

Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira

Minas Gerais

Janeiro 2021 - Período 2021 – 2024



PLANO COZINHA MINEIRA

Apontada como um dos destinos mais acolhedores do mundo, Minas Gerais tem na sua cozinha um dos principais atrativos para aqueles que vêm de fora. Todo turista, seja brasileiro ou estrangeiro, quando se refere ao nosso estado, logo ressalta as delícias da comida mineira.

Esse imenso valor imaterial faz parte do modo de ser do mineiro, que reúne a cultura de cada região, ancestralidade, tradição e saberes que passam de geração para geração.

O Plano Cozinha Mineira é um importante instrumento para a articulação e promoção de políticas públicas que possam fortalecer ainda mais a gastronomia do estado, com um crescimento planejado. Com ele, nossa cozinha terá cada vez mais reconhecimento à sua autenticidade, singularidade e tradição.

A gastronomia faz parte do patrimônio de Minas Gerais e deve ser desenvolvida em consonância com as ações voltadas à cultura e ao turismo. Ao promover nossas potencialidades estamos atraindo mais turistas, fortalecendo toda a cadeia produtiva, gerando mais emprego e renda.

A nova edição do Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira confirma Minas Gerais como estado pioneiro em desenvolver políticas públicas para o setor. É um passo importante e que trará muitos bons frutos para todos os mineiros.

ROMEU ZEMA NETO
Governador do Estado de Minas Gerais

PLANO COZINHA MINEIRA

Lançar a nova edição do *Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira* é reafirmar e exaltar a gastronomia como setor estratégico para o desenvolvimento socioeconômico de Minas Gerais, valorizando este extenso trabalho realizado de forma conjunta e colaborativa.

A cozinha mineira, carregada de histórias, tradições e peculiaridades, precisa ser retratada como diferencial para o posicionamento turístico de Minas Gerais. Sua singularidade contribui para a valorização dos destinos – compondo, muitas vezes, seu principal atrativo – e fortalece a identidade cultural de todos os territórios do estado. A cozinha é um dos principais exemplos do que a promoção da transversalidade entre turismo e cultura pode fazer: fortalece a autoestima dos profissionais e cidadãos envolvidos em sua cadeia de produção, oportuniza a inclusão econômica e traz à luz dois dos principais traços da mineiridade, que são o bem fazer e o bem receber.

Colocar em prática este Plano, por meio do conjunto de estratégias e ações em prol da Cozinha Mineira, é dar continuidade ao pioneirismo de Minas Gerais como um estado que é referência nacional para políticas públicas referentes à gastronomia e sua cadeia produtiva.

Juntamente com órgãos públicos, setor privado, organizações da sociedade civil e entidades representativas, pretendemos construir caminhos e fortalecer o debate em torno do posicionamento da gastronomia no estado e da promoção da cozinha mineira como um patrimônio imaterial de Minas Gerais, do Brasil e do mundo.

LEÔNIDAS OLIVEIRA
Secretário de Estado de Cultura e Turismo

PLANO COZINHA MINEIRA

A Frente da Gastronomia Mineira, criada em 2014, tem o intuito de ser um fórum participativo para reunir esforços pela defesa, preservação e promoção da gastronomia do nosso estado. A FGM promove essa articulação através de um trabalho em rede que conta com representantes de instituições públicas, privadas e do terceiro setor, formadores de opinião, empreendedores, profissionais e pesquisadores do tema, e todos aqueles que tenham interesse ou participação na cadeia gastronômica.

Uma das grandes satisfações da FGM é saber que estamos no estado da gastronomia, temos a capital nomeada como cidade criativa da gastronomia pela UNESCO, e o reconhecimento do poder público estadual do quão relevante este segmento é para o desenvolvimento econômico, geração de emprego e renda, em especial pelo turismo gastronômico.

Esta articulação é extremamente importante para a elaboração de políticas públicas específicas para o setor, de forma participativa, coordenada e dinâmica. O Programa Estadual de Gastronomia, que apresenta agora a revisão do Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira é um exemplo disso.

RICARDO RODRIGUES

Coordenador da Frente da Gastronomia Mineira

FICHA TÉCNICA

ROMEU ZEMA NETO

Governador do Estado de Minas Gerais

PAULO BRANT

Vice Governador do Estado de Minas Gerais

IGOR ETO

Secretário de Estado de Governo

LEÔNIDAS OLIVEIRA

Secretário de Estado de Cultura e Turismo

BERNARDO SILVIANO BRANDÃO

Secretário Adjunto de Estado de Cultura e Turismo

MARINA PACHECO SIMIÃO

Subsecretária de Estado de Turismo

GRUPO COORDENADOR DO PROGRAMA ESTADUAL DA COZINHA MINEIRA

Secretaria de Estado de Cultura e Turismo - SECULT

Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SEAPA

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico - SEDE

Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais - CODEMGE

Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais - BDMG

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado
de Minas Gerais - EMATER

Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG

Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais - FAPEMIG

Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA

Fundação João Pinheiro – FJP

Serviço Social Aut - SERVAS

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de
Minas Gerais - SEBRAE

Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais - FIEMG

Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais - FAEMG

Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do
Estado de Minas Gerais – FECOMÉRCIO

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL

Frente da Gastronomia Mineira – FGM

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	1
2. INTRODUÇÃO.....	5
3. MISSÃO E VISÃO.....	8
4. LINHAS DE AÇÃO E OBJETIVOS.....	9
4.1 PLANO ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO DA COZINHA MINEIRA.....	14
4.2 FORTALECIMENTO INSTITUCIONAL DA CADEIA PRODUTIVA.....	15
4.3 INOVAÇÃO E PESQUISA.....	18
4.4 GASTRONOMIA SOCIAL E ALIMENTAR.....	22
4.5 PROMOÇÃO, DIVULGAÇÃO E INTERNACIONALIZAÇÃO.....	25
5. ESTRATÉGIA.....	27
6. PROJETOS E AÇÕES	34
7. MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO DO PLANO.....	57
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	58
9. APÊNDICE A- MARCO LEGAL.....	59
10. APÊNDICE B- METODOLOGIA.....	63

A cozinha mineira é uma expressão cultural deste povo e revela elementos da identidade de Minas Gerais e de seus cidadãos. As tradições em torno do alimento, a diversidade e qualidade de produtos, o alto número de produtores e profissionais de destaque são aspectos que reforçam sua relevância.

A cozinha mineira vem, cada vez mais, assumindo espaço de destaque, tanto por sua história e características quanto por abranger um setor gerador de oportunidades e de desenvolvimento econômico para Minas Gerais.

Seguindo o exemplo de outros países, como Peru, França, Espanha, Portugal e Japão, que vêm avançando no desenvolvimento de políticas públicas de gastronomia, Minas Gerais vem já há algum tempo trabalhando em prol desse setor em consonância com o setor agrícola e do fortalecimento da cozinha mineira. Nomes como Dona Lucinha, Dona Nelsa, Ivo Faria, Mercado Central, queijo, cachaça, café, doces, quitandas, azeite, cerveja artesanal e vinho são diretamente vinculados à nossa história e ao potencial que a nossa gastronomia possui.

Porém, mesmo sendo um setor reconhecido, ainda são necessárias intervenções estratégicas que potencializem suas atividades e gerem oportunidades para ganho de mercado, projeção, valorização e diversificação da oferta de produtos e serviços, bem como o reconhecimento e destaque para práticas, saberes e, principalmente, para trazer à luz histórias e personagens por trás de tudo isso.

Somos o segundo estado com maior número de produtos com indicação geográfica, sendo referência em produção agropecuária. Temos um dos mais pujantes setores de alimentos e bebidas, além de sediarmos importantes empresas do ramo. Nossa capital foi reconhecida em 2019 pela UNESCO e recebeu o título de Cidade Criativa da Gastronomia, aderindo à rede internacional de cidades criativas, composta por representantes de todos os continentes.

A cozinha mineira vem também se destacando como uma referência na percepção dos turistas e, com isso, a relevância do turismo gastronômico segue em crescimento no estado.

A visita a locais de produção, aos festivais, aos roteiros ofertados e lugares ícones de nossa gastronomia vão ao encontro da grande tendência mundial em busca de vivências turísticas que retratem as atividades locais e permitam a troca de experiências e conhecimento. Esta tendência se confirma ainda mais com a retomada das atividades turísticas após o período mais crítico da pandemia causada pela Covid-19 que assola todo o mundo, e trouxe impactos inimagináveis para o turismo.

Para retomar as atividades turísticas de forma gradual e segura e reposicionar o destino Minas Gerais de forma competitiva no mercado turístico, a SECULT lançou o programa Minas pra Minas. O Minas pra Minas promove os destinos mineiros primeiro para dentro do próprio estado, como forma de fomentar a economia por meio das viagens de curta distância, fazendo com que o mineiro redescubra o próprio estado.

Em seguida, a partir de dezembro de 2020, com a celebração dos 300 anos de criação da capitania de Minas Gerais, inicia-se a segunda fase do programa, o Minas para o Brasil, e a partir de 2021, com vacina e reabertura das fronteiras, a terceira fase, Minas para o Mundo.

Com uma cadeia produtiva heterogênea, complexa e com a maior parte dos territórios ainda carente de políticas públicas

que promovam ajustes, melhorias, inovação e fomento ao setor, faz-se necessário um trabalho mais integrado e estratégico, que contribua com propostas de inserção e ampliação de mercado, a valorização e proteção dos saberes e modos de fazer em Minas Gerais .

A propulsão do setor se dá a partir do arranjo e da articulação dos diversos atores que dele participam ou nele interferem, iniciativa privada, poder público, instituições vinculadas ao setor e o próprio cidadão.

