

RELATÓRIO DE ATIVIDADES E RESULTADOS DO ANO 2023



**Centro de Referência do Queijo Artesanal &
INHAC - Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias**



**Centro de
Referência do
Queijo Artesanal-MG**

INHAC

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE
E ARTES CULINÁRIAS

SUMÁRIO



03

APRESENTAÇÃO

04

CENTRO DE REFERÊNCIA DO
QUEIJO ARTESANAL - CRQA

07

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE E
ARTES CULINÁRIAS - INHAC

13

ENTRE CORES E FORMAS

16

MOMENTOS MARCANTES DE
2023

34

INHAC E CRQA EM NÚMEROS

35

REDES SOCIAIS

45

NA MÍDIA

APRESENTAÇÃO

Caros parceiros,

É com grande satisfação que apresentamos o Relatório de Atividades e Resultados 2023 do Centro de Referência do Queijo Artesanal (CRQA) e do INHAC - Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias.

Acreditamos na potência dos nossos projetos para elevar o nome de Minas no cenário da gastronomia, valorizando a cozinha mineira, preservando e resgatando o nosso queijo artesanal como patrimônio imaterial e promovendo a inclusão produtiva dos jovens da nossa comunidade. Ter a sua empresa ao nosso lado é motivo de muito orgulho para todos nós. Seguimos juntos no propósito de solidificar nosso compromisso com a cultura, a educação e o desenvolvimento local.

Ao longo de 2023, tivemos dois marcos importantes em nossa trajetória: a inauguração do CRQA em março, e o lançamento do INHAC em setembro.

Nas páginas a seguir, convidamos vocês a explorarem as atividades e os resultados que alcançamos juntos em 2023. São números expressivos de visitas guiadas, aulas, palestras, degustações, participações em eventos nacionais e internacionais, e muito mais.

Nossa parceria foi fundamental nessa trajetória. Agradecemos seu comprometimento e o apoio contínuo, acreditando em nossa proposta e tornando tudo isso possível.

Atenciosamente,

SARAH ROCHA

Diretora executiva do CRQA e INHAC





CENTRO DE REFERÊNCIA DO QUEIJO ARTESANAL - CRQA

Centro cultural e gastronômico inédito no país, o CRQA é um espaço idealizado para a valorização da cozinha mineira, seus saberes e sabores, com o foco no queijo artesanal, um patrimônio imaterial do estado.

Reunimos grandes especialistas e produtores dessa iguaria para estimular a produção e fomentar ainda mais o mercado de gastronomia em Minas Gerais. Atuamos na difusão do conhecimento, formação de consumidores informados, promoção de eventos e discussões sobre cultura e gastronomia, além da formação profissional.

Localizado em Belo Horizonte (MG), no novo Shopping Espaço 356, o CRQA ocupa um amplo espaço, com ambiência imersiva e curvas inspiradas nas serras de Minas.

O Centro de Referência reúne uma exposição permanente sobre o Queijo Artesanal, loja colaborativa, a primeira biblioteca do estado dedicada à gastronomia, anfiteatro para eventos diversos, área de convivência e sala de aula completa com cozinha didática, para atividades formativas em temas de cultura e gastronomia.

São diversos serviços e oportunidades para as empresas que apoiam o projeto utilizarem o espaço para ações como:

- **Visitas guiadas**
- **Degustações**
- **Cooking Shows**
- **Concurso de Queijos Mineiros**
- **Presstrips**
- **Confrarias para apoiadores e amigos do CRQA**



NOSSA MISSÃO

Celebrar e preservar a rica culinária mineira, seus saberes e sabores, com foco na valorização do queijo artesanal como símbolo de excelência em Minas Gerais e promover a inclusão produtiva de jovens em situação de vulnerabilidade social.

PROPÓSITOS

Excelência gastronômica: celebrarmos a riqueza e a diversidade do cenário gastronômico mineiro, reunindo esforços e talentos para elevar e manter o padrão da excelência gastronômica.

Preservação cultural: comprometemo-nos a preservar a cultura e a culinária de Minas Gerais, honrando suas tradições e ingredientes locais.

Inovação: incorporarmos novas tecnologias e métodos inovadores para enriquecer nossos programas e experiências.

Inclusão social: acreditamos na ampliação de oportunidades e no acesso a recursos, para formar talentos na culinária e fazer uma diferença positiva na vida de jovens em situação de vulnerabilidade social.

Sustentabilidade: comprometemo-nos com práticas sustentáveis, apoiando produtores locais.

Integridade: operarmos com integridade e transparência em todas as nossas atividades e parcerias.

Colaboração: acreditamos no poder da coletividade e colaboração, para promover o intercâmbio de conhecimento e experiência em nossa comunidade gastronômica.

Educação: valorizamos a educação como uma ferramenta transformadora, capacitando nossos alunos a se tornarem verdadeiros embaixadores da cultura gastronômica de Minas Gerais.



INSTITUTO DE HOSPITALIDADE E ARTES CULINÁRIAS - INHAC

Integrado ao CRQA, o Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias – INHAC é uma escola de gastronomia de padrão internacional, assinada pelo renomado chef Leonardo Paixão. Conta com duas cozinhas-laboratório didáticas, equipamentos e utensílios padrão de mercado, biblioteca de gastronomia, salas de aula completas, mezanino gourmet e área de convivência.

Em 2024, o INHAC dá início às primeiras turmas do Curso Técnico em Gastronomia, que irá formar novos cozinheiros e verdadeiros embaixadores da cultura de Minas. Com 80 vagas, o curso é gratuito voltado para jovens em situação de vulnerabilidade social.

Reconhecido pelo Conselho Estadual de Educação, o curso tem carga horária de 960 horas. O projeto didático inclui desde prática e técnicas de gastronomia internacional, passando pela história dos queijos e produtos de excelência de Minas, antropologia da alimentação, gestão de negócios, dentre outros temas.

Os alunos recebem ajuda de custo de meio salário mínimo por mês, vale-transporte, uniforme completo, material escolar e material didático, kit completo de higiene pessoal e lanche diário.

Muito além da qualificação profissional, vamos transformar o futuro dos jovens de Belo Horizonte.



