



Centro de
Referência do
Queijo Artesanal - MG

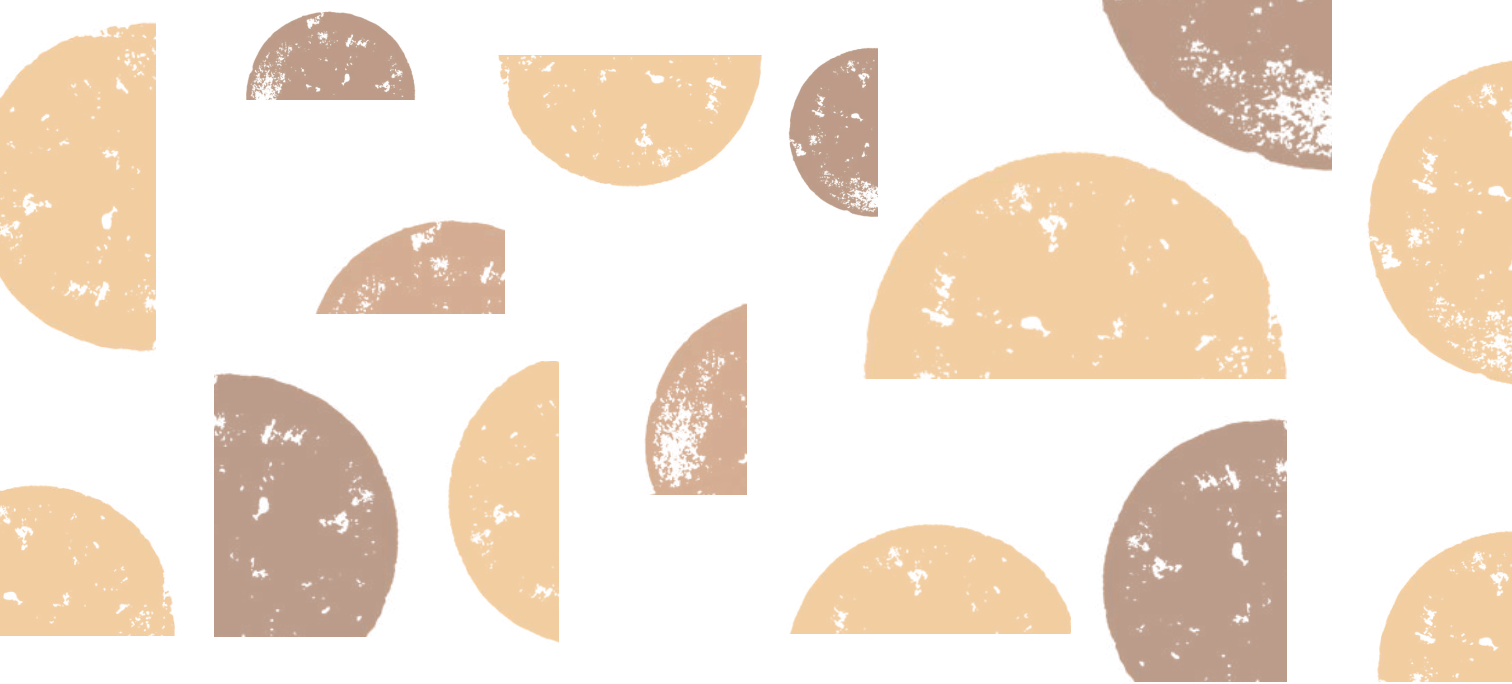
INHAC

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE
E ARTES CULINÁRIAS por *Leo Pauxão*

RELATÓRIO DE ATIVIDADES E RESULTADOS



2
0
2
4



Apresentação

É com grande satisfação que convidamos você para relembrar conosco os momentos que marcaram este ano tão significativo do Centro de Referência do Queijo Artesanal - CRQA e do Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias - INHAC. Foram muitos desafios, conquistas e aprendizados em nossa missão de valorizar a cozinha mineira, o Queijo Minas Artesanal e promover a inserção produtiva de jovens por meio da gastronomia.

