



Centro de
Referência do
Queijo Artesanal-MG

INHAC

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE
E ARTES CULINÁRIAS \ MG por *Leo Paixão*

RELATÓRIO DE ATIVIDADES E RESULTADOS

2025





Expediente:

Concepção e coordenação geral do projeto: Carmen Rocha e Sarah Rocha

Diretor acadêmico: Leonardo Paixão

Coordenação operacional: Danielle Barcellos

Professores titulares: Felipe Galastro, Midia Oliveira

Consultor técnico especialista em queijos artesanais de leite cru: Elmer de Almeida

Redação e edição: Lícia Ribeiro

Fotos: Ana Colla, Camila Dornelles, Carol Cotta e OFK Films

Projeto gráfico e diagramação: Fernando Rodrigues

Apresentação

O ano de 2025 reafirmou a força da cultura, da educação e da gastronomia como motores de transformação social. Para o Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias – INHAC e para o Centro de Referência do Queijo Artesanal – CRQA, o ano representou a consolidação de um trabalho que cresce, amadurece e gera impactos cada vez mais profundos na vida das pessoas e no fortalecimento das tradições mineiras.

Nossa trajetória tem sido marcada por avanços contínuos, e esse ano não foi diferente. Crescemos em eventos, ampliamos nossa atuação e vimos, com orgulho, o aumento do número de alunos que encontram no INHAC uma oportunidade concreta de futuro. Em 2024, materializamos o Curso Técnico em Gastronomia; em 2025 começamos a colher os frutos. Celebramos sua primeira turma formada em uma cerimônia especial, prestigiada por presidentes de empresas, autoridades, imprensa e pelas famílias que iluminaram o momento. Hoje, muitos desses jovens já atuam em restaurantes e eventos em Belo Horizonte, começando a transformar seus próprios caminhos profissionais.

No CRQA, fortalecemos a cultura e a gastronomia mineira por meio da programação “Somos Patrimônio da Humanidade”, inspirada no reconhecimento da UNESCO dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. Ao longo do ano, levamos essa celebração a milhares de pessoas, reforçando a importância de preservar e difundir nossas tradições.

Reafirmamos nosso compromisso: promover oportunidades, valorizar identidades e contribuir para um ecossistema cultural e gastronômico vibrante em Minas Gerais. Esse avanço contínuo só é possível graças à confiança e ao apoio dos nossos patrocinadores e parceiros, que acreditam no poder transformador do nosso trabalho.

Seguimos juntos, construindo caminhos, fortalecendo saberes e celebrando conquistas que nos enchem de orgulho.

Com afeto e gratidão,

Sarah Rocha

Diretora executiva e fundadora do INHAC e CRQA

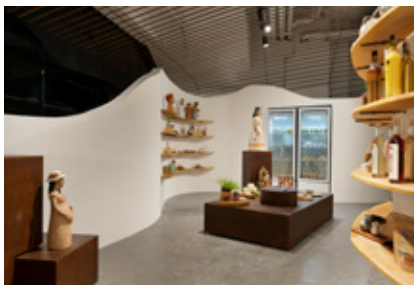






Sobre o CRQA

Um centro cultural e educacional 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.



- Museu do Queijo Artesanal
- Loja colaborativa com produtos mineiros
- Primeira biblioteca do estado dedicada à gastronomia
- Anfiteatro para eventos
- Área de convivência
- Sala de aula completa com cozinha didática para atividades formativas.

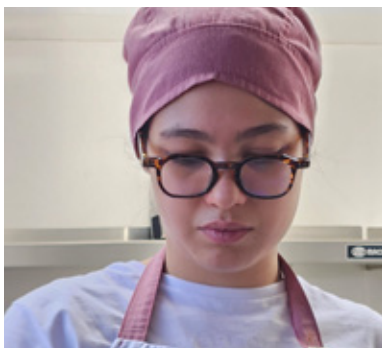
Aberto à visitação às quintas e sextas, das 14h às 19h, sábados, das 10h às 19h.

Para agendamento de visitas guiadas de escolas e grupos:

visitaguiada@queijoecultura.com.br

Sobre o INHAC

Escola de gastronomia de padrão internacional em Belo Horizonte. Oferece curso técnico gratuito em Gastronomia, voltado para jovens em situação de vulnerabilidade social. Reconhecido pelo Conselho Estadual de Educação.



Carga horária de 960 horas, com duração de 1 ano.

80 vagas anuais.

Diretoria acadêmica assinada pelo chef Léo Paixão.

Baixíssima taxa de evasão: 5% de evasão escolar na Turma de 2025 pelo Programa Trilhas do Futuro.

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.



Nossa contribuição 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.

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.

Destques CRQA



Conexão Empresarial



Visitas guiadas



Primeira formatura do INHAC



Confraria do Queijo Artesanal



Sábado Cultural

Eventos que o CRQA promoveu ou participou

149
eventos

Aumento de 55%
em relação a 2024

128
eventos
internos

Sábado Cultural, Conexão Empresarial,
Visitas guiadas, Confraria do Queijo e outros.