O INHAC fomenta um corredor cultural que se estabelece através do intercâmbio de experiências, metodologias, novas tecnologias e produtos de origem. Impulsiona o binômio educação e cultura, a partir da excelência na formação dos profissionais envolvidos na cadeia produtiva da gastronomia e da valorização de comunidades, produtores e ingredientes locais.





INFRAESTRUTURA COMPLETA

- Duas cozinhas-laboratório didáticas integradas: espaços modernos e versáteis, equipados com tecnologia para prática culinária. Cozinhas projetadas para promover a aprendizagem prática e a experimentação.
- Equipamentos e utensílios padrão de mercado: permitem que os alunos se familiarizem com as ferramentas utilizadas no setor da gastronomia.
- Biblioteca especializada: espaço de conhecimento, com uma vasta coleção de livros, revistas e publicações relacionadas à gastronomia.
- Salas de aula equipadas: projetadas para proporcionar um ambiente de aprendizado confortável e interativo, com recursos audiovisuais e tecnológicos para aulas teóricas e práticas.
- Mezanino gourmet.
- Área de convivência.



CHEF LÉO PAIXÃO

O INHAC é o resultado da soma de esforços em prol da qualificação dos jovens de Minas Gerais. O chef Léo Paixão assina a diretoria pedagógica do instituto, acompanhando de perto toda sua construção, metodologia e programa de ensino. *Chef Hors Concours*, ele mescla a alta gastronomia francesa, aprendida em sua formação em Paris, à tradicional cozinha mineira. Foi jurado do programa Mestre do Sabor da Rede Globo e está à frente, atualmente, de cinco cozinhas: Glouton Restaurante, Ninita Cozinha, Nico Sanduíches, Nicolau Bar de Esquina e Mina Jazz Bar.

Como influenciador digital, trabalha no resgate de uma cozinha caseira de afeto. Leo explica, descomplica e faz a cozinha dar certo. É o mineiro com os prêmios mais importantes na gastronomia: Chef do Ano Prazeres da Mesa, 50 Best Discovery America Latina, Chef Revelação Guia 4 Rodas, Chef do Ano da Revista Veja há 7 anos consecutivos, Chef Hors Concours Revista Encontro, além de dezenas de premiações regionais.







"A cultura é um grande produto e também ferramenta de promoção de Minas. E nosso objetivo, ao unir o binômio cultura e educação, é transformar a vida e o futuro dos nossos jovens formando grandes cozinheiros. Nossa metodologia é inovadora, pois trazemos as técnicas clássicas, como das escolas francesas e italianas, para a culinária mineira, promovendo ainda mais a excelência no desenvolvimento da nossa cozinha", explica Sarah Rocha diretora Executiva e fundadora do CRQA e do INHAC.

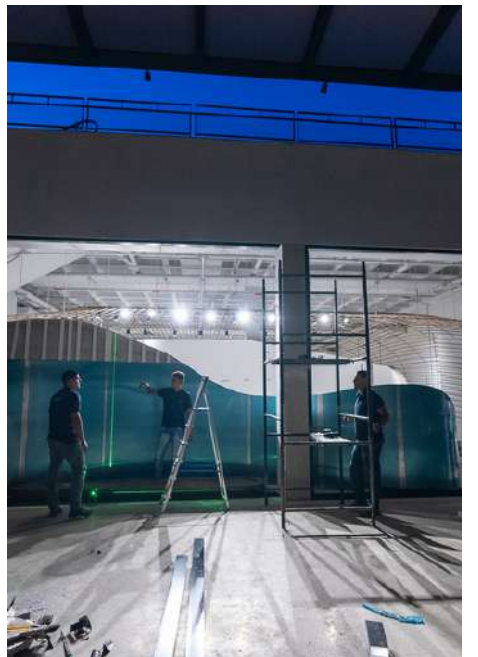
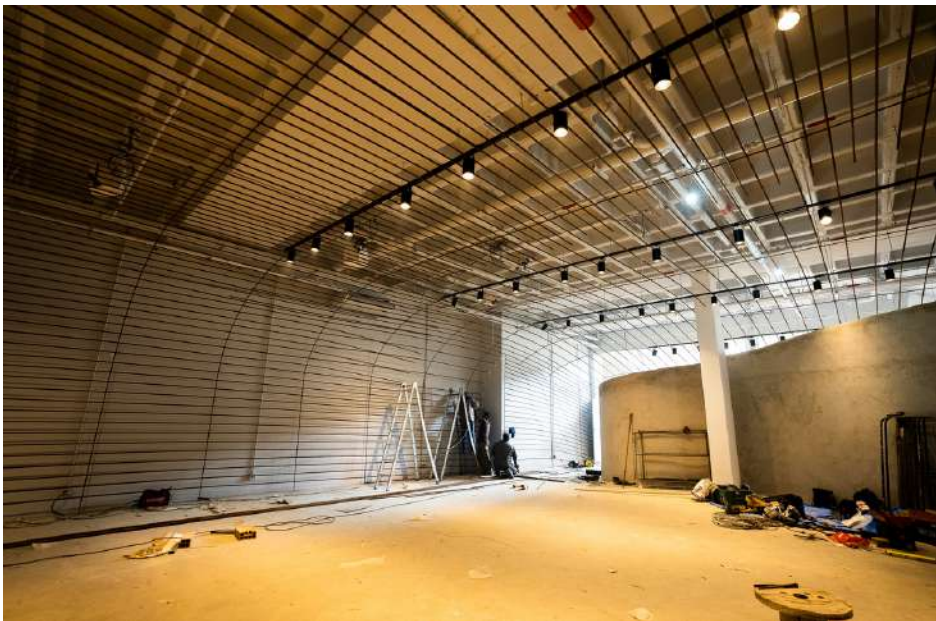
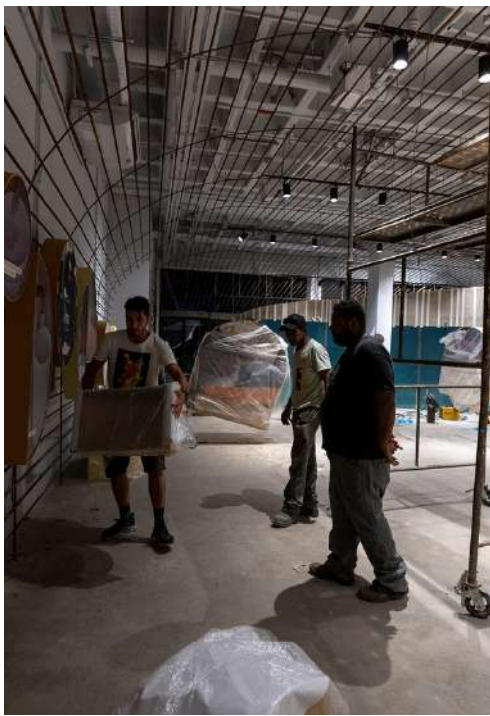