Nosso centro cultural, projeto único no Brasil, tem como essência a valorização do binômio cultura e educação em Minas Gerais. Em 2024, vimos essa missão se materializar de maneira notável nas diversas frentes em que atuamos. A principal delas foi a concretização da primeira turma do Curso Técnico em Gastronomia do INHAC. Foi emocionante acompanhar alguns dos nossos alunos ingressarem no mercado de trabalho durante o curso, estagiando em renomados restaurantes de Belo Horizonte.

No Centro de Referência do Queijo Artesanal, celebramos um marco histórico para Minas e o Brasil: o reconhecimento dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO. Esse título é uma homenagem justa aos produtores que, com suas práticas e tradições, mantêm viva a essência desse símbolo da nossa cultura.

Além disso, promovemos 78 eventos corporativos e culturais internos, participamos de 16 eventos externos, alcançando um público total de 158,5 mil pessoas que conectaram saberes e sabores, reafirmando nosso compromisso com a disseminação da riqueza cultural e gastronômica do nosso estado.

Queremos expressar nossa profunda gratidão a todos os patrocinadores que estiveram ao nosso lado ao longo deste ano. Nossos números só crescem e a ampliação do impacto cultural e social do nosso projeto, a cada ação realizada, cada conquista celebrada e cada sonho que ajudamos a transformar em realidade, foram possíveis graças à confiança e ao investimento de vocês. É uma parceria que vai além do apoio financeiro; ela simboliza um compromisso com o desenvolvimento cultural, educacional e social de Minas Gerais. Obrigada por acreditarem conosco na força transformadora da cultura e da educação. Seguimos juntos!

Com gratidão e entusiasmo,

Sarah Rocha

Diretora e fundadora do Centro de Referência do Queijo Artesanal (CRQA) e do Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias (INHAC)



Sobre o CRQA e INHAC

O Centro de Referência do Queijo Artesanal – CRQA e o Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias – INHAC compõem um centro cultural único no Brasil, que atua na promoção da cozinha mineira, dos queijos artesanais de Minas e na inserção produtiva de jovens por meio da gastronomia. Localizado no Espaço 356, em Belo Horizonte (MG), suas áreas multiuso são dedicadas à valorização do binômio cultura e educação em Minas Gerais.

O CRQA reúne o Museu do Queijo Artesanal, a loja colaborativa com produtos mineiros de excelência, a primeira biblioteca do estado dedicada à gastronomia, anfiteatro para eventos, área de convivência e sala de aula completa com cozinha didática para atividades formativas. Seu projeto arquitetônico, assinado pelo arquiteto José Lourenço, foi selecionado em 2024 entre os 30 melhores projetos dos países de língua portuguesa, na categoria Arquitetura e Cultura, pela Revista Arch Daily. Recebe gratuitamente escolas, grupos agendados e público em geral que queira aprender um pouco mais sobre a importância do queijo artesanal.

Escola de gastronomia de padrão internacional em Belo Horizonte, o INHAC é resultado da soma de esforços em prol da qualificação dos jovens de Minas Gerais. O chef Léo Paixão assina a diretoria acadêmica do instituto, que deu início em 2024 à primeira turma do Curso Técnico em Gastronomia. Reconhecido pelo Conselho Estadual de Educação, o curso é gratuito, voltado para jovens em situação de vulnerabilidade social, com carga horária de 960 horas e 80 vagas anuais.



Nossos objetivos institucionais

- Resgatar, valorizar e difundir saberes e modos de produção tradicionais, contribuindo para a preservação do patrimônio imaterial de Minas Gerais, com especial destaque para o Queijo Minas Artesanal.
- Promover a capacitação de excelência e a inserção produtiva de jovens em situação de vulnerabilidade.
- Promover nacional e internacionalmente os produtos artesanais mineiros, por meio de ações de promoção comercial e parcerias internacionais.
- Proporcionar um espaço permanente para capacitação, treinamento e entretenimento para as pessoas de Belo Horizonte e região metropolitana.
- Fomentar, de forma coordenada, o investimento de recursos incentivados em ações de promoção da cultura, da educação e inserção produtiva.