Por isso, o debate em torno de temas da gastronomia vem sendo cada vez mais comuns.

A Frente da Gastronomia Mineira (FGM), coletivo formado por profissionais e instituições atuantes e/ou interessadas pelo setor, formou-se em 2014, sendo o primeiro coletivo com tal finalidade no país e que hoje congrega mais de 500 membros. A FGM foi catalisadora de diversas iniciativas no estado, dentre elas a demanda por elaboração de leis específicas que, entre outros temas, cancelaram a necessidade de criar um plano de desenvolvimento para o setor, dando assim visibilidade ao tema e reforçando a necessidade de políticas públicas específicas.

Cabe registrar, ainda, que Minas Gerais é referência no Brasil quando se trata de políticas públicas¹ para a gastronomia.

Foi o primeiro estado brasileiro a ter a gastronomia incorporada ao organograma de uma Secretaria - à época, a Superintendência de Gastronomia fazia parte da Secretaria de Estado de Esportes e Turismo; depois, o Núcleo de Gastronomia esteve vinculado à Superintendência de Marketing e Gastronomia na Secretaria de Estado de Turismo e, atualmente, referenciado na Superintendência de Fomento, Economia Criativa e Gastronomia da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo. Para além disso, foi publicado decreto² instituindo o Programa de Gastronomia Mineira, com a compreensão da cadeia produtiva de forma ampliada “do campo ao descarte”. Foi também o primeiro estado a incluir o tema em sua lei de incentivo à cultura para fomentar atividades do setor e criou, no Conselho Estadual de Cultura, uma cadeira específica para tratar do tema.

Em 2017 foi criado o Programa Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira³, que teve, à época, como uma de suas grandes entregas, a criação de um instrumento de planejamento das políticas públicas voltadas para o setor – materializado na primeira versão deste Plano.

Além de articulação e integração de planejamento com instituições parceiras do Programa, outra entrega relevante do plano foi a implantação do Espaço Mineiraria, Casa da Gastronomia Mineira, instituída por decreto⁴ como espaço de referência destinado à valorização da diversidade gastronômica do estado e à promoção de sua cadeia produtiva⁵. Desde então, entidades profissionais e produtores vêm se articulando, propondo e reconhecendo esse trabalho, em busca de melhorias para o crescimento do setor.

Minas Gerais desponta no cenário nacional à medida que se articula para trazer à luz uma de suas expressões culturais mais reconhecidas com uma abordagem que avança na perspectiva do desenvolvimento sustentável, podendo também ser uma ferramenta para contribuição do alcance dos 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável estabelecidos pela ONU. Por meio desta iniciativa, a gastronomia dialoga com turismo, pesquisa, inovação, tecnologia, desenvolvimento territorial, geração de emprego e renda, preservação e valorização cultural, saúde, bem-estar, qualidade de vida, políticas públicas e desenvolvimento econômico.

É importante salientar a relevância estratégica da cozinha Mineira e da sua promoção, uma vez que toda a cadeia produtiva, assim como as questões sociais e culturais correlacionadas a ela, afeta fortemente a qualidade de vida do mineiro e apresentam diversas oportunidades de geração de renda, trabalho, desenvolvimento social e econômico.

1. A lei estadual 21.936 de 23 de dezembro de 2015 institui a política estadual de desenvolvimento da gastronomia.
2. Decreto 47.192/2017 que dispõe sobre a Política Estadual da Gastronomia Mineira.
3. O programa é coordenado pela Secretaria de Estado de Cultura e Turismo. Através de um somatório de esforços e iniciativas governamentais vem sendo dada continuidade a articulação de diversas políticas públicas e integração das mesmas em prol da gastronomia mineira.
4. Decreto 47.193/2017 que instituiu o Projeto Casa da Gastronomia Mineira – Espaço Mineiraria e seu conselho curador.
5. Conforme decreto 47.193/2017, o espaço foi licitado através de edital de pregão presencial nº 01-2018 da CODEMGE, para concessão do mesmo pelo período de 10 anos, ao vencedor do certame.



FOTO: UMAMI Comunicação

O planejamento de uma política pública se constitui de forma ordenada através da elaboração de um plano. E a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia de Minas Gerais passou a ser dotada desse instrumento desde 2018, com a criação do Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira– PEDCM⁶.

O Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia foi criado com o objetivo de definir um conjunto de estratégias e ações capazes de orientar a atuação do Governo do Estado e das instituições parceiras⁷ em prol do desenvolvimento da gastronomia e da cozinha mineira no estado. Sua primeira versão foi previamente estabelecida para o período de 2018 a 2021.