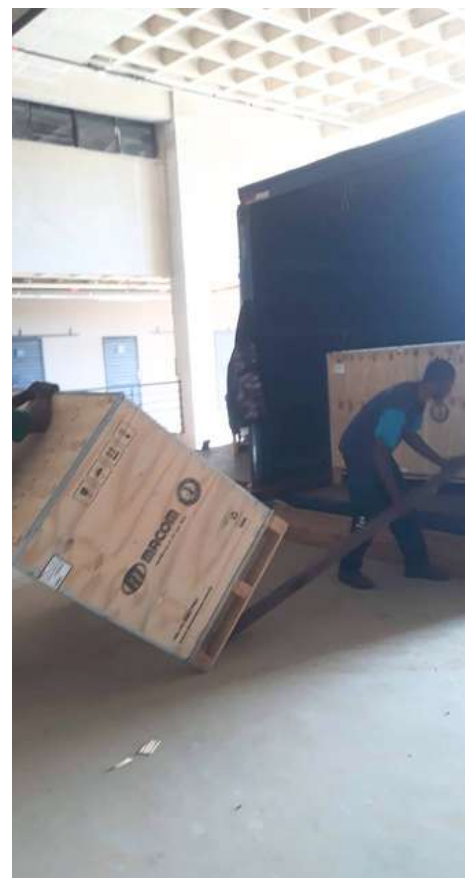
ENTRE CORES E FORMAS:

Uma jornada visual pelas obras do Centro de Referência do Queijo Artesanal e do INHAC

Inspirados nas serras e nas riquezas de Minas, os projetos arquitetônicos do Centro de Referência do Queijo Artesanal e do Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias (INHAC) mesclam a tradição com um tempero contemporâneo. Assinado pelo arquiteto português radicado em Belo Horizonte, José Lourenço, o espaço de 750 m² é polivalente e traduz em seus traçados a gastronomia, a didática e a museologia representando em detalhes a cultura mineira.

São detalhes que estão no skyline das montanhas, com suas curvas feitas em inox, na loja que faz parte do complexo, na pedra que se chama Café do Cerrado, utilizada na cafeteria e em vários outros materiais regionais. A cúpula em vergalhão de ferro, em forma oval, abraça o visitante representando o acolhimento e hospitalidade mineira. O projeto traz uma ambiência imersiva, que é um convite à valorização da cultura mineira, em homenagem ao queijo artesanal.







MOMENTOS MARCANTES DE 2023

JANEIRO	• 21ª Edição do Congresso Gastronômico Madrid Fusion, na Espanha
FEVEREIRO	• 42ª Edição da Feira de Turismo Vitrine Anato, em Bogotá, na Colômbia
MARÇO	• Inauguração CRQA
ABRIL	• World Creativity Day, em Belo Horizonte
MAIO	• ELLE Deco Design Awards, em São Paulo
JUNHO	• Evento Servas NO CRQA • 5ª Festival do Queijo Artesanal de Minas, em Belo Horizonte • Encontro do Consórcio de Integração Sul e Sudeste - Cosud • Evento Governo de Minas - Museu Minas e Metal
JULHO	• Visita Consulado da Itália ao CRQA • Visita do Procurador Geral do Estado e sua equipe e do Secretário de Estado de Turismo e Cultura de MG
AGOSTO	• Visita chefs franceses e italianos • Celebração da parceria Programa Descubra • Visita do presidente do Sebrae
SETEMBRO	• Inauguração INHAC • Primeira aula do Chef Léo Paixão • Festival Internacional da Cozinha Contemporânea • Apresentação de resultados para patrocinadores
OUTUBRO	• Bienal da Gastronomia em Belo Horizonte
NOVEMBRO	• Encontro do grupo Forbes Mulher Agro, em São Paulo • Semana da Cozinha Italiana no Mundo, em Belo Horizonte
DEZEMBRO	• Ação social Natal Colorido no Abrigo Colmeia • Evento Turma do In hac cozinhando com Gerdau. • Entrega de certificado de conclusão Curso de Qualificação Profissional 2023

EVENTOS REALIZADOS

JANEIRO



23-25

Participação no 21ª Edição do Congresso Gastronômico Madrid Fusion, na Espanha.



EVENTOS REALIZADOS

FEVEREIRO



23

Participação da 42ª Edição da Feira de Turismo Vitrina Anato, em Bogotá - Colômbia.



EVENTOS REALIZADOS

MARÇO



19

Coletiva de imprensa - pré-inauguração do CRQA.

20

Inauguração CRQA.



EVENTOS REALIZADOS

ABRIL



10

Visita guiada com o prefeito de Nova Lima.

22

Reunião de colaboradores da Claro.

26

Participação do World Creativity Day com visitas guiadas.

30

Visita da Escola Municipal Desembargador Loreto.





EVENTOS REALIZADOS

MAIO



12

Visita da escola Sesc Floresta 60+.

18

Visita da Escola Municipal Josefina Souza Lima.

24

Participação e palestra no ELLE Deco Design Awards, em São Paulo.

25

Visita da Escola Municipal Josefina Souza Lima.

EVENTOS REALIZADOS

JUNHO



01

Participação na Campanha Calor Humano Servas.

6-10

Participação da 5ª edição do Festival do Queijo Artesanal de Minas, no Expominas, em Belo Horizonte.