Público: 5 mil pessoas

21
eventos
externos

Com participação
direta ou visitaçaõ
espontânea:

Festival do Queijo Artesanal (Parque da Gameleira,
Festa do Queijo em Caeté)

Público estimado: 32,9 mil pessoas

934

Público visitantes do Museu que assinaram o livro de presenças

289

participantes das visitas guiadas

Público total: 38,9 mil pessoas

Estimativa de público do Espaço 356: 189 mil pessoas

(segundo dados do Estacionamento, com base em 94.494 veículos e uma média de 2 pessoas/veículo).

Festival do Queijo Minas Artesanal – Expominas



O CRQA e os alunos do INHAC marcaram presença na 7ª edição do Festival do Queijo Artesanal de Minas, de 12 a 14 de junho, no Parque da Gameleira, em Belo Horizonte. A Cozinha Show Queijo e Cultura foi destaque na programação e atraiu grande público em uma experiência que uniu gastronomia, conhecimento e valorização do queijo mineiro. Nas oficinas práticas, conduzidas pela chef Pâmela Corrêa, os participantes prepararam receitas criativas com queijos artesanais. A degustação comentada ficou por conta do especialista Elmer de Almeida. Em sua segunda participação no Festival, o INHAC e o CRQA reforçaram seu compromisso com a promoção da gastronomia mineira, o reconhecimento da importância dos produtores locais, e do Queijo Minas Artesanal como um símbolo da identidade, da tradição e do desenvolvimento regional.

17 mil pessoas
circularam
pelo evento

3 edições
da Cozinha Show
Queijo e Cultura

48 participantes
na Cozinha Show

Visitas guiadas



Ao longo do ano, as visitas guiadas ampliaram o acesso ao conhecimento sobre o queijo artesanal para públicos de todas as idades, de crianças a idosos. Recebemos escolas públicas, privadas e grupos agendados que buscaram entender mais sobre a tradição e a importância do queijo mineiro. As visitas foram totalmente gratuitas e, para as crianças, incluíram uma programação especial com contação de histórias, degustação de queijos e entrega de lanche e certificado de participação para todos, tornando a experiência ainda mais educativa e acolhedora.

**9 visitas guiadas
agendadas**

289 participantes

Confraria do Queijo Artesanal



A Confraria do Queijo Artesanal consolidou-se em 2025 como um dos encontros mais especiais do projeto, fortalecendo a conexão entre tradição, gastronomia e rede de parceiros. Ao longo de nove edições mensais, o evento reuniu produtores de queijos, representantes de entidades do setor, apreciadores, patrocinadores e imprensa, criando um espaço de troca, valorização e celebração dos sabores mineiros. Cada encontro trouxe harmonizações cuidadosas entre queijos artesanais e bebidas típicas de Minas, além de produtos locais de excelência. Sob a condução do consultor e especialista Elmer de Almeida, a Confraria tornou-se um ambiente de aprendizado, experimentação e promoção da cultura queijeira do estado.

9 edições

247 participantes

Conexão Empresarial



Promovido pela Revista Viver Brasil e conduzido pelo jornalista Paulo César de Oliveira (PCO), o Conexão Empresarial reuniu mensalmente políticos, empresários e lideranças de diversos setores para discutir temas relevantes para Minas e para o país. Em 2025, o Centro de Referência do Queijo Artesanal foi palco de cinco edições. Recebeu personalidades de destaque, entre elas o presidente da Gerdau, Gustavo Werneck; o presidente da Associação Mineira de Municípios (AMM), Luís Eduardo Falcão; o governador de Goiás, Ronaldo Caiado; o presidente do Grupo Vila Galé, Jorge Rebelo; e o vice-governador de Minas Gerais, Mateus Simões. O Conexão Empresarial reforça o papel do espaço como ponto de encontro estratégico e de diálogo qualificado.

5 edições

710 participantes

Destques do INHAC 2025



- Formatura da primeira Turma do Curso Técnico em Gastronomia.
- 8 Restaurantes por 1 dia, com uma média de 340 clientes.
- Parceria com o Consulado da França.
- Parceria com a Universidade ESTHE de Portugal.



- Participação dos alunos no FIGA.
- Curso de Quitandas Mineiras em parceria com a Vale.
- Concurso Gastronômico do INHAC.
- Anuário de Receitas dos Alunos do INHAC.

Formatura da 1ª Turma do INHAC



A formatura da primeira turma do INHAC, em 20 de maio de 2025, foi um marco significativo para a instituição e para o avanço da formação profissional em gastronomia em Minas Gerais. A cerimônia reuniu alunos, familiares, autoridades, imprensa, patrocinadores e apoiadores, consolidando o compromisso do Instituto com a qualificação de jovens e a construção de trajetórias profissionais transformadoras. O evento celebrou a conclusão de uma etapa formativa e o início de novos caminhos na gastronomia. Cada diploma entregue simboliza a abertura de oportunidades e a ampliação do impacto social gerado pelo INHAC, reforçando nossa missão de preparar profissionais capacitados e conectados com as demandas do setor.