Porém, em virtude de várias alterações no corpo técnico, constituição de órgãos públicos e alterações orçamentárias, fizeram-se necessárias uma revisão do plano e da própria política de gastronomia mineira. Desta forma, a revisão aqui apresentada trata do período de 2021-2024, e mantém a premissa de monitoramentos e revisão. A elaboração deste documento, assim como a realizada anteriormente, pautou-se pela ação coletiva e compartilhada, com o propósito de ordenar, integrar e aperfeiçoar continuamente o planejamento de iniciativas públicas⁸ e, também, de iniciativas privadas e do

terceiro setor dessas instituições, buscando resultados cada vez mais sustentáveis e positivos.

Um dos documentos de referência para este planejamento é o Plano Mineiro de Desenvolvimento Integrado – PMDI 2016–2027, que apresenta o compromisso central com um desenvolvimento econômico e social sustentável, embasado em um crescimento mais equitativo, calcado na redução dos níveis de pobreza e das desigualdades sociais, em um maior equilíbrio regional, em parâmetros ambientais e no aprofundamento da democracia. Observa-se, ainda, que a busca pelo desenvolvimento econômico nas diversas regiões (territórios) de Minas Gerais se dá, entre outros caminhos, pela estratégia de fomento e aproveitamento de oportunidades relacionadas aos setores criativos, como é o caso da gastronomia.

Nessa linha, pretende-se que o processo de planejamento, implementação e monitoramento de ações pactuadas de forma participativa neste PEDCM aponte para a melhoria continuada das condições de vida dos mineiros e para a ampliação do acesso a oportunidades relacionadas ao setor gastronômico.

A relevância da cadeia produtiva da gastronomia mineira é bastante expressiva, e sinaliza a força e as potencialidades do setor, como se observa a partir de alguns números dispostos a seguir:

- Minas Gerais é o maior produtor de café do Brasil (55% do total nacional); o segundo maior na produção de feijão (19,8%) e o terceiro maior estado na produção de abacaxi (10,9%) e cana-de-açúcar (11,0%). (IBGE, 2020, dados 2018).
- Minas possui a maior bacia leiteira do país (26,4% do total nacional) e o terceiro maior rebanho bovino (10,2%). (IBGE, 2018).
- No ano de 2019, 31,6% das exportações de Minas Gerais foram de produtos agropecuários (MDIC, 2019).
- A produção da indústria de alimentos e bebidas respondia, em 2019, por quase 18% do valor bruto da produção industrial nacional, apresentando crescimento favorável anualmente (FIEMG, 2020).
- Anualmente, são realizados 309 eventos gastronômicos no estado (SECULT, 2020).
- Minas é o estado que detém o segundo maior número de produtos gastronômicos com indicação geográfica, junto ao INPI, nos termos de Indicação de Procedência e/ou Denominação de Origem.

Há, em Minas Gerais:

- Mais de 440 mil estabelecimentos enquadrados como agricultura familiar, representando 72,72% do total de estabelecimentos de MG (MDA, 2019).
- Mais de 130 mil negócios no setor de alimentação fora do lar, empregando mais de 800 mil pessoas (ABRASEL, 2020).
- 259 produtores regularizados de queijo Minas artesanal, em 7 regiões - Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro (IMA, 2019).
- 375 registros de estabelecimentos produtores de cachaça, 1286 produtos e 1680 marcas (Anuário da Cachaça – MAPA, 2020).
- 163 cervejarias artesanais, apresentando crescimento anual e sendo o terceiro estado em quantidade de litros produzidos (MAPA, 2020).
- 09 cursos de gastronomia, de nível tecnológico, em funcionamento (MEC, 2020).
- 71 roteiros gastronômicos estruturados nas regiões turísticas do estado e outros em consolidação (SECULT, 2020).

- A capital do estado é Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO, desde 2019, uma das 64 cidades de mesmo título no mundo inteiro.

A proposta, desafiadora, coloca a cozinha mineira e todos os elementos a ela associados, como setor estratégico para o desenvolvimento territorial de Minas Gerais. Pretende-se, a partir da articulação de órgãos públicos, instituições privadas e entidades representativas do setor, construir caminhos e fortalecer o debate em torno do posicionamento da cozinha como um ativo de Minas Gerais.

Por se tratar de uma abordagem sobre o tema que envolve articulações entre diversos setores que até então não foram estudados de forma convergente, o presente documento configura a continuidade de uma caminhada, de um processo de reflexão, articulação, identificação e realização de estudos e análises para viabilizar avanços mais estruturados no médio e longo prazo. Muitos aspectos já percebidos como relevantes, surgiram e ainda surgem neste documento como demandas, próximos passos, na clara intenção de construção estruturada e coletiva de avanços para o setor em diversas cadeias produtivas, manifestações sociais e culturais que se entremeiam e interdependem.