07

Participação no Encontro do Consórcio de Integração Sul e Sudeste - Cosud, no Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte.

15

Visita da Escola SEB Unimaster.

15

Visita da Escola Técnica Ind. Prof. Fontes.

16

Visita da Escola Municipal Francisca de Paula.

16

Participação no evento do Governo de Minas, no Museu de Minas e Metal, em Belo Horizonte.

27

Reunião de trabalho da Gerdau.



EVENTOS REALIZADOS

JULHO



03

Visita guiada do Consulado da Itália.

03

Visita guiada de clientes diversos.

20

Visita guiada do Procurador Geral do Estado Jarbas Soares e sua equipe, acompanhado do Secretário de Estado de Turismo e Cultura de Minas Gerais.

31

Visita guiada do Instituto Unimed.

EVENTOS REALIZADOS

AGOSTO



07

Visita do Presidente do Sebrae e do CDL/BH, Marcelo de Souza e Silva e sua equipe.

10

Reunião de trabalho da Gerdau.

17

Reunião de trabalho da Gerdau.

18

Ação de ativação de marketing em parceria com a Claro, com envio de kits do CRQA para imprensa e formadores de opinião do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes.

28

Treinamento do corpo docente do INHAC com chefs franceses em parceria com a Embaixada da França.

29

Treinamento da equipe do INHAC com chefs italianas em parceria com a Escola Food Genius Academy.

29

Celebração de parceria Programa Descubra

31

Visita escola - Colégio SES.



EVENTOS REALIZADOS

SETEMBRO



01

Visita guiada de jornalistas de São Paulo.

01

Participação do Festival Internacional da Cozinha Contemporânea, no Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte.

02

Visita ao Morro das Pedras, em Belo Horizonte, da equipe do CRQA e INHAC com os jornalistas da Folha de São Paulo e do Estadão.

02

Visita guiada de jornalistas de Curaçao.

03

Visita guiada de chefs franceses.

05

Apresentação de resultados para patrocinadores.

06

Reunião com técnicos da assistência social e tutores dos alunos INHAC.

12

Reunião técnica da Gerdau.

25

Inauguração INHAC.

27

Reunião de trabalho da Gerdau.

28

Reunião de trabalho da Gerdau.



EVENTOS REALIZADOS

OUTUBRO



22

Visita Sesc Santa Quitéria.

23

Participação na Bienal da Gastronomia, no Sesc Palladium, em Belo Horizonte.

24

Visita técnica dos alunos do INHAC na Cantina do Lucas, em Belo Horizonte.

EVENTOS REALIZADOS

NOVEMBRO



- 10** | Aula com os chefs Jaime Solaris e Michelle Nunes no INHAC.
- 17** | Aula com a chef Fernanda Fonseca no INHAC.
- 22** | Aula com o chef Flávio Trombino, do Restaurante Xapuri, no INHAC.
- 22** | Participação na Semana da Cozinha Italiana no Mundo, no Minas Tênis Clube, em Belo Horizonte.
- 23** | Participação no Encontro Forbes Mulher Agro, em São Paulo.

EVENTOS REALIZADOS

DEZEMBRO



04

Visita Escola Municipal Senador Levindo Coelho - Turma EJA.

04

Visita guiada e reunião com a equipe da FAEMG.

05

Reunião de colaboradores da Gerdau.

05

Aula do chef Léo Paixão.

07

Encontro de colaboradores da Construtora LOG.

09

Visita guiada de jornalistas da Argentina e da Colômbia.

10

Ação social Natal Colorido em parceria com Varejão das Tintas e Suvnil, com pintura do Abrigo Colméia, em Belo Horizonte.

11

Visita Guiada 40 crianças - Escola Estadual Pedro França.

12

Visita Guiada EJA - Escola Municipal Pedro Nava.

14

Visita Guiada on-line - Universidade Federal do Piauí - Curso de Arqueologia e Turismo.

15

Desafio INHAC Gerdau - Ação de Team Building em que executivos da Gerdau cozinham com alunos do INHAC no trabalho de conclusão do curso.

16

Entrega do certificado de conclusão do Curso de Qualificação Profissional INHAC 2023.







INHAC E CRQA EM NÚMEROS

12

EVENTOS NACIONAIS

4

EVENTOS INTERNACIONAIS

42

VISITAS GUIADAS

6

AULAS DE CHEFS CONVIDADOS

10

CAFÉS DA MANHÃ E DA TARDE

31

ESCOLAS RECEBIDAS

14

DEGUSTAÇÕES

MÍDIAS SOCIAIS

INHAC
por *Leo Paixão*

5.476 seguidores

25 posts no total

26.773 curtidas

1.191 comentários

126.364 contas alcançadas no post de maior engajamento do ano

318.803 contas alcançadas no post feito em colab com o Léo Paixão.

Todos os posts citam as empresas patrocinadoras.



