

**FACULDADE SENAC EM MINAS - BELO HORIZONTE
PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
PROJETOS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA - 2025**

PROJETOS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA EM DESENVOLVIMENTO - 2025

QUEIJO MINAS ARTESANAL & CACHAÇA: A NOVA FRONTEIRA DOS LICORES ARTESANAIS

Orientador(a): Frederico Divino Dias

Coorientador(a): Louis Felipe Vieira

Aluna Bolsista: Cecilia Noronha Costa

Alunos(as) Não Bolsistas: Julio Cesar Rodrigues de Amorim e Brandes, Renato Procopio Vimieiro e Ana Clara Guilherme Araujo

Este projeto propõe o desenvolvimento e a avaliação sensorial de licores produzidos a partir da combinação de cachaça artesanal e queijo Minas artesanal (QMA), dois produtos emblemáticos de Minas Gerais, reconhecidos como patrimônios culturais brasileiros. A cachaça, bebida tradicional produzida desde o período colonial, e o QMA, queijo artesanal com técnicas centenárias, foram recentemente valorizados internacionalmente, com o QMA sendo declarado Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO em 2024. O objetivo geral é criar licores que unam esses dois produtos, avaliando sua aceitação sensorial e contribuindo para a inovação no mercado de bebidas artesanais. A metodologia envolve pesquisa teórica, seleção de matérias-primas, produção de licores com diferentes combinações, análises físico-químicas (teor alcoólico, acidez e açúcar) conforme a legislação vigente, e testes sensoriais com 100 participantes, utilizando fichas padronizadas e análises estatísticas (ANOVA e teste de Tukey). Espera-se desenvolver licores inovadores que valorizem a cachaça e o QMA, identificando as combinações mais aceitas pelos consumidores. O projeto tem potencial para fortalecer a identidade cultural e econômica das comunidades produtoras, promovendo o desenvolvimento sustentável e a preservação das tradições mineiras. Além disso, a pesquisa contribui para a geração de conhecimentos científicos sobre processos de fermentação, maturação e combinação de sabores, áreas ainda pouco exploradas no contexto das bebidas artesanais.

GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA EM BELO HORIZONTE E A NORMA SANITÁRIA: PARADOXOS, DESAFIOS E POSSIBILIDADES DE MELHORIAS

Orientador(a): Aline Elizabeth da Silva Miranda

Coorientador(a): Louis Felipe Vieira

Aluno Bolsista: Renato Procópio Vimieiro

Aluno Não Bolsista: Flávio Arthur Maciel Alves

A segurança dos alimentos é um aspecto fundamental para a proteção da saúde dos consumidores, sendo regulamentada no Brasil pela RDC nº 216/2004 da ANVISA. Essa norma estabelece diretrizes de boas práticas para serviços de alimentação, visando a prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTA). No entanto, estudos indicam deficiências na aplicação dessas diretrizes, especialmente em mercados públicos, onde há desafios estruturais e limitações na capacitação dos manipuladores. O Mercado Novo, em Belo Horizonte, passou por um processo de requalificação que ampliou sua relevância gastronômica, aumentando a necessidade de avaliar a conformidade dos estabelecimentos às normas sanitárias. Este estudo tem como objetivo avaliar as boas práticas de manipulação dos alimentos nos estabelecimentos gastronômicos do Mercado Novo e a percepção de risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), identificando divergências, desafios e possibilidades de melhorias. Para isso, será conduzida uma pesquisa exploratória e descritiva, com abordagem mista, abrangendo avaliação das condições higiênico-sanitárias, conhecimento dos manipuladores, percepção de risco e divergências em relação à legislação vigente. Os resultados contribuirão para a identificação de falhas na aplicação das boas práticas e no conhecimento dos manipuladores, possibilitando a proposição de melhorias. A relevância da pesquisa está na segurança dos alimentos, na confiança do consumidor e no fortalecimento da gastronomia local. Dessa forma, espera-se que os achados do estudo subsidiem a formulação de estratégias educativas e de fiscalização que promovam a segurança dos alimentos e a sustentabilidade dos estabelecimentos gastronômicos do Mercado Novo.