Como contribuimos para atingir os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)

- Educação de qualidade.
- Igualdade de gênero.
- Trabalho decente e crescimento econômico.
- Redução das desigualdades.
- Consumo e produção responsáveis.
- Paz, justiça e instituições eficazes.
- Parcerias e meios de implementação

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)

- Até 2030, aumentar substancialmente o número de jovens e adultos que tenham habilidades relevantes, inclusive competências técnicas e profissionais, para emprego, trabalho decente e empreendedorismo.
- Até 2030, garantir que todos os alunos adquiram conhecimentos e habilidades necessárias para promover, por meio da educação, o desenvolvimento e estilos de vida sustentáveis, direitos humanos, igualdade de gênero, promoção de uma cultura de paz e não violência, cidadania global e valorização da diversidade cultural.
- Construir e melhorar instalações físicas para educação, apropriadas para crianças e sensíveis às deficiências e ao gênero, e que proporcionem ambientes de aprendizagem seguros e não violentos.
- Até 2030, aumentar substancialmente o contingente de professores qualificados, inclusive por meio da cooperação internacional para a formação de professores.
- Promover políticas orientadas para o desenvolvimento que apoiem as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação, e incentivar a formalização e o crescimento das micro, pequenas e médias empresas.
- Melhorar progressivamente, até 2030, a eficiência dos recursos globais no consumo e na produção, e empenhar-se para dissociar o crescimento econômico da degradação ambiental.

Destaques dos eventos que o CROQA

promoveu ou participou em 2024

78 eventos internos
Público: 4,7 mil

Oficina, degustação de queijos, cooking show, almoço, coquetel, jantar e visitas guiadas.

10 eventos externos
do com participação
direta ou visitação
espontânea.
Público: 35,6 mil

Festival do Queijo Minas Artesanal (Expominas), Comunidade Morro das Pedras, Portugal, Espaço 356, CasaCor 2024.

6 eventos externos
relacionados ao
queijo artesanal
Público: 118,1 mil

Mundial do Queijo (SP), Expoqueijo (Araxá), Festival do Queijo Coalho (CE), Concursos estaduais e regionais.

Público total: 158,5 mil



Festival Queijo Minas Artesanal Expominas

Produtores, distribuidores, chefs e apreciadores do queijo artesanal mineiro de leite cru se reuniram de 13 a 15 de junho, no 6º Festival do Queijo Artesanal de Minas, no Expominas, em Belo Horizonte. Durante o tradicional evento realizado pelo Sistema Faemg foi celebrada a parceria com o CRQA, por meio do Instituto Antonio Ernesto de Salvo (Inaes). A parceria visa um trabalho conjunto para impulsionar os produtos de excelência de Minas Gerais.

3 dias de Festival
8 Oficinas Queijo e Cultura
20 receitas elaboradas
120 participantes das oficinas
8.000 visitantes no Festival





2º Festival Queijo e Cultura Especial CasaCor

De 15 de agosto a 15 de setembro, o Centro de Referência do Queijo Artesanal promoveu uma série de atrações gratuitas na 2ª edição do Festival Queijo e Cultura – Especial CasaCor 2024. Os eventos combinaram música, cultura e gastronomia e reuniram mais de 1.400 visitantes. Um dos destaques da programação foi a Biblioteca Humana, atividade inédita em Belo Horizonte que reuniu chefs mineiros renomados e produtores de queijo para compartilhar suas histórias de vida. Além disso, o Festival trouxe ainda cooking shows, oficinas de maturação de queijos, shows de jazz com curadoria do maestro Marcelo Ramos e DJs convidados por Filipe Brasil. Os alunos do INHAC comandaram o Café-escola com um cardápio especial. O evento aconteceu simultaneamente à programação da CasaCor 2024, que recebeu 20 mil visitantes em 52 dias de evento no Espaço 356.