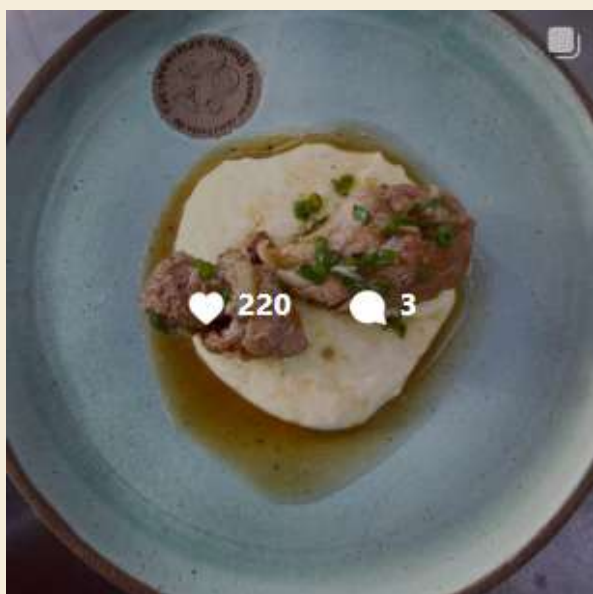
POSTAGEM



CURTIDAS: 1.044
COMENTÁRIOS: 61



CURTIDAS: 3.343
COMENTÁRIOS: 129



CURTIDAS: 220
COMENTÁRIOS: 03



CURTIDAS: 474
COMENTÁRIOS: 25

INSTAGRAM

REELS



REELS: 475 MIL



REELS: 5.428



REELS: 4.422



REELS: 4.062



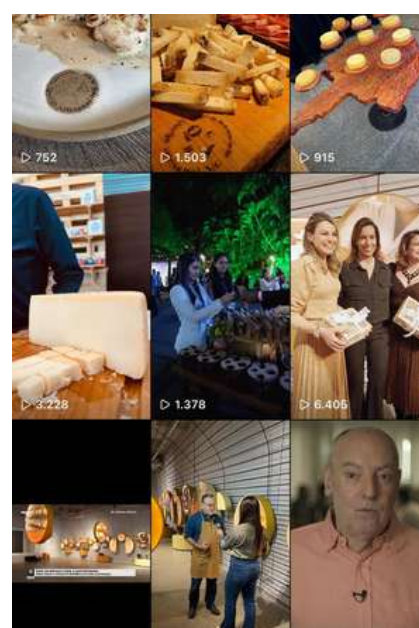
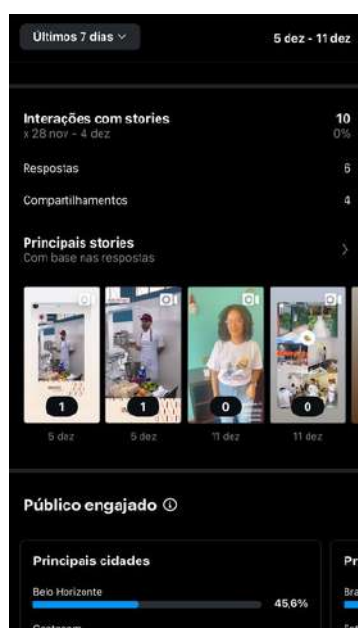
5.152 seguidores

227 posts no total, sendo 133 em 2023

20.135 curtidas

787 comentários

Todos os posts citam as empresas patrocinadoras.



POSTAGEM



CURTIDAS: 830
COMENTÁRIOS: 18



CURTIDAS: 3.795
COMENTÁRIOS: 185



CURTIDAS: 556
COMENTÁRIOS: 27



CURTIDAS: 432
COMENTÁRIOS: 11

INSTAGRAM

REELS



REELS: 16,5 MIL



REELS: 79 MIL



REELS: 6.422



REELS: 3.235

Palestras disponibilizadas em nossas redes sociais, YouTube, com conteúdos didáticos, informativos e de interesse geral, inclusive com receitas típicas mineiras; Youtube. 71 inscritos, sendo que os seus vídeos totalizam 290 visualizações.

*Página do Instagram com 5.157 seguidores e do LinkedIn com 277 seguidores.

FACEBOOK



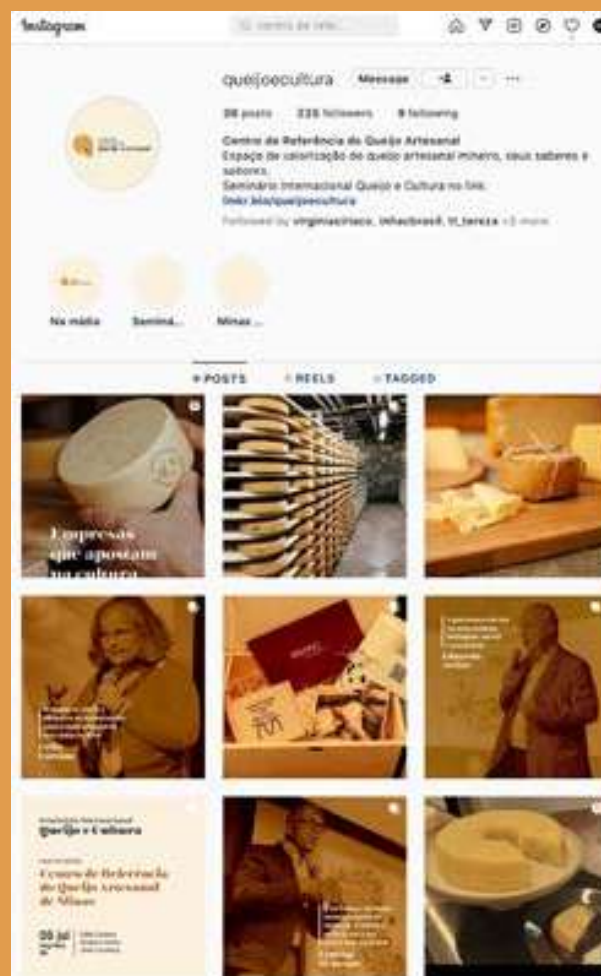
YOUTUBE



TIKTOK



INSTAGRAM



LINKEDIN





DIVULGAÇÃO INHAC

PROCESSO SELETIVO DO CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA 2024

Divulgação de spots na Rádio Band News FM

Entre os dias 1º e 29 de dezembro de 2023 foram veiculadas **90 inserções** de 30" na Rádio BandNews FM BH, com previsão de mais de **635 mil impactos nos ouvintes**.

Fonte: Kantar IBOPE Media EasyMedia 4 - BandNews FM/WEB | 6h às 19h | (segunda a sexta | PS%)¹ (Classes AB | todos os dias | SALCM%).



Divulgação em outdoors - parceria Fredizak

Entre os dias 1º e 29 de dezembro foram **11 placas** em formato de outdoor estático e LED luminoso nos bairros Santo Antônio, Aparecida, Ouro Preto, Santa Efigênia, Caiçara, Carmo, Buritis, Vila da Serra, Centro, Lourdes, Planalto.





