

FACULDADE SENAC EM MINAS - BELO HORIZONTE
PROGRAMA DE EXTENSÃO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
PROJETOS DE EXTENSÃO - 2025

PROJETOS DE EXTENSÃO DESENVOLVIDOS EM 2025

COZINHA MINEIRA INCLUSIVA: RECEITAS DA GASTRONOMIA DE MINAS GERAIS PARA PESSOAS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Orientador(a): Aline Elizabeth da Silva Miranda

Coorientador(a): Carolina Figueira da Costa

Aluno Bolsista: Pedro Ivo Torres Magalhães

Alunas Não Bolsistas: Mara de Oliveira Brandão Teixeira e Kelly Christina da Costa Alves Matos

A cozinha mineira desenvolveu-se no século XVIII em um contexto de desafios de abastecimento durante o auge da mineração. Nos séculos XIX e XX, com a ruralização da economia, a produção agrícola ganhou destaque, incorporando novos ingredientes e práticas alimentares. Reconhecida por sua simplicidade e hospitalidade, a culinária mineira é marcada pelo uso de milho, mandioca, couve, feijão, arroz e carnes. Com seu reconhecimento como patrimônio cultural imaterial, torna-se essencial garantir que essa tradição seja acessível a diferentes públicos. Nesse sentido, a cozinha mineira pode ser repensada e diversificada para incluir pessoas com restrições alimentares, seja por condições de saúde, como diabetes, síndrome do intestino irritável, doença celíaca e intolerância à lactose, ou por escolha, como vegetarianos e veganos. O projeto de extensão “Cozinha Mineira Inclusiva” propõe a elaboração de um e-book com receitas tradicionais e adaptadas da gastronomia mineira, promovendo a inclusão alimentar sem descaracterizar sua identidade cultural. A metodologia adotada será qualitativa, com levantamento de receitas tradicionais e receitas adaptadas direcionadas às restrições alimentares citadas acima. O e-book será diagramado pelo setor de Comunicação e Marketing do Senac e lançado em outubro, no Dia Internacional da Alimentação. Para validar a aceitação das adaptações, duas receitas serão testadas por um grupo selecionado por meio de questionário online. Espera-se que o projeto contribua para a promoção da inclusão alimentar, possibilitando que todos possam desfrutar das receitas tradicionais mineiras, respeitando suas restrições alimentares e garantindo o acesso à cultura gastronômica de Minas Gerais. Além disso, o projeto busca sensibilizar a sociedade e a comunidade acadêmica para a importância da adaptação de receitas para promover a saúde e a convivência social, valorizando a gastronomia como uma prática inclusiva e diversificada.

CHEF IA: A INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL INVADIU MINHA COZINHA

Orientador(a): Frederico Divino Dias

Coorientador(a): Aline Elizabeth da Silva Miranda

Aluno Bolsista: Julio Cesar Rodrigues de Amorim e Brandes

Alunos(as) Não Bolsistas: Angela Luísa Ferreira Rodrigues e Marcos Gontijo Dantas

Colaborador Externo: Fabrício Lavitola Meaulo (Aluno Egresso)

A inteligência artificial (IA) tem revolucionado diversos setores, incluindo a gastronomia, com aplicações que vão desde a criação de receitas até a otimização de processos culinários. Este projeto de extensão visa dar continuidade a uma pesquisa de iniciação científica realizada em 2024, que desenvolveu um livro de receitas com 35 preparos criados pela IA (ChatGPT®), testados e registrados nas cozinhas didáticas da Faculdade Senac em Minas – Belo Horizonte. O objetivo geral é avaliar a aceitação sensorial desses preparos e publicar os resultados em um livro, promovendo a integração entre tecnologia e gastronomia. A metodologia envolve a revisão de preparos com inconsistências técnicas, a reelaboração desses pratos com auxílio da IA, a realização de análises sensoriais com 100 participantes e a redação final do livro. Os testes sensoriais seguirão protocolos padronizados, com análises estatísticas (ANOVA e teste de Tukey) para avaliar a aceitação dos pratos. O público-alvo que participará das ações extensionistas inclui estudantes de gastronomia, profissionais da área, influenciadores digitais e a sociedade em geral. Espera-se que o projeto contribua para desmistificar o uso da IA na gastronomia, demonstrando seu potencial inovador e prático, além de promover uma discussão interdisciplinar entre ciência da computação e hospitalidade. A publicação do livro e os resultados das análises sensoriais servirão como ferramentas para disseminar conhecimento e fomentar a aceitação de novas tecnologias no setor gastronômico, beneficiando tanto a comunidade acadêmica quanto a sociedade.