57 alunos formados na primeira turma do INHAC

Parceria com o Consulado da França



Como parte das atividades de intercâmbios culturais do Ano França-Brasil, o INHAC firmou parceria com a Embaixada da França. Na gastronomia, essa colaboração aproximou estudantes, mestres e o público de uma tradição culinária que é reconhecida mundialmente como referência de inovação. Foram três momentos de aprendizado com chefs franceses. Em janeiro, o chef Patrick Coignard conduziu aulas práticas dedicadas ao aperfeiçoamento de técnicas clássicas. Em agosto, o chef Christophe Quantin, Meilleur Ouvrier de France (MOF) e treinador da equipe França no Bocuse d'Or 2025, esteve no INHAC ao lado da chef Catherine Coifford, proporcionando aos alunos uma imersão em padrões internacionais de excelência. Em novembro, os chefs Eric Provost e Florent Renault ministraram aulas e também participaram do Jantar Anual do INHAC.

Curso de Quitandas Mineiras em parceria com a Vale



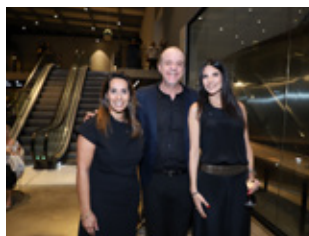
O INHAC, em parceria com a Vale, lançou o curso gratuito “Quitandas mineiras: tradição que transforma”, voltado à capacitação de mulheres microempreendedoras da gastronomia em Belo Horizonte e Nova Lima. Com duração de três meses e aulas aos sábados nas cozinhas didáticas do INHAC, a iniciativa trouxe formação especializada nas tradições da cozinha mineira, com foco nas quitandas como oportunidade de geração de renda, fortalecimento da identidade regional e valorização da cultura local. O projeto priorizou mulheres, mães, egressas de escolas públicas e moradoras de regiões atendidas pela Vale, reconhecendo o protagonismo feminino na gastronomia e contribuindo para o fortalecimento da cadeia produtiva do setor em Minas Gerais.

TCC – Restaurantes



Os Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) das Turmas de 2024 e 2025 foram sucesso! Os alunos mostraram tudo que aprenderam ao longo do curso em um evento especial: o Restaurante dos Alunos do INHAC. Eles tiveram o desafio de criar e operar um restaurante por um dia, aberto ao público. Do plano de negócios à definição do conceito, escolha do cardápio, execução dos pratos, até o atendimento, eles participam de todas as etapas sob a supervisão dos professores. Os restaurantes das Turmas de 2024 foram em homenagem à gastronomia mineira com a presença marcante dos queijos artesanais de Minas em todas as preparações: “Ocê - Raízes e Sabores de Minas”, “Cuevas de Minas”, “D’Minas Restaurante” e “Restaurante Laranjeiras”. Já os restaurantes das Turmas de 2025 foram releituras da gastronomia mineira, italiana e da culinária de rua, são eles: “Radici de Minas”, “Oriá Bistrô”, “Gustatio Bistrô” e “ARU - Sabores Urbanos”.

Jantar Anual do INHAC



Lideranças, patrocinadores, imprensa, parceiros e colaboradores do INHAC e CRQA celebraram as conquistas de 2025 e o impacto social do projeto, em mais uma edição do Jantar Anual do INHAC, realizado em 28 de novembro no Centro de Referência do Queijo Artesanal. O menu foi preparado pelo chef Léo Paixão, pelos professores Felipe Galastro e Midiã Oliveira e pelos alunos do INHAC, ao lado dos renomados chefs franceses Eric Provost e Florent Renault, convidados pela Embaixada da França. O encontro reafirma o propósito da instituição ao mostrar que a transformação por meio da gastronomia é fruto da colaboração de uma ampla rede de apoiadores, reforçando o compromisso do Instituto em criar oportunidades, ampliar horizontes e construir futuros.

Parceria com a Eshte de Portugal



O INHAC avançou em sua estratégia de internacionalização ao firmar um Protocolo de Intenções com a ESHTe – Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Portugal, uma das mais prestigiadas instituições públicas de ensino superior do país. A parceria tem como objetivo promover a cooperação acadêmica e profissional por meio do desenvolvimento de ofertas formativas, assessoria técnica e científica, projetos de investigação aplicada, intercâmbios e realização de eventos conjuntos, fortalecendo a qualidade da formação e a inovação no ensino. A iniciativa amplia horizontes para alunos e docentes, estimula o intercâmbio de conhecimento entre Brasil e Portugal e contribui para o fortalecimento da gastronomia mineira no cenário internacional.