Assim sendo, este Plano se propõe, não a esgotar todas as necessidades e demandas colocadas por e para o setor gastronômico, mas a apresentar estratégias e metas alinhadas e pactuadas coletivamente, que permitam trilhar os primeiros caminhos e superar os principais desafios atuais para o fortalecimento e posicionamento da gastronomia como eixo estratégico de desenvolvimento de Minas Gerais. O plano em questão deve ser observado como um organismo vivo, em constante monitoramento, avaliação e atualização.

6. Plano Estadual previsto e norteado pela Lei 21.936 de 23/12/2015, elaborado pelo Grupo Coordenador da Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira, instituído pelo Decreto 47.192, de 25/05/2017.

7. Constam como parceiras instituições representativas da iniciativa privada relacionadas à cadeia produtiva da gastronomia e instituições representativas da sociedade civil organizada.

8. Em especial àquelas concernentes ao governo estadual voltadas ao fortalecimento da gastronomia mineira, de forma intersetorial, articulando os diversos órgãos estaduais e conselhos que atuam nesta temática e as respectivas políticas públicas, mas também envolvendo os municípios mineiros e suas políticas.

A visão organizacional inspira e define o que a instituição ou um conjunto de instituições, no caso, deseja alcançar no futuro e aponta qual grande objetivo pretende atingir. A visão descreve o cenário futuro identificado com as aspirações dessas instituições, alinhadas num clima de sinergia e comprometimento para seu alcance.

A missão organizacional, por sua vez, esclarece o propósito, a responsabilidade que, no caso, um conjunto de instituições assume e se compromete a executar.

Foram definidas as seguintes missão e visão para o Programa Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira e para o Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira, para o período 2021-2024:

VISÃO:

Ter a cozinha mineira reconhecida nacional e internacionalmente como uma das melhores do país e o estado como destino gastronômico de referência.

MISSÃO:

Promover a cozinha mineira , valorizando a autenticidade e singularidade, preservando as tradições, a participação e o desenvolvimento local, territorial e estadual.

O Programa foi subdividido e continua atuando desta forma, em cinco grandes linhas de ação conforme disposto na figura abaixo.

Figura 01 - Linhas de Ação do Programa Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira

COZINHA MINEIRA

- 1. Plano Estadual de Desenvolvimento Da Cozinha Mineira
- 2. Fortalecimento Institucional da Cadeia Produtiva
- 3. Inovação e Pesquisa
- 4. Gastronomia Social e Cultura Alimentar
- 5. Promoção, Divulgação e Internacionalização da Cozinha Mineira

Para dinamizar a coordenação de atividades em cada uma dessas linhas de ação, o Grupo Coordenador da Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira

(APENDICE A)⁹ foi dividido em cinco subgrupos, a partir da afinidade temática e disponibilidade de cada uma das instituições membro.

A seguir, apresenta-se a distribuição das instituições participantes por subgrupo, sendo a primeira instituição de cada listagem a responsável atual pela coordenação do respectivo subgrupo:

1. **Plano Estadual de Desenvolvimento da cozinha mineira:** FJP, SECULT, SEAPA, FECOMÉRCIO, ABRASEL, EMATER, FGM
2. **Fortalecimento Institucional da Cadeia Produtiva:** SEAPA, EMATER, FAEMG, FIEMG, BDMG, FECOMÉRCIO, SEBRAE, ABRASEL
3. **Inovação e Pesquisa:** FECOMÉRCIO, SEDE, SEAPA, IMA, EMATER, EPAMIG, FAPEMIG, FJP, FIEMG, FAEMG, FGM
4. **Gastronomia Social e Cultura Alimentar:** IEPHA, SECULT, SEAPA, SERVAS, EMATER, FJP, FECOMÉRCIO, FGM
5. **Promoção, Divulgação e Internacionalização da Gastronomia Mineira:** SECULT, SEDE (ACI), IEPHA, CODEMGE, FECOMÉRCIO, ABRASEL, FGM

Por sua vez, os objetivos do Programa são previstos no marco regulatório e foram revistos e complementados pelo Grupo Coordenador dessa política estadual, e estão dispostos a seguir:

1. Tornar o estado um destino gastronômico de reconhecimento nacional e internacional
2. Revitalizar e diversificar o turismo e promover o desenvolvimento econômico
3. Criar oportunidades produtivas em todos os segmentos econômicos
4. Proteger a qualidade e a autenticidade da gastronomia local
5. Posicionar a gastronomia como indústria criativa
6. Salvaguardar o patrimônio gastronômico do estado em toda a sua diversidade e origem, bem como os modos de fazer e os saberes relacionados à cultura alimentar, de forma a garantir a preservação das tradições locais como um dos aspectos de desenvolvimento da gastronomia
7. Garantir a sustentabilidade das atividades dos setores da cadeia produtiva da gastronomia
8. Desenvolver e manter rede intersetorial para posicionar a gastronomia mineira nacional e internacionalmente

9. Conectar a produção gastronômica à demanda turística
10. Criar e aperfeiçoar instrumentos fiscais e creditícios que incentivem a produção gastronômica
11. Construir e reforçar modelos de parcerias públicas e público-privadas com o setor gastronômico
12. Criar produtos de turismo gastronômico e adicionar valor aos existentes
13. Desenvolver estratégias inovadoras de promoção e marketing
14. Identificar e atrair novos mercados para o turismo gastronômico
15. Promover as boas práticas de produção agroecológica e orgânica
16. Criar e manter uma rede intersetorial de diálogo para congregar as ações estaduais afetas ao tema da gastronomia
17. Desenvolver soluções inovadoras para potencializar produtos e negócios do setor gastronômico
18. Promover o acesso ao alimento de qualidade, nutritivo e justo.