AV. PRUDENTE DE MORAIS, 697 – SANTO ANTÔNIO (ESQ. COM RUA CARLOS GOMES, SENTIDO BAIRRO)



AV. DOS ANDRADAS, 3520 – SANTA EFIGÊNIA (PRÓX. AO SHOPPING BOULEVARD)



AV. DR. CRISTIANO GUIMARÃES, 1886 – PLANALTO



AV. ALVARES CABRAL, 1846 – LOURDES (PRÓXIMO AO MINISTÉRIO PÚBLICO E ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA)



RUA SANTA CATARINA 10 – CENTRO (PERTO DO MERCADO CENTRAL)



ALAMEDA OSCAR NIEMEYER 1280 – VILADA DA SERRA (EM FRENTE AO CONEXÃO AEROPORTO)



AV. MARIO WERNECK, 1737 – BURITIS (SENTIDO ANEL RODOVIÁRIO)



AV. SRA. DO CARMO, 899 – CARMO (EM FRENTE AO PÁTIO SAVASSI – SENTIDO SAVASSI)



AV CRISTIANO MACHADO, 4101 –APARECIDA (EM FRENTE AO MINAS SHOPPING –SENTIDO CENTRO)



AV. PRESIDENTE CARLOS LUZ, 4213 -OURO PRETO (EM FRENTE AO CLUBE USIMINAS)



AV. PRESIDENTE CARLOS LUZ, 1205 –CAIÇARA (EM FRENTE AO CEMITÉRIO DA PAZ -SENTIDO CENTRO –ABC DA CONSTRUÇÃO)

NA MÍDIA





Na mídia em números Total de 119 inserções no ano

Abrangência

90 regionais (BH e região)
15 especializados (Cultura, Turismo)
13 nacionais
1 internacional

Tipos de mídia/inserções*

100 sites
12 TVs/YouTube
5 rádios
2 jornais/revistas

*Não foram contabilizados os jornais impressos.



Sarah Rocha em entrevista à Rádio CDL FM



Léo Paixão em entrevista à TV Band Minas



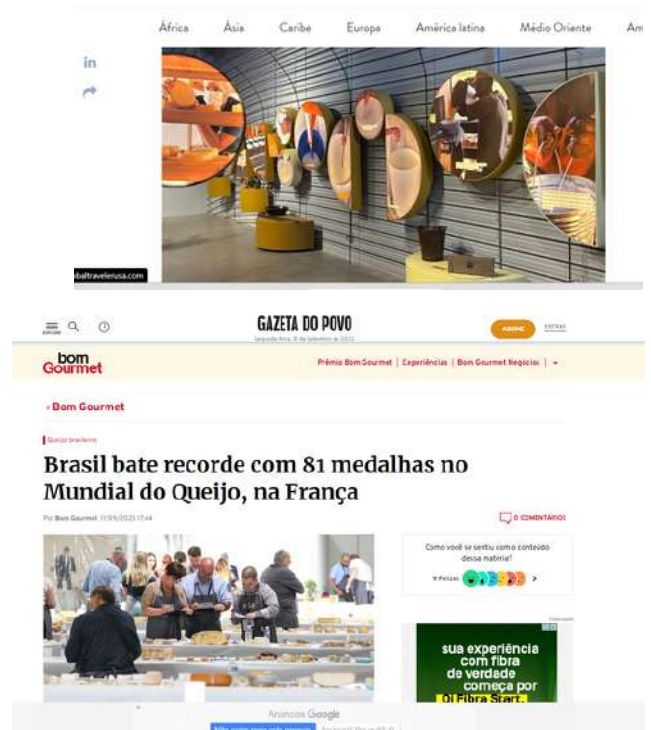
Sarah Rocha em entrevista à TV Band Minas

Global Traveler



Participe do canal de O Tempo no WhatsApp e receba as notícias de graça no seu celular!

Um curso de gastronomia na capital mineira pode custar, em média, R\$ 5 mil por mês. Isso sem contar o material para as aulas, que costuma ser muito elevado. Mas o jovem tem a oportunidade de aprender o ofício, de graça, com o renomado chef mineiro Léo Paixão. Nesta terça-feira (20/9), ele deu início às aulas do Instituto de Hospitalidade de Artes Culinárias (InhaC), que divide espaço com o Centro de Referência do Queijo Artesanal, no shopping Espaço 350, no bairro Olhos D'Água, em Belo Horizonte. A expectativa do projeto é formar cerca de 100 jovens por ano.





Frango com Angu no Centro de Referência do Queijo | foto: Fred Sabbag

A primeira delas é o Centro de Referência do Queijo Artesanal, que visitei no primeiro dia da

FOLHA DE S.PAULO

★ ★ ★ UM JORNAL A SERVIÇO DO BRASIL

Josimar Melo

Jornalista, crítico gastronômico, curador de conteúdo e apresentador do canal de TV Sabor & Arte

SEGUIR 



Do pão de queijo na favela a banquete no palácio, é tudo irresistível em BH

Em Minas, sobrepeso garantido; dois quilos em dois dias

O TEMPO

LANÇAMENTO

Centro de Referência do Queijo Artesanal abre para o público em 10 de abril

Por Paulo Campos



BHAZ



Chef Léo Paixão assina curso gratuito de gastronomia em BH; veja como participar

Amanda Serrano

Publicado em 12/12/2023 às 18:33

Atualizado em 12/12/2023 às 18:42



Curso tem duração de um ano. Inscrições estão abertas até 15 de janeiro de 2024. (Divulgação)