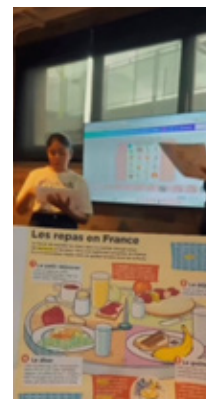
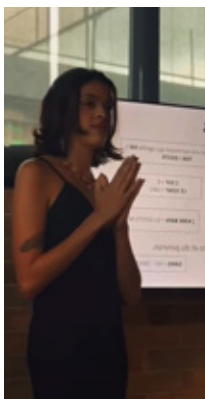
Parceria de ampliação com a AngloGold Ashanti

Na cerimônia de formatura da primeira turma do INHAC, o Instituto AngloGold Ashanti e o INHAC assinaram um memorando de cooperação técnica para o desenvolvimento de atividades de valorização da cultura e gastronomia mineira no Nova Vila, em Nova Lima (MG).

O Nova Vila é o Plano de Fechamento das minas Velha e Grande, que operaram entre 1834 e 2003, uma iniciativa da AngloGold Ashanti que busca transformar a área das antigas minas em um espaço sustentável. O projeto prevê a criação de centros culturais, áreas verdes, moradias e infraestrutura, com a preservação do patrimônio histórico e ambiental da região.



Parceria com a UFMG: mais oportunidades para os alunos do INHAC



O INHAC e a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) firmaram uma parceria em prol da qualificação da nova geração de cozinheiros. A diretora executiva do INHAC, Sarah Rocha, e a reitora da UFMG, prof.^a Sandra Goulart Almeida, assinaram no dia 8 de agosto, um protocolo de intenções que amplia de forma significativa as oportunidades para jovens talentos da gastronomia.

A parceria prevê a atuação de professores e estagiários da UFMG em aulas e projetos no INHAC, além da cooperação em pesquisa, extensão e cultura. O objetivo é oferecer uma formação ainda mais qualificada e interdisciplinar, fortalecendo o ensino da gastronomia em Minas.

Como primeira ação da parceria, os alunos tiveram aulas de Iniciação ao Francês, com professores da UFMG.

INHAC e Vale selam acordo para implantação de Hotel-escola



A assinatura do Memorando de Entendimentos entre o INHAC e a Vale marca o início da avaliação da viabilidade de um projeto pioneiro para a criação de um hotel-escola em Nova Lima, em área pertencente à Mina de Águas Claras. A iniciativa prevê a ampliação das atividades do Instituto, reconhecido pela excelência na formação em gastronomia, com a implantação de uma unidade voltada à hospitalidade, com potencial de formar até 600 profissionais por ano em cursos técnicos e profissionalizantes gratuitos.

Alinhado às demandas estratégicas do turismo em Minas Gerais, o projeto busca qualificar mão de obra para o setor, contribuindo para o fortalecimento da hospitalidade mineira e para a geração de oportunidades de inclusão e desenvolvimento profissional.

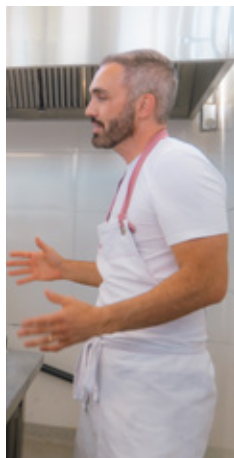


Destques – Janeiro



- Aulas com o chef francês Patrick Coignard.
- Reunião de equipe para planejamento de ações de 2025.
- Degustação de queijos artesanais com chás japoneses, com a pesquisadora Paula Braga.

Destques – Fevereiro



- Aulas de bao com o chef Leo Paixão.
- Aulas de panificação com Fernando Bebber.
- Evento da AngloGold, em Nova Lima.
- 1º Confraria do Queijo com Queijo Datas e Luiz Porto Vinhos Finos.
- Sábado Cultural no CRQA.

Destques – Março



- TCC INHAC - Restaurante Alunos - Ocê.
- TCC INHAC - Restaurante Alunos - Cuevas de Minas.
- TCC INHAC - Restaurante Alunos - D'Minas.
- TCC INHAC - Restaurante Alunos - Laranjeiras.
- Doação de livros do Luiz Márcio Carvalho para a biblioteca de Gastronomia.
- Início das aulas das Turmas de 2025 do INHAC.
- Visita guiada com alunos do Curso de Nutrição Uni-BH.
- Evento com colaboradores da Gerdau em Ouro Branco.
- Palestras Connections.



- Recepção ao presidente Lula em Ouro Branco.
- 2ª Confraria do Queijo com Queijo do Serro (CoopSerro) e cervejas Krug Bier.
- Reunião de trabalho com equipe da Vale.
- Recepção da presidente do Forbes Mulher Agro, Nina Ploger .
- Reunião de trabalho com equipe de Comunicação da Gerdau.
- Visita guiada do CRAS Contagem.
- Sábado Cultural no CRQA.
- Visita dos ex-alunos Colégio Estadual Central.