30 dias de evento
1.400 participantes
5 apresentações no Queijo e Jazz
4 Bibliotecas Humanas
2 Oficinas de Maturação de Queijos
2 Cooking Shows
3 DJs se apresentaram
4 chefs convidados
6 produtores de queijos convidados







Visitas guiadas

Em nosso espaço recebemos escolas públicas, privadas e grupos agendados interessados em aprender um pouco mais sobre a importância do queijo artesanal. Visitação gratuita e, para o público infantil, programação especial com contação de histórias, além da degustação de queijos e entrega de certificado de participação.

18 visitas realizadas
13 escolas públicas e privadas
5 visitas de grupos
723 visitantes: público total





Patrimônio da Humanidade

Um marco na história de Minas e do mundo: Somos Patrimônio da Humanidade!

Os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal foram reconhecidos como Patrimônio Imaterial Cultural da Humanidade pela Unesco! Nós, do Centro de Referência do Queijo Artesanal, único no país dedicado à valorização do queijo, temos muito orgulho de fazer parte dessa história!

Linha do tempo:

2002: o Iepha/MG registrou o modo de fazer queijo artesanal na região do Serro como o primeiro bem cultural imaterial do estado.

2008: os modos de fazer o queijo artesanal de leite cru foram reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, pelo Iphan.

2022: levamos os queijos artesanais para Marrocos, quando foi oficializada a candidatura na Unesco.

2024: Somos Patrimônio da Humanidade! O primeiro produto da cultura alimentar do Brasil a ter o título.

E os produtores, que são os detentores dos saberes do modo de fazer o queijo, são nossos homenageados, por serem os principais responsáveis pelo reconhecimento.

O título de Patrimônio da Humanidade pela Unesco valoriza nossas tradições e preserva esse legado para as gerações futuras, consolidando o queijo artesanal como um dos maiores símbolos da cultura de Minas Gerais.

As empresas que apoiam o projeto também são parte desse momento histórico.

Campanha CRQA: Somos Patrimônio da Humanidade

6 Painéis de LED



3 Empenas de LED



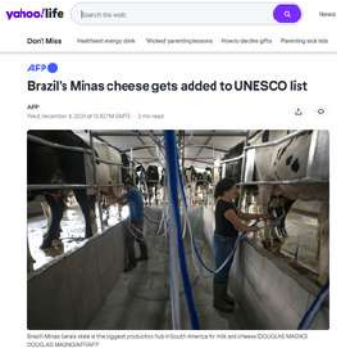
6 Bancas de LED



Pop Cards



Fomos notícia no mundo todo:



Jantar em homenagem aos produtores

O Centro de Referência do Queijo Artesanal se uniu à Amiqueijo para uma homenagem especial aos produtores do Queijo Minas Artesanal. Celebramos o título de Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco, reconhecimento dos modos de fazer o Queijo Minas Artesanal, que os produtores preservam há gerações. É graças a eles que essa tradição permanece viva e forte.

No evento, a Gerdau, nossa patrocinadora, entregou placas de reconhecimento aos produtores de cada região, valorizando seu papel essencial na história e cultura de Minas Gerais. O jantar foi preparado pelos alunos do Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias, sob a supervisão do chef e professor Felipe Galastro.

O queijo é a alma do mineiro!
Viva os produtores!



Eventos CROQA



10º Festival de Violoncelos de Ouro Branco



Jantar dos 7 - Câmara Portuguesa MG



1º Encontro de Vitinicultura de Minas Gerais



Coquetel de 190 anos da AngloGold Ashanti no Expominas: jantar preparado pelos alunos do INHAC.

Eventos CROQA



Visita da Delegação da União Europeia.



Concurso Gastronômico Unimed BH: Team Building dos médicos cozinhando com os alunos do INHAC.

Eventos sobre Queijos



Mundial do Queijo - São Paulo/SP, 11 a 14 de abril
50 mil visitantes



Expoqueijo - Araxá/MG, 28 e 29 de junho
45 mil visitantes



Festival do Queijo Coalho Jaguaribe/CE
5 mil visitantes



Algumas visitas de 2024



A presidente do 50 Best no Brasil, Rosa Morais, e Marília Couto.



Luisa Helena Trajano degustou delícias mineiras no CRQA em sua passagem por BH.