CRQA E INHAC

Data	Veículo	Mídia	Assunto/Link
13/01/2023	EX+ - Internacional Business	Site	Queijo mineiro pode se tornar Patrimônio da Humanidade
16/01/2023	Paulo Navarro	Site	CRQA e INHAC participam do Madrid Fusion
23/01/2023	Agência Minas	Site	Cozinha mineira é destaque na maior feira de gastronomia do mundo, a Madrid Fusión
24/01/2023	O Tempo	Site	2º dia do Madrid Fusión: 12 rótulos de queijos para serem degustados
26/01/2023	Estado de Minas	Site	Minas participa de evento gastronômico em Madri em uma homenagem ao queijo
26/01/2023	Paulo Navarro	Site	Curtas e finas - Centro de Referência do Queijo Artesanal - MG e o INHAC
08/02/2023	Paulo Navarro	Site	Beijo mineiro - Participação no Madrid Fusión
02/03/2023	Secult MG	Site	Destinos de Minas Gerais são promovidos na 42ª Vitrina Turística Anato na Colômbia
14/03/2023	Forbes	Site	Mulheres mineiras criam centro de referência para o queijo artesanal
14/03/2023	Agro Buobe	Site	Mulheres mineiras criam centro de referência para o queijo artesanal
14/03/2023	Blog do PCO	Site	Minas ganha Centro de Referência do Queijo Artesanal
15/03/2023	Impulso Vet	Site	Mulheres mineiras criam centro de referência para o queijo artesanal
15/03/2023	Elle	Site	QUEM RESISTE A UM QUEIJIM?
15/03/2023	Portal Belo Horizonte	Site	Centro de Referência do Queijo Artesanal
15/03/2023	O Tempo	Site	Centro de Referência do Queijo Artesanal abre para o público em 10 de abril
16/03/2023	Rádio CDL FM	Rádio	Entrevista
16/03/2023	Hoje em Dia	Site	Saberes e sabores da gastronomia mineira ganham destaque em centro de referência do queijo artesanal
16/03/2023	Edairy News	Site	CENTRO DE REFERÊNCIA DO QUEIJO ARTESANAL ABRE PARA O PÚBLICO EM 10 DE ABRIL
16/03/2023	Sete Lagoas	Site	Queijos e cultura: Centro de Referência do Queijo Artesanal-MG é inaugurado em BH
16/03/2023	O Tempo	Site	Centro de Referência do Queijo Artesanal-MG é inaugurado em Belo Horizonte
16/03/2023	Blog do PCO	Site	Quem passa aqui
16/03/2023	Diário do Comércio	YouTube	Queijo artesanal mineiro ganha centro de referência
16/03/2023	Diário do Comércio	Site	Queijo artesanal mineiro ganha centro de referência
16/03/2023	Rádio Itatiaia	Rádio	Entrevista Sarah Rocha
17/03/2023	TV Alterosa	TV	BH ganha novo centro de referência do queijo artesanal

CRQA E INHAC

Data	Veículo	Mídia	Assunto/link
17/03/2023	GSA Ativos	Site	Centro de Referência do Queijo Artesanal é inaugurado no Espaço 356
17/03/2023	Folha Regional	Site	Centro de Referência do Queijo Artesanal abre para o público em 10 de abril
19/03/2023	Estado de Minas	Site	CENTRO DE REFERÊNCIA Queijo e escola de gastronomia
20/03/2023	Programa Paulo Navarro	TV	Gerdau - Centro de Referência do Queijo Artesanal - MG / CRQA
20/03/2023	Paulo Navarro	Site	Centro de Referência do Queijo Artesanal MG
20/03/2023	Letras Saborosas	Site	MINEIROS INAUGURAM UM CENTRO DE REFERÊNCIA DO QUEIJO ARTESANAL
25/03/2023	Hoje em Dia	Site	Centro de Referência do Queijo Artesanal
28/03/2023	Caminhos das Gerais	Site	Aço inox genuinamente equipa cozinha do Centro de Referência do Queijo Artesanal de MG
29/03/2023	Diário Popular MG	Site	Aço inox decora as vitrines e equipa cozinhas do Centro do Queijo Artesanal
29/03/2023	Jornal Bairros	Site	Aço inox da APERAM decora as vitrines e equipa cozinhas do Centro de Referência do Queijo Artesanal
03/04/2023	Estado de Minas	Site	Centro de Referência do Queijo Artesanal recebe visitas escolares
04/04/2023	FAEMG	Site	Centro de Referência do Queijo Artesanal é apresentado à Faemg
17/04/2023	Tendências	Site	O quê? Queijo
19/04/2023	BHAZ	Site	Centro de Referência do Queijo Artesanal
19/04/2023	Viraliza BH	Site	Centro de referência do queijo artesanal sediará o maior evento colaborativo de criatividade do mundo.
20/04/2023	O Tempo	Site	Centro de Referência do Queijo Artesanal sedia evento colaborativo
03/05/2023	Sabor e Arte	YouTube	Foi inaugurado o Centro de Referência do Queijo Artesanal - MG Drops (Ep. 91) com Josimar Melo
11/05/2023	Itatiaia	Site	Requeijão cremoso ou em barra? Entenda a diferença
15/05/2023	FAEMG	Site	Maio: mês do queijo artesanal, da cachaça e do café
15/05/2023	Hoje em Dia	Site	Queijo Minas Artesanal: a maior expressão da mineiridade
16/05/2023	BH Eventos	Site	Visita guiada na exposição dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal
16/05/2023	O Tempo	Site	Dia dos Queijos Artesanais de Minas Gerais é celebrado nesta terça, 16, em BH
18/05/2023	Turismo de Minas	Site	ENTREVISTA LEÔNIDAS OLIVEIRA – SECRETÁRIO DE ESTADO DE CULTURA E TURISMO DE MINAS GERAIS
17/05/2023	R7 Notícias	Site	Belo Horizonte ganha Centro de Referência do Queijo Artesanal