Destques – Abril



- Aulas práticas de caldos, fundos e sopas.
- Aula teórica sobre Geografia e História da Gastronomia, prof. Mateus Frizzone.
- Evento Gerdau.
- Reunião de Trabalho da Amiqueijo.
- 3ª Confraria do Queijo, com Queijo Goa e chás japoneses.
- Visita guiada com alunos da Escola Estadual Maria do Socorro.

Destques – Maio



- Aulas práticas INHAC.
- Seminário Teórico.
- Press trip INHAC/CRQA.
- Team Building com jornalistas e alunos do INHAC.
- Formatura da 1ª turma do INHAC.
- Receptivo da coletiva de imprensa AngloGold/Carlinhos Brown.
- Evento de Sensibilização para o Curso de Quitandas/Vale.
- Lançamento do filme Moldados pelo Aço Gerdau.
- Lançamento do Festur - Coletiva de imprensa.

Destques – Maio



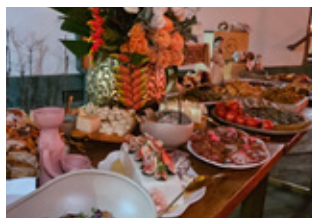
- Participação do Elmer na Mesa Setorial do Queijo, no Serro.
- Reunião CEOs de empresas - Anglo American.
- Reunião de trabalho com professores da UFMG.
- 4ª Confraria do Queijo, com Queijos Dona Iaiá, Macaúba e Divino Drinks.
- Reunião escritório Gerdau .
- Cozinha Show Festa do Queijo Caeté.
- Evento de aniversário 20 anos da Rádio BandNews, presença do prefeito de Belo Horizonte Álvaro Damião.

Destaques – Junho



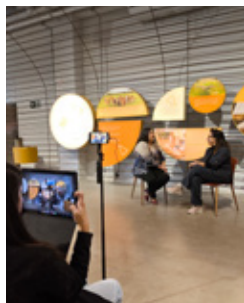
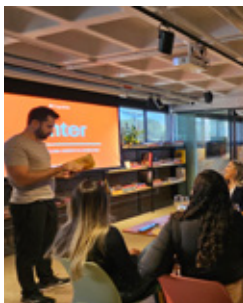
- Aulas práticas INHAC.
- Curso de Quitandas Mineiras/Vale.
- Gravação podcast Faemg.
- Coquetel lançamento de exposição Museu Gerdau das Minas e do Metal.
- Jantar Câmara Portuguesa.
- Gravação do programa Mais Gerais/Rede Minas.
- Festival do Queijo Artesanal de Minas - Cozinha Show no Parque da Gameleira.
- Evento Gerdau Florestal.
- 5ª Confraria do Queijo, com Queijo da Serra do Salitre e Cachaça Ibituruna.
- Evento Acelera Imobi.

Destques – Julho



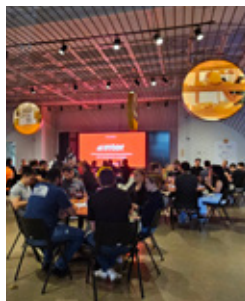
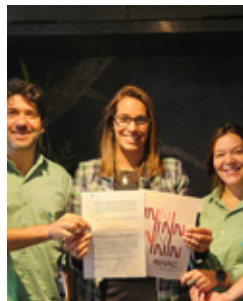
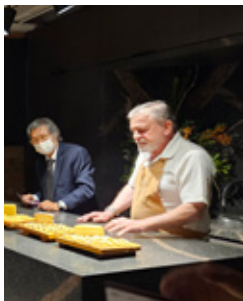
- Aulas práticas INHAC.
- Reunião diretores Gerdau.
- Visita guiada com o Grupo Social Panelinhas.
- Reunião de trabalho da Gerdau.
- Gravação do programa Tô Indo/TV Globo.
- Gravação Quitandas e Quitandeiras/TV Record.
- Treinamento da Rational nas cozinhas didáticas do INHAC.
- Team building (RH Gerdau) do time da Laminação da Usina Ouro Branco.
- Lançamento da chorata, em Nova Lima.
- Visita guiada com equipe do IPHAN.

Destaques – Agosto



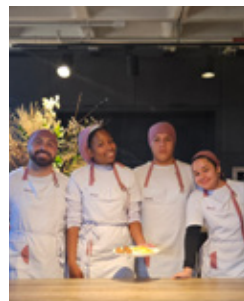
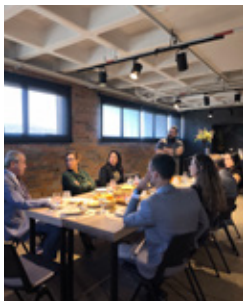
- Aulas práticas INHAC.
- Participação dos alunos do INHAC no FIGA - Festival de Gastronomia e Arte.
- Aulas com chefs franceses.
- Degustação do buffet Queijo e Cultura Eventos.
- Encontro de trabalho com representantes da EPO e Fundação Dom Cabral.
- Participação no Encontro Forbes Mulher Agro, em São Paulo.
- Assinatura MOU com a UFMG.
- Reunião de trabalho com Conselho do Colégio Estadual Central.
- Visita guiada com influenciadores e confeiteiros.
- Conexão Empresarial com Gustavo Werneck, CEO da Gerdau.

