

Faculdade Senac Minas - Belo Horizonte
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Projetos de Iniciação Científica
2023

Projeto: MEL E SOCIEDADE MINEIRA - A RELAÇÃO DO SER HUMANO COM AS ABELHAS MELIPONÍNEOS E SUA PRESENÇA NAS TRADIÇÕES CULTURAIS

Orientador: Frederico Divino Dias

Aluna Bolsista: Virgínia Ribeiro Borges Cunha

Aluno Não bolsista: Tiago Ferreira Coura

O contato entre as abelhas e a utilização de seus insumos pelo ser humano possui registros de pinturas rupestres que datam 10.000 anos. O mel, o própolis e sua cera são de conhecimento público, sendo muito utilizados no mundo através de receitas ou de maneira medicinal. Fonte de renda de muitas famílias, está inserido em muitas culturas e trocas de diferentes povos. O mel é uma matéria-prima muito pesquisada, por suas propriedades e os benefícios que traz. No Brasil têm-se abelhas nativas conhecidas como abelhas sem ferrão ou pelo seu nome científico Meliponíneos que são responsáveis por 90% da polinização do país. Seu mel é um ingrediente rico de sabor e aroma, sendo um produto de grande valor econômico no mercado por ser raro. O presente trabalho apresentará uma pesquisa de campo e qualitativa a quem possui o cultivo da abelha e uma pesquisa quantitativa através de ferramentas online aos consumidores, com o intuito de apontar a relação da comunidade mineira com as abelhas nativas, mostrando como é fixada nas tradições culturais de quem compra/utiliza e dos produtores.

Projeto: OFERTA DE OPÇÕES VEGANAS E VEGETARIANAS NAS ÚLTIMAS DEZ EDIÇÕES DO CONCURSO “COMIDA DI BUTECO”, EM BELO HORIZONTE

Orientadora: Aline Elizabeth da Silva Miranda

Coorientadora: Carolina Figueira da Costa

Aluna Bolsista: Ana Júlia Lopes Rodrigues

Alunas Não Bolsistas: Nicole Penido Kalab Castello, Sofia Emanuele da Cruz Oliveira, Thayná de Almeida Sampaio

O crescimento dos adeptos ao vegetarianismo e veganismo é expressivo no Brasil e no mundo. No entanto, muitos estabelecimentos ainda não encontraram uma forma de se adaptar a esse público, adicionando pelo menos uma opção para atendê-los. Neste sentido, o presente projeto de pesquisa se dispõe a verificar a presença de opções vegetarianas e veganas nas últimas dez edições do concurso “Comida di Buteco”, realizado em Belo Horizonte, que conhecida como a capital mundial dos botecos.

Projeto: ENSINO DE HABILIDADES CULINÁRIAS A CRIANÇAS E ADOLESCENTES E A CONSTRUÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS: A GASTRONOMIA COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN)

Orientadora: Kleinia Anjos Vianna

Aluna Bolsista: Ester Cândida da Silva Alves

Aluna Não Bolsista: Jéssica Silva Rausch Amaral

O presente trabalho busca investigar como o ensino de habilidades culinárias a crianças e adolescentes pode contribuir para a formação de hábitos alimentares médica e nutricionalmente benéficos e como o papel do gastrônomo se insere nesse processo de educação alimentar. Essa possibilidade abre um relevante campo de atuação prática para os saberes desse profissional, na medida em que este pode contribuir de forma decisiva no contexto da educação alimentar e nutricional (EAN). Dados recentes apontam um grave quadro relativo às doenças causadas por hábitos alimentares prejudiciais à saúde, que se tornaram a principal causa de morte no mundo em 2017 (MURRAY *et. all.* 2019). Essa constatação evidencia ainda mais a importância do investimento em educação alimentar. Nesse contexto, o objetivo da presente pesquisa é investigar como o ensino de habilidades culinárias a crianças e adolescentes pode contribuir para a formação de hábitos alimentares mais saudáveis em crianças e adolescentes e como o papel do gastrônomo se insere nesse processo de educação alimentar.

Projeto: UMA PERSPECTIVA CRONOLÓGICA DE RECEITUÁRIOS BRASILEIROS – ENTRE SÉCULOS XIX E XX

Orientadora: Professora Carolina Figueira da Costa

Coorientador: Frederico Divino Dias

Aluna Bolsista: Cláudia Brandão Vieira

Alunos Não Bolsistas: Karla Lima Cunha Amorim, Caio Vinícius de Sousa Silva

O projeto propõe-se a investigar tratados culinários são considerados um gênero de literatura técnica que permitiu tesarizar as receitas de cozinha. O estudo pretende realizar uma análise de tratados de culinária que se mostram especialmente importantes como construção de uma memória escrita da cozinha, que torna possível o desenvolvimento cumulativo dos conhecimentos, consolidando-se como um saber constituído em sociedades de tradição escrita. Assim, os livros de receita possibilitam codificar, a partir de um repertório estabelecido e conhecido, modos e práticas alimentares em determinados espaços e tempos. Evidenciando a relação comida e comunicação, a partir de aspectos presentes nos livros de receita, é possível alcançar e colaborar com a história alimentar brasileira por meio da produção e da pesquisa cronológica de receitas durante os séculos XIX e XX, promovendo uma compreensão sobre identidade alimentar e cultural. Pretende-se também fomentar discussões acerca do papel dos livros de receita para uma cultura e suscitar questionamentos que podem incentivar o reconhecimento de obras e tradições que movimentam essa composição a ser estudada.