CRQA E INHAC

Data	Veículo	Mídia	Assunto/link
17/05/2023	Rede Minas - Jornal Minas	TV	Um espaço para a gastronomia: Minas ganha o Centro de Referência do Queijo Artesanal
20/05/2023	Globo News	TV	Queijo Artesanal ganha sede em Minas Gerais
20/05/2023	Globo - Jornal Hoje	TV	Queijo artesanal mineiro ganha centro de referência
20/05/2023	Globo Minas	TV	Minas ganha espaço dedicado ao queijo artesanal
21/05/2023	O Tempo	Site	Dia delícia
24/05/2023	ELLE	Site	CONHEÇA OS PREMIADOS DO EDIDA BR
31/05/2023	Estado de Minas	Site	SOLIDARIEDADE CALOR HUMANO
Julho	Revista Belvedere	Revista	Sonho sonhado junto que virou realidade
01/06/2023	Jornal de Belô	Jornal	Centro de Referência do Queijo Artesanal
11/06/2023	Estado de Minas	Site	Servas MG começa a campanha de arrecadação de cobertores e agasalhos
22/06/2023	Estado de Minas	Site	Dia Internacional do Leite: a riqueza nutricional do alimento
03/08/2023	Revista Gula	Site	100% MADE IN MINAS
07/08/2023	Blog do PCO	Site	Presidente do Sebrae visita Centro de Referência do Queijo Artesanal
18/08/2023	Casa e Mercado	Site	Entre Sabores e Saberes
31/08/2023	O Tempo	Site	Perdido na beleza hipnotizante de Minas Gerais', afirma repórter de Curaçao
31/08/2023	O Tempo	Site	1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea: veja a programação
31/08/2023	Secult MG	Site	Simpósio "Conversas de Cozinha" abordará a história, as vertentes e as potencialidades da nova cozinha mineira
01/09/2023	BHAZ	Site	Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea começa hoje em BH; veja programação gratuita
01/09/2023	O Tempo	Site	Festival CaipiBlue estreia nesta sexta-feira (1); simpósio é o destaque
03/09/2023	Itabira Gospel	Site	Governador Romeu Zema participa do 1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea – Caipibblue
03/09/2023	Agência Minas	Site	Governador Romeu Zema participa do 1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea - Caipibblue
03/09/2023	Jornal de Uberaba	Site	Governador Romeu Zema participa do 1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea - Caipibblue
04/09/2023	Secult MG	Site	Curso de pós-graduação em Cozinha Mineira Contemporânea é lançado durante o simpósio Conversas de Cozinha
06/09/2023	Folha de São Paulo	Site	Do pão de queijo na favela a banquete no palácio, é tudo irresistível em BH
07/09/2023	Tabloide Carioca	Site	Do pão de queijo na favela a banquete no palácio, é tudo irresistível em BH

CRQA E INHAC

Data	Veículo	Mídia	Assunto/link
19/09/2023	Estadão	Site	As diversas joias de Belo Horizonte
26/09/2023	O Tempo	Site	Chef Leo Paixão dá início a projeto social de gastronomia com jovens periféricos
11/10/2023	Jornal do Belvedere	Site	Léo Paixão vai abrir novo restaurante em mall no Belvedere
13/10/2023	Estado de Minas	Site	1ª Bienal da Gastronomia de BH: o que vai acontecer na cidade
17/10/2023	Portal UAI	Site	Cidades Criativas da Unesco: da ação ao título do título à ação
27/10/2023	O Tempo	Site	Tudo o que você precisa saber sobre o Fórum Internacional de Gastronomia
15/11/2023	Band Minas - Boa tarde Minas	TV	Curso Técnico em Gastronomia
15/11/2023	Band Minas - Jornal Band Minas	TV	Curso Técnico em Gastronomia
16/11/2023	Viraliza BH	Site	Curso Técnico em Gastronomia gratuito para jovens em situação de vulnerabilidade social de BH
17/11/2023	BH Eventos	Site	Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias oferece curso técnico gratuito para jovens em situação de vulnerabilidade social
17/11/2023	Consulado da Itália em BH	Site	Settimana Della Cucina Italiana Nel Mondo
18/11/2023	Cenário Minas	Site	VIII Semana da Cozinha Italiana no Mundo apresenta programação
18/11/2023	Band Minas - Jornal Band Minas	TV	CURSO DE GASTRONOMIA GRATUITO NA CAPITAL JORNAL BAND MINAS
20/11/2023	Portal S4	Site	Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias (INHAC) oferece curso técnico gratuito para jovens em situação de vulnerabilidade social em Belo Horizonte
21/11/2023	Portal Belo Horizonte	Site	Curso Técnico em Gastronomia – INHAC
21/11/2023	Pula BH	Site	Curso Técnico em Gastronomia gratuito em BH
21/11/2023	Estado de Minas	Site	Como se inscrever para curso gratuito de gastronomia do chef Leo Paixão
22/11/2023	Rádio CBN FM	Rádio	Entrevista com Sarah Rocha
22/11/2023	Rádio CDL FM	Rádio	Entrevista com Sarah Rocha
22/11/2023	SESC	Site	Sesc em Minas tem parceria solidária com a VIII Semana da Cozinha Italiana no Mundo
22/11/2023	O Tempo - Paulo Navarro	Site	Curtas e finas - Curso Técnico em Gastronomia
22/11/2023	Paulo Navarro	Site	Curtas e finas - Curso Técnico em Gastronomia

CRQA E INHAC

Data	Veículo	Mídia	Assunto/link
22/11/2023	Revista Projeto	Site	José Lourenço Arquiteto: Centro de Referência do Queijo Artesanal, Belo Horizonte, MG
27/11/2023	Rádio BandNews FM	Rádio	Processo Seletivo Curso Técnico em Gastronomia
05/12/2023	Portal Minas Gerais	Site	CENTRO DE REFERÊNCIA DO QUEIJO ARTESANAL (CRQA)
05/12/2023	Gasmig	Site	CULINÁRIA: INHAC OFERECE CURSOS PARA JOVENS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE COM PATROCÍNIO DA GASMIG
06/12/2023	Abegás	Site	Culinária: INHAC oferece cursos para jovens em situação de vulnerabilidade com patrocínio da Gasmig
09/12/2023	BHAZ	Site	Instituto de BH oferece vagas gratuitas em curso técnico de gastronomia e bolsa de estudos
12/12/2023	BHAZ	Site	Chef Léo Paixão assina curso gratuito de gastronomia em BH; veja como participar
13/12/2023	Cenário Minas	Site	Leo Paixão e o curso para pessoas em situação de vulnerabilidade social
14/12/2023	O Tempo - Paulo Navarro	Site	Curtas e Finas - Ação social Colmeia
14/12/2023	Paulo Navarro	Site	Curtas e Finas - Ação social Colmeia
16/12/2023	Diário do Comércio	Site	Inhac abre processo seletivo para Curso Técnico em Gastronomia



Patrocínio



Realização

MINISTÉRIO DA
CULTURA





**Centro de
Referência do
Queijo Artesanal - MG**

INHAC

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE
E ARTES CULINÁRIAS \ MG por

Leo Paixão

Relatório Anual 2023