Destques – Agosto



- Assinatura MOU com a Vale.
- Cerimônia de entrega de certificado Curso de Quitandas da Vale.
- Workshop do Banco Inter.
- Workshop com funcionários Gerdau.
- 6ª Confraria do Queijo, com Queijo Bello e Mel VitaBee.
- Evento do Banco Inter.
- Visita delegação japonesa com Confraria.
- Evento da Stellantis.
- Gravação para o Diário do Comércio.

Destaques – Setembro



- Aulas práticas INHAC.
- Aula sobre queijos artesanais para os alunos do INHAC.
- Prova prática INHAC.
- Seminário teórico INHAC.
- Participação do INHAC no 11º Chefs contra o Câncer.
- Conexão Empresarial com o governador de Goiás, Ronaldo Caiado.
- Reunião com Stellantis e Fundação Torino.
- Palestras TOTVS.
- Reunião de trabalho com o escritório de advocacia Dr. Tomáz de Aquino.
- Reunião com representantes da Vale e Gerdau.

Destques – Setembro



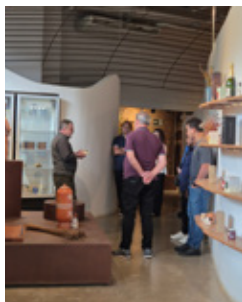
- Coquetel de lançamento de livro no Museu das Minas do Metal.
- Reunião de trabalho com a Vale.
- Visita guiada EMEI Diamante - Crianças de 4 anos.
- 7ª Confraria do Queijo com Queijo Inconfidentes e Café Pluri.
- Recepção de representantes da Rational.
- Evento ENATS, no Cine Theatro Brasil.
- II Fórum de Integração do Turismo de Nova Lima.

Destaques – Outubro



- Aulas práticas INHAC.
- Aulas teóricas de Fotografia com a profª Ana Colla.
- Aula em parceria com a UFMG.
- Alunos do INHAC na Bienal da Gastronomia.
- Evento Cumbuca - Palestra chef Ivo Faria.
- Reunião de trabalho com representantes da Ventana Serra e reitores Esthe.
- Encontro Aliadas - publicitárias mineiras.
- Reunião com representantes da Esthe (Portugal), Vale e UFMG.
- Encontro Nutricionistas Verdemar.
- Conexão empresarial com Luiz Eduardo Falcão, presidente da AMM.

Destques – Outubro



- Visita guiada com alunos do Curso de Veterinária do UniArnaldo.
- Reunião de colaboradores da AngloGold Ashanti.
- Workshop com funcionários da Anglo American.
- V Simpósio Brasileiro de Queijos Artesanais.
- Visita guiada com equipe da Unimed-BH.
- 8º Confraria do Queijo, com o Queijo Capela Velha e Geleia Sabará & Sabor.
- Visita guiada com equipe Sebrae e produtores rurais Janaúba.
- Team building com equipe da AngloGold Ashanti.
- Reunião com representantes da Embaixada da França em Belo Horizonte.

Destaques – Novembro



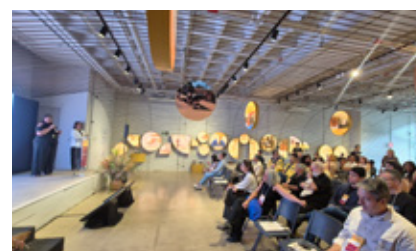
- Aulas práticas INHAC.
- TCC INHAC - Restaurante Alunos - Radici de Minas.
- TCC INHAC - Restaurante Alunos - Oriá Bistrô.
- TCC INHAC - Restaurante Alunos - Gustatio Bistrô.
- TCC INHAC - Restaurante Alunos - ARU Sabores Urbanos.
- Jantar Anual do INHAC.
- Reunião com prefeito Diamantina, Geferson Burgarelli.
- Conexão Empresarial com Jorge Rebelo, presidente do Grupo Vila Galé.
- Recepção para evento organizado pelo Sebrae.
- Visita guiada da EMEI Cinquentenário, com crianças de 5 anos.
- Confraternização colaboradores Anglo American.
- Visita guiada equipe Unimed-BH.

Destques – Novembro



- Confraternização colaboradores Anglo American.
- Visita guiada equipe Unimed-BH.
- 9ª Confraria do Queijo com Bodó Produtos Artesanais.
- Evento Gerda.
- Visita equipe da Prefeitura de Nova Lima.
- Treinamento da Rational.
- Almoço com parceiros do Fredizaki.
- Treinamento de equipe da Geosol.
- Reunião com a equipe CSN.
- Team building com PH Logística.
- Reunião com Prefeitura de Barão de Cocais.
- Jantar do Conselho da Unimed-BH.
- I Seminário da Rede de Pesquisadores dos Queijos Artesanais de MG.
- Black Queijoaria - Black Friday do Queijo.
- Queijo e Jazz no CRQA.

