelhos devem ser limpos regularmente para evitar acúmulo de resíduos.

Controle de pragas: Implementar medidas para evitar a presença de insetos e roedores no ambiente de produção.

Armazenamento adequado: Ingredientes e massas devem ser armazenados corretamente para evitar deterioração e contaminação.

Ingredientes básicos para o preparo de pizzas

Farinha de trigo: Base da massa, pode ser comum ou forte (com mais proteínas), garantindo textura macia e crocante.
Fermento biológico: Responsável pelo crescimento da massa, geralmente usado na forma seca instantânea.
Água: Essencial para unir os ingredientes e formar uma massa homogênea e elástica

Sal: Realça o sabor da massa e ajuda no equilíbrio dos ingredientes.
Molho de tomate: Base para o recheio, pode ser temperado com ervas e especiarias.
Queijo: O mais tradicional é a muçarela, mas há variações como parmesão, provolone e gorgonzola.
Coberturas: Presunto, calabresa, cogumelos, cebola, tomate, azeitonas e orégano são ingredientes comuns.

Quanto aos sabores só depende da imaginação!

Clássicos: Margherita, Calabresa, Portuguesa, Quatro Queijos, Napolitana.
Especiais: Mexicana, Carbonara, Frango com Requeijão, Caprese, Quatro Estações.
Vegetarianas: Rúcula com Tomate Seco, Escarola, Palmito, Espinafre e Ricota.
Frutos do Mar: Camarão, Lula, Mexilhões.
Doces: Chocolate, Banana com Canela, Romeu e Julieta.

Conclusões finais

- O **empreendedorismo** é uma ferramenta de transformação que exige dedicação, inovação e gestão estratégica.
- O **trabalho de pizzaiolo** vai além da cozinha, envolvendo visão empreendedora e atendimento ao cliente para se destacar no mercado.
- O **sucesso** depende não apenas do talento, mas da **persistência e adaptação.**
- Que essa reflexão inspire futuros empreendedores a transformar paixões em **negócios sustentáveis e prósperos**.

Obrigado a todos!

Bom apetite!
Godere. (Italiano)