Embaixadora da União Europeia no Brasil, Marian Schuegraf.



Filósofa, professora, escritora, poetisa Lúcia Helena Galvão deu uma palestra para os alunos do INHAC.

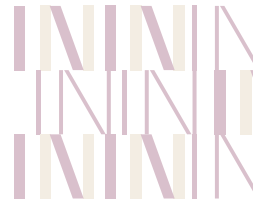
Um ano de muito aprendizado no INHAC

Nas aulas práticas do INHAC, cada detalhe importa, e cada técnica é aprimorada para preparar profissionais de excelência na cozinha. Ao longo do ano, os alunos aprenderam a utilizar produtos mineiros, aplicaram técnicas na preparação de sopas, carnes, frutos do mar, massas e entradas. Esses pratos são apenas uma amostra do que nossos alunos são capazes de executar quando combinam técnica, paixão e bons ingredientes.



Aulas Práticas





Café-escola do INHAC

Como parte da programação do 2º Festival Queijo e Cultura, o Café-escola do INHAC trouxe delícias mineiras preparadas e servidas pelos alunos do Instituto. Sob o comando do professor e chef Jaime Solares, eles colocaram em prática o aprendizado da sala de aula. Os alunos participaram de todo o processo, desde a elaboração do plano de negócios, passando pelo controle de estoque, fichas técnicas e serviço ao cliente.



INHAC em Portugal

A gastronomia mineira atravessou as fronteiras do Brasil e foi apresentada em Portugal, de 1º a 7 de julho, em uma série de eventos. O chef residente do Centro de Referência, Paulo Turziani, e duas alunas do INHAC, ensinaram aos portugueses as receitas mineiras na cozinha show realizada nas Festas de São Pedro, em Porto de Mós. Na mala foram os melhores queijos, doces como goiabada e doce de leite, além de azeites mineiros e diversos produtos de excelência para apresentar ao público europeu. A programação em Portugal contou ainda com visitas técnicas a restaurantes e degustação de produtos típicos. A iniciativa integrou as ações do Ano da Cozinha Mineira, com destaque para a candidatura do Queijo Minas Artesanal como Patrimônio da Humanidade pela Unesco.



Visitas técnicas INHAC

Experiências marcantes e muito aprendizado sobre a culinária mineira.

Nossos alunos tiveram a oportunidade de vivenciar de perto nossas tradições: visitaram o Mercado Central para explorar os sabores e aromas que fazem parte da essência de Minas Gerais e conheceram o Sítio do Lobo, onde aprenderam sobre o processo artesanal de produção do Queijo Inconfidentes. Essas visitas técnicas foram mais do que aulas, foram momentos de conexão com as origens e os saberes da nossa gastronomia.



Aulas teóricas: Professores convidados



Terroir Mineiro, com prof. Eduardo Avelar



Vinhos, com prof. Horácio Moraes



Fotografia, com profª Ana Colla



Doces Mineiros, com profª Márcia Clementino



Azeites, com profª Ana Beloto



Café, com profª Júlia Henriques



Professores da UFMG

Comunicação

Mídias Sociais

INHAC Instagram

- 122 posts de Feed no ano, sendo 60 vídeos para reels;
- Mais de 500 posts nos Stories;
- 21,6 mil curtidas;
- 780 comentários;
- 1,4 mil compartilhamentos;
- 349,7 mil contas alcançadas;
- 1,536 milhões de impressões;
- 9.820 seguidores > aumento de 79% dos seguidores em relação a 2023

CRQA Instagram

- 167 posts de Feed no ano, sendo 73 vídeos para reels;
- Mais de 500 posts nos Stories;
- 12,4 mil curtidas;
- 831 comentários;
- 1,5 mil compartilhamentos;
- 155,9 mil contas alcançadas;
- 288,5 mil impressões;
- 6.538 seguidores >>> aumento de 26% dos seguidores em relação a 2023

Posts mais visualizados:

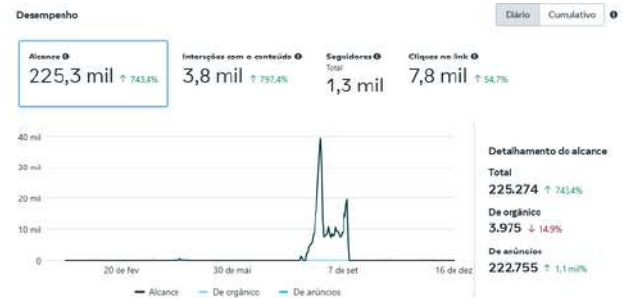


Mídias sociais - Relatório anual

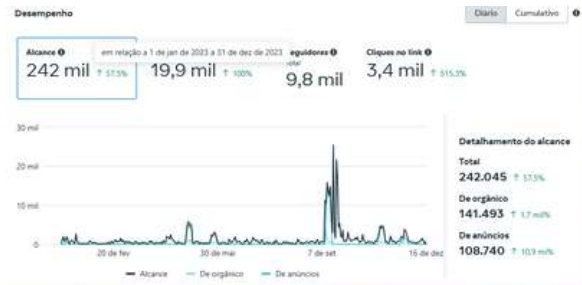
INHAC Facebook



CRQA Facebook



INHAC Instagram



CRQA Instagram



LinkedIn e Youtube



De 120 inserções em 2023 para 294 em 2024
Aumento de 145%

- **Total de inserções: 294**
- 34 matérias citam os patrocinadores
- Valoração aproximada: R\$1.764.582,34
- 19 entrevistas realizadas

Abrangência	Nros.
Regional	201
Nacional	62
Especializada	27
Internacional	4
TOTAL	294

Tipo de mídia	Nros.
Site	251
TV	16
Impresso	12
Youtube	8
Rádio	5
Revista	2
TOTAL	294



Clipping 2024

Imprensa - Entrevistas



Destques na Imprensa

Festival do Queijo Artesanal de Minas



Produtores, distribuidores, chefs e apreciadores do queijo artesanal mineiro de **leite cru** se reúnem de 13 a 15 de junho no **Festival do Queijo Artesanal de Minas**, no Expominas, em Belo Horizonte. O evento marca o início da parceria entre o **Sistema**

Faeng Senar e o Centro de Referência do Queijo Artesanal (CRQA). A colaboração visa **promover** produtos de excelência de Minas Gerais. Esta união fortalece a **valorização** dos produtores de queijo artesanal e **impulsiona** a **agro** mineiro.



Queijo representa a cultura e gastronomia de Minas Gerais | Jornal da Band



● QUEIJO E CULTURA

Desta quinta-feira ao dia 15 de setembro, o Centro de Referência do Queijo Artesanal promove uma série de atrações gratuitas na segunda edição do Festival Queijo e Cultura – Especial CasaCQ 2024. Música, gastronomia e oficinas estão na programação que acontece no Espaço 356 (Rua Adriano Chaves e Matos, 100, Bairro Olhos d'Água). Informações e programação completa podem ser obtidas em @queijoicultura (Instagram).



Destaque na Imprensa



DE 209
GASTRONOMIA

COMO TRABALHA O COZINHA
MUDA A VIDA DE QUEM MAIS PRECISA

PÁGINAS 24 e 26

VERA SILVA, ALINA
MAYARA COELHO
DANIELA COSTA

GA STRONOMIA

DE 249

BOVINA NA MESA



BOVINA NA MESA: ANDRÉIA, ANTONIO, RENATA E BRUNO. NA MESA: MAYARA, ANTONIO, VERA E DANIELA. NA MESA: VERA, DANIELA E ALINA

CURSOS TÉCNICOS

As aulas práticas são em média de 40 minutos, com duração de 20 minutos, sendo a primeira aula teórica e as demais práticas. Os alunos são avaliados por meio de provas, testes e trabalhos práticos. O curso é gratuito e os alunos recebem uma bolsa de R\$ 200,00 por mês. O curso é destinado a pessoas que não possuem o ensino médio completo. O curso é oferecido em duas modalidades: presencial e a distância. O curso é oferecido em duas modalidades: presencial e a distância. O curso é oferecido em duas modalidades: presencial e a distância.