Destques – Dezembro



- Aulas práticas INHAC.
- Resultado do Concurso de Gastronomia INHAC.
- Assinatura parceria INHAC e ESHTe Portugal.
- Visita dos alunos do INHAC à Queijaria Inconfidentes.
- Evento Vale com dinâmica de grupo.
- Visita guiada e team building colaboradores Gerdau.
- Conexão Empresarial com o vice-governador de Minas Gerais, Mateus Simões..
- Treinamento equipe Rational.
- Encerramento do Programa Longevidade Unimed-BH.
- Evento Sustentabilidade AngloGold Ashanti.
- Fechamento do ano SEC - Unimed-BH.

Destques – Dezembro



- Evento da BHP Mineração.
- Evento da equipe Gerdau.
- Evento de colaboradores da Anglo American.
- Evento do Jornal O Tempo.
- Cerimônia AngloGold Ashanti - Parcerias Sustentáveis.

Campanha Vem pro INHAC!



A Campanha Vem pro INHAC! teve como objetivo ampliar o alcance e atrair mais pessoas para as inscrições do Processo Seletivo do Instituto, por meio de uma estratégia integrada de comunicação. As ações realizadas incluíram:

- Instalação de faixas nas comunidades, ampliando a visibilidade local da campanha;
- Veiculação de spots na Rádio BandNews FM e na Rádio Antena 1, alcançando públicos diversos;
- Exibição de painéis digitais nas regiões do Centro e da Zona Sul;
- Impulsionamento de posts nas redes sociais, potencializando o alcance digital;
- Cards de WhatsApp nos grupos dos alunos;
- Gravação de vídeos com alunos, professores, chefs convidados e colaboradores, reforçando de forma autêntica o mote “Vem pro INHAC!”.
- Divulgação na imprensa, com geração de mídia espontânea.
- Participação do lançamento do Trilhas do Futuro na Rede Minas.

Campanha Vem pro INHAC!