RODA SENSORIAL PARA QUEIJOS ARTESANAIS EM MINAS GERAIS: VALORIZAÇÃO SENSORIAL E CULTURAL

Orientador(a): Carolina Figueira da Costa

Aluno Bolsista: Ian Oliveira Leroy

Aluna Não Bolsista: Luana Rafaelle Tavares dos Santos

Os queijos artesanais de Minas Gerais representam um importante patrimônio cultural, econômico e gastronômico, reconhecidos tanto pelo seu valor histórico quanto pela diversidade produtiva. Tradicionalmente, o Queijo Minas Artesanal (QMA) é o mais conhecido e regulamentado, produzido em dez regiões caracterizadas: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Ibitipoca, Serra do Salitre, Serro, Triângulo, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça. Com a Lei 23.157/2018, foram reconhecidos também outros Queijos Artesanais de Minas (QAM), que possuem processos produtivos distintos, destacando-se o queijo artesanal de Alagoa, o queijo artesanal Mantiqueira de Minas, o queijo Cabacinha, o queijo artesanal do Vale do Suaçuí, o queijo artesanal da Serra Geral e o requeijão artesanal Moreno. Esses queijos possuem particularidades sensoriais decorrentes dos processos produtivos diferenciados, que incluem etapas como aquecimento e cozimento da massa, fusão ou filagem, não permitidas na produção tradicional do QMA. Além disso, os queijos mineiros apresentam características únicas devido ao terroir local, considerando fatores como clima, solo, pastagem e microbiota autóctone, e também ao saber-fazer tradicional dos produtores. Devido à escassez de publicações científicas que detalhem profundamente os aspectos sensoriais, físico-químicos e microbiológicos dos QAM, este projeto propõe desenvolver uma roda sensorial específica para a descrição precisa dos aromas e sabores desses queijos. A metodologia inclui levantamento detalhado de rodas sensoriais existentes, revisão bibliográfica sistemática, categorização dos descritores sensoriais identificados e elaboração da roda sensorial baseada no modelo de Noble et al. (1987). A versão final pretende ser didática e acessível, destinada ao uso educativo por produtores, pesquisadores e consumidores. Espera-se que a roda sensorial desenvolvida facilite uma comunicação mais clara e objetiva sobre os atributos sensoriais dos queijos artesanais mineiros, fortalecendo sua identidade cultural, histórica e gastronômica.

GRUPO DE ESTUDOS SOBRE CULTURA ALIMENTAR - 2ª EDIÇÃO

Orientador(a): Carolina Figueira da Costa

Coorientador(a): Aline Elizabeth da Silva Miranda

Aluno Bolsista: Pedro Henrique Cavalin de Macedo

Alunas Não Bolsistas: Isadora Luísa de Jesus Vasconcelos Silva, Gabriela Montoni e Danusa Amábile Musa Belmiro

O projeto propõe a segunda edição do Grupo de Estudos sobre Cultura Alimentar (GECA), com foco no impacto do título de Cidade Criativa da Gastronomia, concedido a Belo Horizonte pela UNESCO em 2019. O estudo busca aprofundar a compreensão da cultura alimentar local e suas transformações a partir desse reconhecimento internacional, explorando sua influência na identidade cultural, no turismo gastronômico e nas políticas públicas. Com ênfase no aprendizado colaborativo, o GECA busca promover um ambiente acadêmico dinâmico, onde discentes e docentes compartilham conhecimentos e experiências. A pesquisa é fundamentada em uma abordagem interdisciplinar, analisando a gastronomia sob as perspectivas cultural, social, histórica e econômica. Além disso, insere-se no contexto da economia criativa, que articula cultura e desenvolvimento socioeconômico. A metodologia adotada inclui pesquisa qualitativa, revisão bibliográfica, discussões em grupo, aplicação de questionários e trabalho de campo. Os resultados esperados incluem a produção de artigo científico, apresentações em eventos acadêmicos e contribuições para políticas públicas voltadas à valorização da gastronomia mineira. Ao integrar ensino, pesquisa e extensão, o projeto busca consolidar a cultura alimentar como um campo de estudo essencial, promovendo reflexões críticas e contribuindo para a preservação e valorização do patrimônio gastronômico de Belo Horizonte.

ALIMENTOS SAZONAIS COMO INSTRUMENTO PARA INOVAÇÃO E CRIATIVIDADE NO CARDÁPIO

Orientador(a): Louis Felipe Vieira

Coorientador(a): Carolina Figueira da Costa

Aluna Não Bolsista: Maria Eduarda Rizerio

A alimentação fora de casa é impositiva para grande parte da população que, ao mesmo tempo, tem que lidar com questões de tempo, orçamento e saúde. A alimentação fora de casa precisa conjugar esses elementos e, ainda, oferecer variações que mantenham o interesse do indivíduo. Nesse sentido, o uso de alimentos sazonais contribui para a inovação, uma vez que permite renovar o cardápio em diferentes épocas do ano, para a criatividade, com elaboração de pratos que permitem o uso integral dos alimentos, oferecendo também um ganho de sustentabilidade, que, atualmente, configura uma importante demanda da população.