Um prato muito conhecido da região "Costa do Mar" é o arroz com feijão e ovos cozidos. Este prato é muito apreciado pelos moradores locais. Este prato é muito apreciado pelos moradores locais.

"Um cozido" é um prato muito apreciado pelos moradores locais. Este prato é muito apreciado pelos moradores locais.

Os cozidos são pratos muito apreciados pelos moradores locais. Este prato é muito apreciado pelos moradores locais.

Os cozidos são pratos muito apreciados pelos moradores locais. Este prato é muito apreciado pelos moradores locais.

Os cozidos são pratos muito apreciados pelos moradores locais. Este prato é muito apreciado pelos moradores locais.

BOVINA



BOVINA NA MESA, ALINA MAYARA COELHO, DANIELA COSTA

AGRONEGÓCIO

agronegocio@diariodocorreio.com.br

DIA DO QUEIJO ARTESANAL

Produto movimenta economia e turismo

Minas Gerais tem cerca de 30 mil produtores; movimentação com vendas gira em torno de R\$ 6 bilhões ao ano

BOVINA NA MESA
Uma das principais referências da diversidade cultural do Minas Gerais, os queijos artesanais representam grande importância econômica, por serem produzidos em pequenas propriedades rurais. São 30 mil produtores que produzem cerca de 10 mil toneladas de queijos por ano. O setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano.

Alguns e Minas Gerais são considerados polos produtores de queijos artesanais, chamados Queijos Artesanais do Minas (QAM). "São 30 mil produtores que produzem cerca de 10 mil toneladas de queijos por ano. O setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano.", afirma o presidente da Associação dos Produtores de Queijos Artesanais do Minas (APQAM), Edson de Oliveira. "Os queijos artesanais representam uma importante fonte de renda para os produtores rurais, além de serem produzidos em pequenas propriedades, o que contribui para a preservação do meio ambiente e do patrimônio cultural do Estado.", afirma Edson de Oliveira.

Queijos artesanais crescem
O produtor de queijos artesanais do Minas Gerais, Edson de Oliveira, afirma que o setor vem crescendo rapidamente nos últimos anos. Isso se deve ao aumento da demanda por produtos artesanais e à valorização da qualidade dos produtos. Edson afirma que o setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano.

Queijos artesanais movimentam economia
O setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano. Isso se deve ao aumento da demanda por produtos artesanais e à valorização da qualidade dos produtos. Edson afirma que o setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano.

Queijos artesanais movimentam economia
O setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano. Isso se deve ao aumento da demanda por produtos artesanais e à valorização da qualidade dos produtos. Edson afirma que o setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano.

Queijos artesanais movimentam economia
O setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano. Isso se deve ao aumento da demanda por produtos artesanais e à valorização da qualidade dos produtos. Edson afirma que o setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano.

Queijos artesanais movimentam economia
O setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano. Isso se deve ao aumento da demanda por produtos artesanais e à valorização da qualidade dos produtos. Edson afirma que o setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano.

Queijos artesanais movimentam economia
O setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano. Isso se deve ao aumento da demanda por produtos artesanais e à valorização da qualidade dos produtos. Edson afirma que o setor movimenta a economia com vendas que giram em torno de R\$ 6 bilhões ao ano.



Do total de 18 regiões produtoras de queijos artesanais, 10 são de Minas Gerais. São elas: Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina.

Do total de 18 regiões produtoras de queijos artesanais, 10 são de Minas Gerais. São elas: Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina.

Do total de 18 regiões produtoras de queijos artesanais, 10 são de Minas Gerais. São elas: Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina.

Do total de 18 regiões produtoras de queijos artesanais, 10 são de Minas Gerais. São elas: Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina.

Do total de 18 regiões produtoras de queijos artesanais, 10 são de Minas Gerais. São elas: Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina.

Do total de 18 regiões produtoras de queijos artesanais, 10 são de Minas Gerais. São elas: Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina, Leopoldina.