Os objetivos foram agrupados por afinidade, nas cinco grandes linhas de ação do Programa, ficando cada subgrupo responsável por coordenar as iniciativas necessárias para o alcance desses resultados, sempre intercambiando e validando os conteúdos junto ao Grupo Coordenador da Política Estadual

de Desenvolvimento da Cozinha Mineira. A subdivisão temática consta na Figura 02, na próxima página.

As cinco linhas de ação e os respectivos objetivos são incorporados por este PEDCM. E é a partir dessa estrutura lógica que foram elaboradas as estratégias deste Plano Estadual, assim como identificados os projetos prioritários para implementação e monitoramento ao longo do período 2018–2021 e 2021-2024. Cabe esclarecer que o Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia possui 18 objetivos, uma vez que 2 objetivos do Programa foram alcançados por meio da criação de redes intersetoriais em 2017, que vêm sendo mantidas em funcionamento¹⁰.

A partir desse ponto, cada uma das cinco linhas de ação é brevemente abordada no tópico seguinte e, a partir destas linhas, são apresentadas as estratégias planejadas e revisadas para alcance dos objetivos do Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira.

9 Grupo Coordenador da Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia – Membros da administração pública direta, membros da administração pública indireta e membros convidados.

10 O objetivo “16. criar e manter uma rede intersetorial de diálogo para congregar as ações estaduais afetas ao tema da gastronomia” foi alcançado a partir da criação e manutenção do funcionamento do próprio Grupo Coordenador da Política Estadual de Gastronomia. E, por sua vez, o objetivo “8. desenvolver e manter rede intersetorial para posicionar a gastronomia mineira nacional e internacionalmente” foi cumprido a partir da criação e manutenção do funcionamento do Subgrupo responsável pela “Promoção, Divulgação e Internacionalização da Gastronomia Mineira” que se reporta ao Grupo Coordenador da Política.

AÇÃO		OBJETIVO
PLANO ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO DA COZINHA MINEIRA	1	• CRIAR E MANTER UMA REDE INTERSETORIAL DE DIÁLOGO PARA CONGREGAR AS AÇÕES ESTADUAIS AFETAS AO TEMA DA GASTRONOMIA E CULTURA ALIMENTAR
	2	• CRIAR OPORTUNIDADES PRODUTIVAS EM TODOS OS SEGMENTOS ECONÔMICOS • POSICIONAR A GASTRONOMIA COMO INDÚSTRIA CRIATIVA • GARANTIR A SUSTENTABILIDADE DAS ATIVIDADES DOS SETORES DA CADEIA PRODUTIVA DA GASTRONOMIA • CONSTRUIR E REFORÇAR MODELOS DE PARCERIAS PÚBLICAS E PÚBLICO-PRIVADAS COM O SETOR GASTRONÔMICO • PROMOVER AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO PARA O PRODUTO ARTESANAL • CRIAR E APERFEIÇOAR INSTRUMENTOS FISCAIS E CREDITÍCIOS QUE INCENTIVEM A PRODUÇÃO GASTRONÔMICA
INOVAÇÃO E PESQUISA	3	• DESENVOLVER SOLUÇÕES INOVADORAS PARA POTENCIALIZAR PRODUTOS E NEGÓCIOS DO SETOR GASTRONÔMICO • ESTIMULAR A CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS E ESTABELECIMENTOS TURÍSTICOS QUE PRODUZAM OU OFEREÇAM PRODUTOS CERTIFICADOS VOLTADOS PARA GASTRONOMIA

Figura 02 - Linhas de ação e respectivos objetivos do Programa Estadual de Desenvolvimento do Gastronomia em Minas Gerais