Comunicação – Mídias sociais/ Instagram

INHAC

186

posts

+500

stories

2,2

milhões
visualizações

769,7

mil de alcance,
sendo 220,3% a mais de 2024

25,5

mil interações
com conteúdo

16,2

mil novos
seguidores

QUEIJO E CULTURA – CRQA

130

posts

+500

stories

208,9

mil
visualizações
no feed

77,4

mil de alcance,

1,6

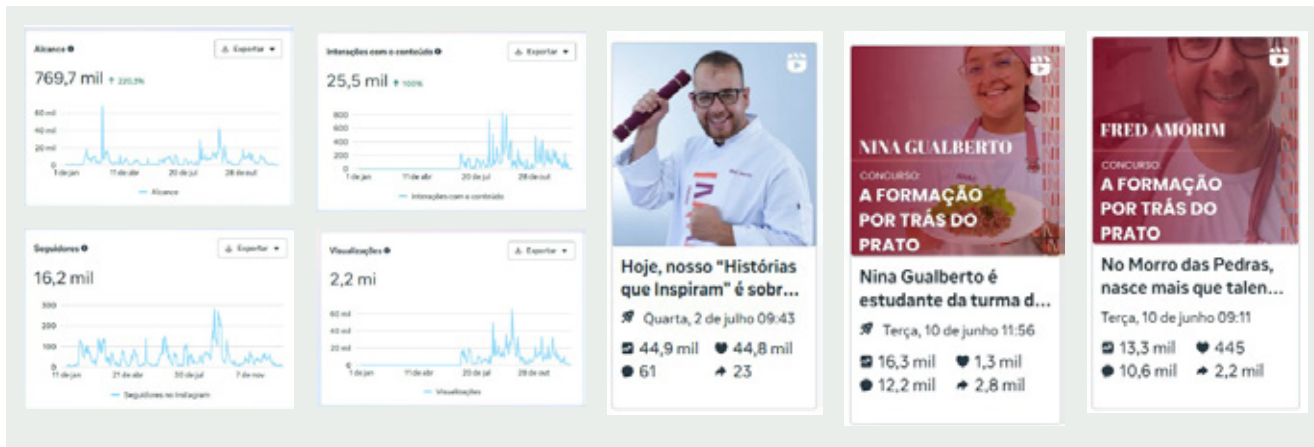
mil interações
com conteúdo

1,8

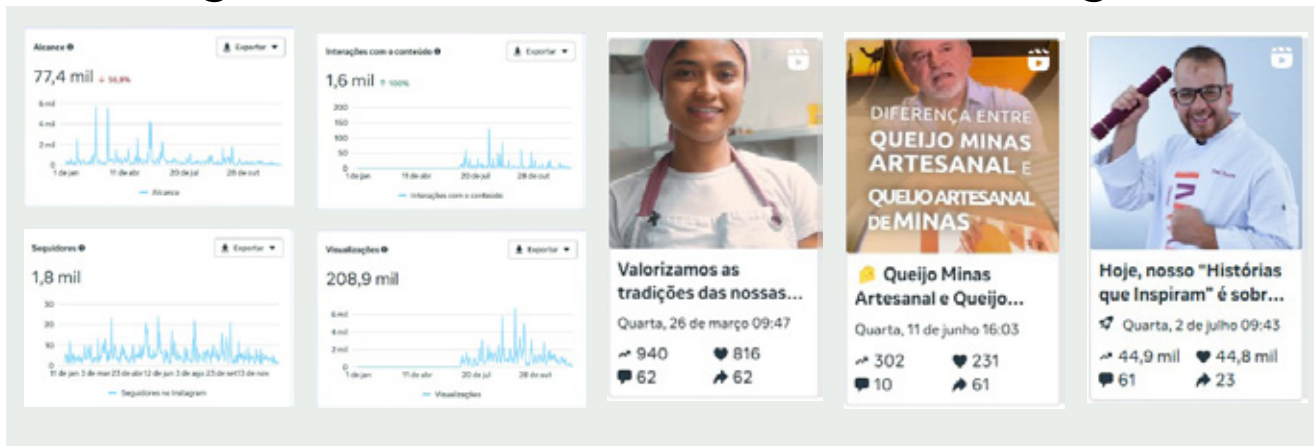
mil novos
seguidores

Comunicação – Mídias sociais/Instagram

INHAC



QUEIJO E CULTURA – CRQA



Comunicação – Assessoria de imprensa

424 inserções >>>>> **40,8% a mais que em 2024** que foram 301 inserções

INSERÇÕES/MÊS	QT.
Janeiro	26
Fevereiro	21
Março	14
Abril	12
Maiο	45
Junho	54
Julho	11
Agosto	69
Setembro	74
Outubro	38
Novembro	36
Dezembro	24
TOTAL	424

ABRANGÊNCIA	NROS.
Regional	343
Nacional	59
Especializada	16
Internacional	4
Patrocinador	2
TOTAL	424

PESO	
1- 208	Mídias de grande destaque
2- 214	Mídia de médio destaque
3- 2	Blogs e sites menores

TIPO DE MÍDIA	NROS.
Site	357
Jornal	15
Instagram	13
Revista	11
Youtube	10
TV	7
Rádio	4
Podcast	1
Facebook	5
Twitter/X	1
TOTAL	424

DETALHAMENTO
NO QR CODE



Comunicação – Assessoria de imprensa/Destaques



Comunicação – Assessoria de imprensa/Destaques



Comunicação – Assessoria de imprensa/Entrevistas

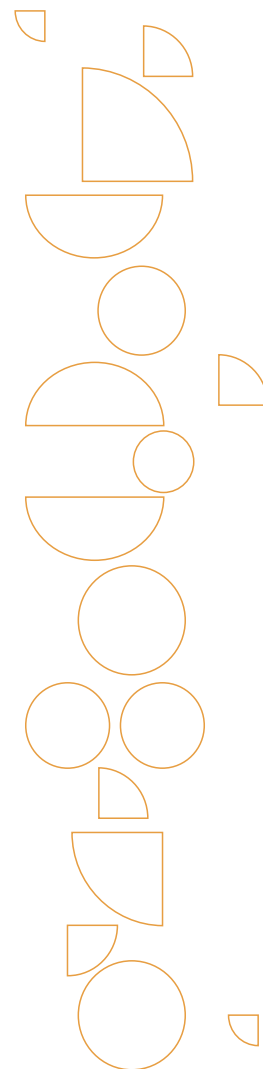


Concurso de Fotografia do INHAC



Foto vencedora:

Flor e Queijo feita pela aluna Yasmin Letícia Silva Almeida Pereira



O que nossos alunos têm produzido nas cozinhas do INHAC:







Quem apoiou o projeto em 2025

AQUI O TREM
PROSPERA

Ministério da Cultura e Governo de Minas Gerais apresentam



Lei Rouanet



LEI nº 26.462
26/09/2023
LEI: CA:2018.13609.0182

Patrocínio



GERDAU
O futuro se molda



AngloAmerican



Unimed
Bem-estar

Patrocínio estabelecido pela legislação de pessoas físicas



Realização



CULTURA E
TURISMO



GOVERNO DE MINAS
AQUI O TREM PROSPERA.

MINISTÉRIO DA
CULTURA



DO LADO DO POVO BRASILEIRO



REDESOCIAL:

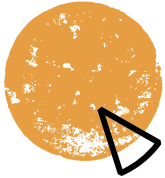
@queijoecultura | @inhacbrasil

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 \ MG por

Leo Paixão

