

Prestação de contas

Para que todas essas atividades pudessem ser realizadas e o Centro de Referência do Queijo Artesanal e o INHAC pudessem cumprir os propósitos da inserção produtivas de jovens por meio da gastronomia, a valorização da culinária mineira e o fortalecimento da cadeia produtiva do queijo artesanal foram usados como fonte de recursos principais as Leis de Incentivo à Cultura – Lei Rouanet e Lei Estadual. Conseguimos viabilizar iniciativas que impactam diretamente produtores, estudantes e toda a comunidade envolvida.

Principais fontes de recursos:

Projeto Estadual - nº2.018.136.090.182

Valor aprovado: R\$1.499.360,00 (valor total para 2 anos)

Valor Captado / Recebido até dez/24: R\$1.296.357,12 >>> 86% captado

Gasto até Dez 2024: R\$745.656,26 >>> 58% gasto

Acesse este [link](#) para ver o detalhamento da aplicação dos recursos da Lei Estadual.

Projeto Federal - nº236137

Valor aprovado: R\$R\$21.987.956,63 (valor total para 2 anos)

Valor Captado / Recebido até dez/24: R\$3.759.376,70 >>> 17% captado

Gasto até Dez 2024: R\$1.506.286,94 >>> 40% gasto

Acesse este [link](#) para ver o detalhamento da aplicação dos recursos da Lei Federal.

No exercício de 2024, obtivemos autorização para captação de 100% dos recursos para o projeto, porém só captamos 30% do montante autorizado. No entanto, por meio de uma gestão eficiente, comprometimento da equipe e apoio fundamental de nossos parceiros, conseguimos executar integralmente todas as metas estabelecidas. A otimização dos recursos foi essencial para garantir a continuidade das ações, mantendo a excelência das atividades e ampliando os benefícios para o público atendido.

Prestação de contas

Outras fontes de recursos:

Fazemos parte do Programa Trilhas de Futuro do Governo de Minas que viabiliza parte dos recursos de manutenção do Curso Técnico em Gastronomia do INHAC, do transporte e das bolsas de estudos dos alunos. Outra estratégia para diversificar as receitas, o que nos permite maior eficiência nas entregas, é a realização de eventos corporativos nos espaços multiuso do Centro de Referência do Queijo Artesanal.

Nosso compromisso com a responsabilidade fiscal e a efetividade das ações nos motiva a seguir fortalecendo esse trabalho, sempre com foco na valorização do patrimônio gastronômico e no desenvolvimento sustentável da cadeia produtiva do queijo artesanal.

Seguimos firmes em nossa missão, certos de que, com o apoio contínuo dos patrocinadores, parceiros e da sociedade, poderemos ampliar ainda mais nosso alcance e impacto nos próximos anos.