DIVULGAÇÃO CULTURAL E CIENTÍFICA EM TORNO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL CONHECER E DEGUSTAR - 4ª EDIÇÃO

Orientador(a): Carolina Figueira da Costa

Coorientador(a): Frederico Divino Dias

Aluno Bolsista: Leonardo Vale Moreira Anastacio

Aluna Não Bolsista: Rebecca Avelar Moscatelli Liz

O Queijo Minas Artesanal (QMA) é um dos mais tradicionais e representativos produtos da cultura mineira, possuindo um valor histórico, econômico e gastronômico significativo. Reconhecido como patrimônio cultural imaterial brasileiro, sua produção e consumo estão fortemente ligados à identidade regional e ao turismo gastronômico em Minas Gerais. No entanto, a correta conservação e o transporte adequado do QMA são desafios essenciais para garantir sua qualidade e segurança alimentar. Neste contexto, este projeto tem como objetivo desenvolver e divulgar um infográfico digital informativo sobre as melhores práticas de armazenamento e transporte do QMA. A metodologia do projeto inclui pesquisa bibliográfica, produção de conteúdo visual e estratégias de disseminação, com possibilidade de utilização de um QR Code em pontos estratégicos de comercialização do queijo, cuja viabilidade será analisada. O material também poderá ser promovido por meio de redes sociais e outras plataformas digitais, ampliando seu alcance e impacto. O público-alvo inclui consumidores locais, turistas, comerciantes e produtores, além de pesquisadores e profissionais das áreas de gastronomia e turismo. Espera-se que o projeto contribua para a valorização do QMA, promovendo seu consumo de forma segura e informada, além de fortalecer sua importância no setor turístico e gastronômico. Os resultados obtidos serão organizados e apresentados em evento acadêmico, incentivando o debate e a difusão do conhecimento sobre este patrimônio alimentar de Minas Gerais.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS: GUIA PARA APLICAÇÃO DA SUSTENTABILIDADE EM EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS DE PEQUENO E MÉDIO PORTE

Orientador(a): Aline Elizabeth da Silva Miranda

Coorientador(a): Frederico Divino Dias

Aluno Bolsista: Felipe José Vidal Evangelista

Alunos(as) Não Bolsistas: Henrique Maximiano Estanislau e Marina Godinho

Colaboradora Externa: Hildete Luiza Almanes (Aluna Egressa)

O presente estudo visa elaborar um “manual de boas práticas ambientais”, direcionado a empreendedores individuais e aos empreendimentos gastronômicos de pequeno e médio porte. O objetivo é criar um guia prático, acessível, com elementos de comunicação visual e comandos claros e objetivos, no intuito de orientar os profissionais da área sobre como adotar medidas sustentáveis em suas atividades laborais diárias. A perspectiva é utilizar uma linguagem clara e simples, para que tais profissionais tenham conhecimento sobre o conteúdo trabalhado e consigam identificar a viabilidade prática de ações propostas dentro da sua estrutura de funcionamento, percebendo os impactos que tais medidas podem trazer como consequência na dinâmica empresarial, envolvendo tanto aspectos financeiros como também de posicionamento de marca perante o mercado consumidor. Para nortear a pesquisa e conduzir a elaboração do manual, o presente projeto utilizará pesquisa bibliográfica e documental, incluindo a legislação ambiental vigente, além da base de dados e informações coletadas por um Projeto de Iniciação Científica realizado pela Professora Orientadora e alunos Senac no ano de 2024, que avaliou a adoção de práticas de sustentabilidade ambiental em restaurantes self-service localizados no bairro Barro Preto, em Belo Horizonte. O manual será estruturado de forma didática, contemplando conceitos sobre sustentabilidade ambiental na gastronomia, recomendações práticas e estudos de caso. Após sua elaboração, o material será encaminhado ao setor de Comunicação e Marketing do Senac para diagramação e disponibilização. O lançamento oficial ocorrerá em outubro, em um encontro com representantes da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) e da Frente da Gastronomia Mineira, ampliando sua disseminação e incentivando sua aplicação no setor de alimentação. Espera-se que o manual contribua para a redução de desperdícios, otimização de recursos e maior conscientização ambiental no setor gastronômico. Além disso, o projeto busca gerar reflexões e dados que possam subsidiar futuras pesquisas na área.

GERENCIAMENTO DE CUSTOS COM USO DE ALIMENTOS SAZONAIS

Orientador(a): Louis Felipe Vieira

Alunas Não Bolsista: Maria Eduarda Rizerio e Gabriela Nascimento de Meira Arimatéia

Está cada vez mais frequente o hábito de se alimentar fora do domicílio para parte significativa da população. Entretanto, a qualidade dessa alimentação e seu preço são também avaliados pelos consumidores. Os empreendimentos gastronômicos, especialmente aqueles de pequeno porte, são diretamente afetados por esses aspectos e lidam com o desafio de oferecer uma alimentação de qualidade e preço acessível ao consumidor. O uso de alimentos sazonais pode gerar impacto positivo nesses empreendimentos, devido à redução de custos nos períodos de safra e possibilidade de um preço mais acessível, sem variações exacerbadas e que comprometam sua rentabilidade, como ainda, buscando manter a aprovação dos consumidores.