CRQA: valorização e aprendizado

A CRQA (Comissão Reguladora de Queijos Artesanais) é uma entidade que atua na regulamentação e fiscalização dos queijos artesanais. Ela é composta por produtores e consumidores, e atua para garantir a qualidade dos produtos e a segurança dos consumidores. A CRQA também atua na promoção e valorização dos queijos artesanais, e na capacitação dos produtores. A CRQA é uma entidade que atua na regulamentação e fiscalização dos queijos artesanais. Ela é composta por produtores e consumidores, e atua para garantir a qualidade dos produtos e a segurança dos consumidores.

Delegação europeia conhece queijos de MG

A delegação europeia conheceu os queijos artesanais de Minas Gerais em uma visita ao Estado. A delegação foi liderada por representantes da Comissão Europeia e conheceu produtores locais. A delegação ficou impressionada com a qualidade dos produtos e com o conhecimento dos produtores. A delegação também conheceu a CRQA e a Associação dos Produtores de Queijos Artesanais do Minas (APQAM). A delegação ficou impressionada com a qualidade dos produtos e com o conhecimento dos produtores.

Coelho de Souza, o Estado possui 18 regiões produtoras de queijos artesanais

Parcerias



Sistema Faemg Senar

Atuação pela defesa dos interesses e pela valorização dos produtores rurais mineiros, especialmente dos produtores do queijo artesanal. A parceria é uma união de esforços para envolver toda a cadeia produtiva em Minas, em prol da valorização dos nossos produtos. Nosso propósito é mostrar para o Brasil e para o mundo a qualidade excepcional do nosso queijo, café, cachaça, mel e tantos outros produtos mineiros que destacam a riqueza e a diversidade da nossa culinária.



Centro de Excelência Jean Monnet - UFMG

O CEJM-UFMG, coordenado pela profa. Dra. Jamile Bergamaschine Mata Diz, faz parte do programa da Comissão Europeia (Erasmus+) cuja principal função é financiar projetos de disseminação, debate e diálogo sobre distintos aspectos da União Europeia.

O Projeto tem como núcleo temático o WISDOM (World's impact of sustainability: the domain of the model of European Union and the relation with Mercosul), sendo o estudo do impacto mundial da sustentabilidade a partir das relações Mercosul e União Europeia. Por meio da parceria foram cedidos professores para as aulas teóricas no INHAC.



Parcerias



Band Minas

Essa colaboração estratégica tem como objetivo promover a riqueza cultural e gastronômica de Minas, com destaque especial para o queijo artesanal. Foram produzidos conteúdos e campanhas que terão continuidade em 2025. Com o alcance e a credibilidade da TV Band Minas, da Rádio BandNews FM e demais redes sociais que reverberam os conteúdos, a iniciativa busca valorizar os pequenos produtores e fortalecer a conexão entre a tradição e a inovação da culinária mineira, atraindo ainda mais visibilidade e apoio ao setor.



Amiqueijo

A parceria visa a realização de ações conjuntas para o fortalecimento dos produtores de queijos artesanais. Em 2024, a Amiqueijo e o Centro de Referência do Queijo Artesanal celebraram juntos o título de Patrimônio da Humanidade, dentre elas o Jantar em Homenagem aos Produtores de Queijo e a Degustação Comemorativa de Queijos Minas Artesanal, no Museu MM Gerdau das Minas e do Metal, na Praça da Liberdade.



Embaixada da França

Intercâmbio de professores franceses para aulas dos alunos do INHAC.

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.

Ministério da Cultura e Governo de Minas Gerais apresentam:



Patrocínio:



Patrocínio viabilizado pela doação de pessoas físicas.



Realização:



CULTURA E
TURISMO



MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

MINISTÉRIO DA
CULTURA



REDE SOCIAL:

@queijoecultura | @inhacbrasil

EMAIL:

contato@queijoecultura.com.br

ENDEREÇO:

Espaço 356 – Rua Adriano Chaves e Matos, 100
Olhos d'Água, Belo Horizonte–MG.



Centro de
Referência do
Queijo Artesanal – MG

INHAC

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE
E ARTES CULINÁRIAS por *Leo Paixão*