

Faculdade Senac Minas - Belo Horizonte
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Projetos de Iniciação Científica
2024

PROJETO: PRÁTICAS AMBIENTAIS SUSTENTÁVEIS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTES COMERCIAIS DE BELO HORIZONTE

Orientador (a): Aline Elizabeth da Silva Miranda

Coorientador (a): Carolina Figueira da Costa

Aluno Bolsista: Rafael Meira Miranda

Alunos(as) Não Bolsistas: Gabriela Miranda Elizei, Hildete Luiza Almanes

Os serviços de alimentação como os restaurantes comerciais são considerados ambientes oportunos para a implementação de estratégias que buscam otimizar os recursos naturais e reduzir os impactos ambientais, sociais e econômicos ocasionados pela geração de resíduos sólidos e pelo consumo inconsciente de água e energia. Nesse contexto, o presente trabalho investigará as práticas de sustentabilidade ambiental adotadas em restaurantes comerciais de Belo Horizonte. Tratar-se-á de um estudo descritivo conduzido com uma amostra de conveniência composta por restaurantes comerciais do bairro Barro Preto. Para a coleta de dados será utilizado um instrumento, disponibilizado ao nutricionista, gestor ou proprietário do estabelecimento via Google Forms. As questões serão agrupadas em cinco eixos sobre práticas de sustentabilidade ambiental em serviços de alimentação, a saber: estrutura física; planejamento de cardápios, aquisição e armazenamento de insumos; preparação de refeições, distribuição e consumo de refeições; higienização e gestão de resíduos. Após a coleta e tratamento dos dados, espera-se conhecer as ações para promover a sustentabilidade ambiental nos restaurantes de uma parte da região central de Belo Horizonte e compreender os principais obstáculos para adoção das práticas sustentáveis nesses locais.

GRUPO DE ESTUDOS SOBRE CULTURA ALIMENTAR

Orientador (a): Carolina Figueira da Costa

Coorientador (a): Frederico Divino Dias

Aluna Bolsista: Ana Clara Pina e Carmo

Alunos(as) Não Bolsistas: Caio Alberto Tecchio Gaede, Isadora Luisa de Jesus Vasconcelos Silva, Kathleen Leticia Fernandes Bandeira

Este projeto se dedica ao estudo da cultura alimentar em Minas Gerais, examinando seu papel na formação da identidade cultural das comunidades e na preservação das tradições culinárias locais. A iniciativa parte do princípio de que os hábitos alimentares constituem uma expressão fundamental do patrimônio cultural de um povo, revelando aspectos cruciais de suas práticas sociais e de sua história. Através de encontros no formato de grupo de estudos, será explorada a maneira pela qual as práticas alimentares expressam história, tradições e valores das comunidades mineiras.

PROJETO: CHEFIA: A INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL INVADIU MINHA COZINHA

Orientador (a): Frederico Divino Dias

Aluna Bolsista: Angela Luísa Ferreira Rodrigues

Aluno Não Bolsista: Fabrício Lavitola Meaulo

A presente proposta de estudo surgiu a partir da observação do crescimento vertiginoso da utilização da Inteligência Artificial (IA) pela sociedade nos últimos anos. Dada a ampla difusão destas ferramentas que já se encontram postas há muito tempo, muitas desinformações e utilizações deturpadas das plataformas de IA surgiram e se instalaram no imaginário popular, como por exemplo o mito da substituição dos seres humanos pelas máquinas ao longo do tempo. Não alheia a esse cenário, a área da gastronomia – principalmente por meio de seus trabalhadores - têm o receio dos limites e das funcionalidades de tais aparatos tecnológicos. Partindo deste cenário, o presente estudo objetiva demonstrar a utilização da inteligência artificial nas cozinhas doméstica e profissional. Esta proposta explana o percurso da realização de uma pesquisa teórica com o objetivo de construir um estado da arte destas tecnologias, além da projeção da utilização de alguma plataforma de IA – ChatGPT/GitHub Copilot/ Gemini Google – para desenvolver um livro de receitas para posterior publicação. Estas receitas serão executadas pelos proponentes na Faculdade Senac de MG – CEP/BH com o propósito de avaliar a sua exequibilidade, além de documentar todo o produzido e realizar testes de aceitação sensorial com público. Ao final da pesquisa espera-se que o livro de receitas produzido pela IA apresente aos profissionais e à comunidade acadêmica as potencialidades das plataformas bem como as suas limitações e os impactos da utilização das mesmas no cenário gastronômico.

PROJETO: POTENCIALIDADES DO RECONHECIMENTO DA CAPITAL MINEIRA COMO CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIOECONÔMICO: UM ESTUDO DE CASO DO ARRAIAL DE BELO HORIZONTE

Orientador (a): Kleinia Anjos Vianna

Aluna Bolsista: Jéssica Silva Rausch Amaral

Alunos Não Bolsistas: Felipe José Vidal Evangelista, Renato Procópio Vimieiro

O presente estudo visa analisar as potencialidades da Capital Mineira como Cidade Criativa da Gastronomia reconhecida pela UNESCO em 2019, a partir do estudo de caso do Arraial de Belo Horizonte, evento promovido pela Prefeitura Municipal, por intermédio da Belotur. O objetivo é examinar como o título concedido internacionalmente pode ter contribuído para fortalecimento do evento, considerando, inclusive, a inserção do “eixo gastronômico” como um nicho a ser explorado dentro da festividade. Para tanto, serão analisados dados e informações já compiladas e catalogadas pela Belotur, bem como aplicação de questionários e realização de entrevistas para analisar os aspectos socioeconômicos decorrentes do evento, os reflexos no turismo da região e a geração de empregos. A análise será feita no período

compreendido entre os anos de 2017 e 2024, de forma que seja possível um “recorte” no tempo de “antes” e a partir de 2019, ano em que Belo Horizonte recebeu o reconhecimento pela UNESCO.