AÇÃO		OBJETIVO
GASTRONOMIA SOCIALE CULTURA ALIMENTAR	4	• PROTEGER A QUALIDADE E A AUTENTICIDADE DA GASTRONOMIA LOCAL • SALVAGUARDAR O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DO ESTADO EM TODA A DIVERSIDADE E ORIGEM, BEM COMO OS MODOS DE FAZER E OS SABERES RELACIONADOS À CULTURA ALIMENTAR, DE FORMA A GARANTIR A PRESERVAÇÃO DAS TRADIÇÕES LOCAIS COMO UM DOS ASPECTOS DE DESENVOLVIMENTO DA GASTRONOMIA • PROMOVER O ACESSO AO ALIMENTO DE QUALIDADE, NUTRITIVO E JUSTO • PROMOVER AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO ARTESANAL PROTEGER A QUALIDADE E A AUTENTICIDADE DA GASTRONOMIA LOCAL
	5	• FORTALECER A IMAGEM DO PRODUTO MINEIRO, VALORIZANDO OS MODOS DE FAZER E OS PRODUTORES • APOIAR A COMERCIALIZAÇÃO, APROXIMANDO OFERTA E DEMANDA • FOMENTAR A EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS DA GASTRONOMIA MINEIRA FORTALECER A IMAGEM DA GASTRONOMIA COM O TERRITÓRIO MINEIRO • AMPLIAR O FLUXO DE TURISMO GASTRONÔMICO PARA O ESTADO PROMOVER A GASTRONOMIA MINEIRA EM GRANDES MERCADOS DO MUNDO, IMPULSIONANDO A EXPOSIÇÃO DE MINAS GERAIS NO EXTERIOR E INCREMENTANDO O TURISMO INTERNACIONAL • DIVULGAR AS POTENCIALIDADES, CULTURA E COMPETITIVIDADE MINEIRAS PERANTE O MERCADO INTERNACIONAL APOIAR EMPRESAS MINEIRAS EM SUA INTERNACIONALIZAÇÃO E FOMENTAR A EXPORTAÇÃO DE SEUS PRODUTOS • POTENCIALIZAR E GERAR OPORTUNIDADES PARA PROJEÇÃO E VALORIZAÇÃO INTERNACIONAL DA GASTRONOMIA MINEIRA.

Figura 02 - Linhas de ação e respectivos objetivos do Programa Estadual de Desenvolvimento do Gastronomia em Minas Gerais

A partir da elaboração da primeira edição do Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira¹¹, o Grupo Coordenador da Política Estadual passou a contar com um instrumento de planejamento da implementação do programa e manteve suas reuniões regulares para aprofundamento e alinhamento de ações e monitoramento dos projetos e das entregas previstas neste documento com o propósito de alcançar seus objetivos. Neste, as ações foram revisadas, dando um novo direcionamento aos trabalhos.

As instituições participantes do Grupo Coordenador e/ou parceiras do programa deverão repassar informações consolidadas para a Secretaria Executiva, no prazo estabelecido pelo Grupo Coordenador, e prestar esclarecimentos a respeito do andamento de seus projetos e iniciativas pactuados neste instrumento.

Esta segunda edição do PEDCM é um instrumento que marca a continuidade de um processo de planejamento, integração, gestão, monitoramento de resultados e transparência pública que deve ser continuamente aperfeiçoado, permitindo evoluções tanto em termos de diagnóstico, planejamento, implementação e monitoramento.

As reuniões do grupo coordenador, bem como o tratamento do tema junto à outras instâncias oficiais, tais como os Conselhos Estaduais de Turismo e de Política Cultural, a Comissão Extraordinária de Gastronomia e Turismo da Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG), entre outros, serão adotados como canais de comunicação do governo estadual com a sociedade mineira, garantindo ampla participação social na formulação, na execução e no monitoramento das políticas públicas voltadas ao desenvolvimento da gastronomia. A análise dessas proposições, a validação ou não das mesmas, justificativas e atualizações permanecerão como responsabilidade do Grupo Coordenador da Política Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira.

¹¹ Plano quadrienal, tal como previsto no Decreto 47.192/2017

A cadeia produtiva da gastronomia é formada por atores vinculados à iniciativa privada e organizações do terceiro setor. Via de regra, nela as instituições possuem interação com o poder público, na medida em que ele regula o setor e o fiscaliza. Entretanto, em situações de vulnerabilidade social e econômica, o setor público pode atuar de forma diferenciada a fim de favorecer o desenvolvimento, ampliar o dinamismo econômico, facilitar a solução de gargalos e garantir um melhor funcionamento de algum elo da cadeia em determinada localidade ou região. Nesses casos, o setor público interfere no setor por meio de algum tipo de regulação, subsídio, financiamento ou provisão.

A criação de redes intersetoriais que envolvem setor público e instituições representativas da iniciativa privada e da sociedade civil organizada vem favorecendo o diálogo, o compartilhamento de informações e experiências, o alinhamento de iniciativas e o fortalecimento de parcerias e ações conjuntas.

O resultado desta ação conjunta, como o auxílio das pesquisas históricas, possibilitam a construção de uma representação dos processos alimentares a partir do conhecimento sobre a relação de origem alimentar e o estado, ou seja, aquela que se dá entre os habitantes, os alimentos e a produção alimentar.

Assim, a representação como cadeia produtiva parte das coincidências e semelhanças entre a produção alimentar nas regiões de Minas Gerais, onde o ponto comum são os quintais produtivos (eg., Menezes, 2015). Destes quintais emerge a forma alimentar, sua identidade e sua capacidade de geração de renda e fomento, baseadas, segundo Pedrosa (2015), em nove unidades produtivas distintas. Da mesma forma dos quintais antigos, a cadeia produtiva da gastronomia mineira evolui para uma escala industrial, sem perder, contudo, suas características mineiras e de origem. Estas caminham de forma paralela como um modelo produtivo que contempla o valor de seus produtos de origem, sua produção artesanal e a grande produção agroindustrial do estado.

Identifica-se hoje a necessidade do desenvolvimento de uma estratégia para aproximar os atores da cadeia produtiva entre si e fortalecer o setor gastronômico como um todo, para que atuem de forma coordenada, fortalecendo ainda mais a gastronomia como diferencial do estado de Minas Gerais. Minas, o estado da Gastronomia no Brasil!

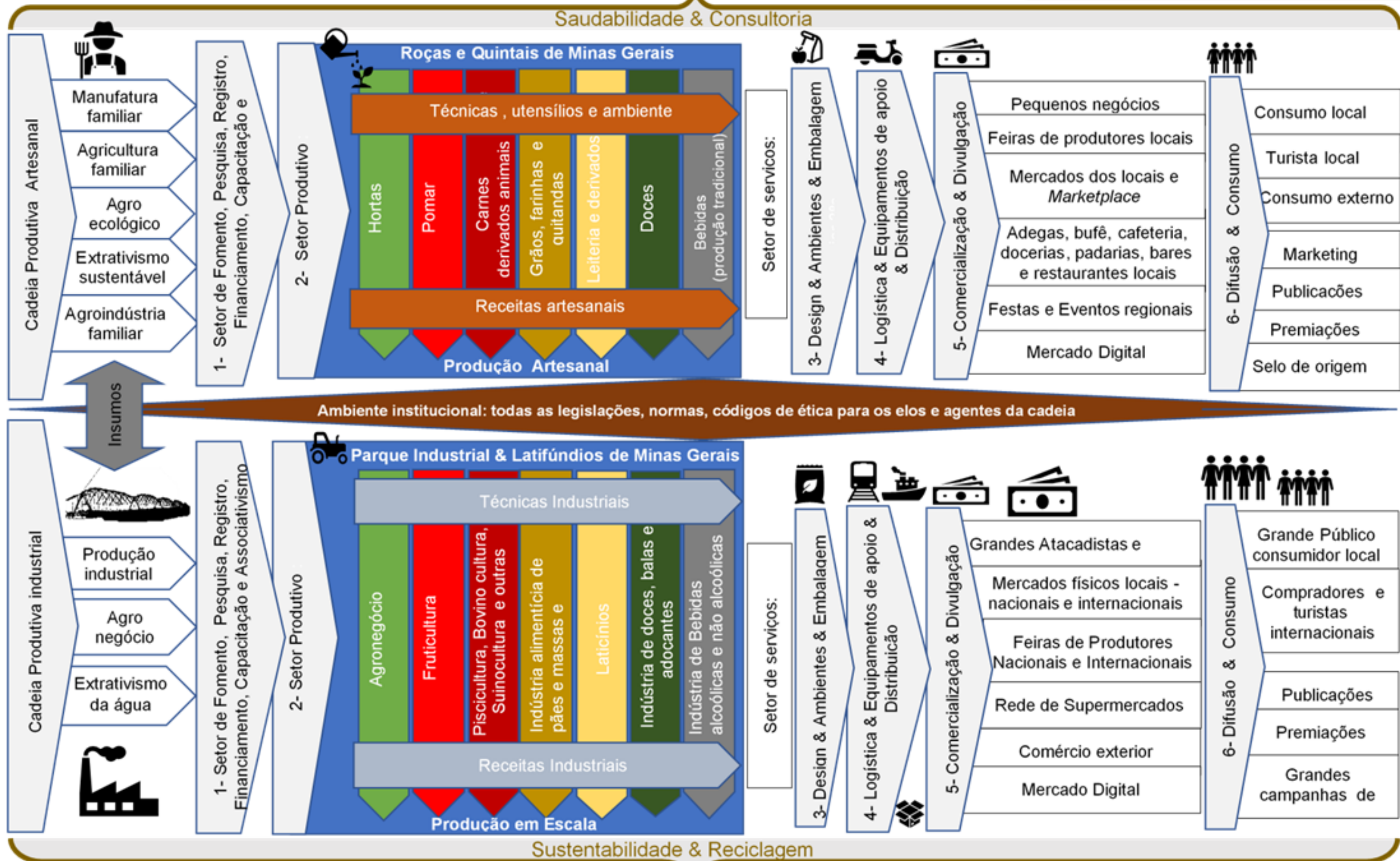
Na figura abaixo está representada graficamente a cadeia produtiva do estado de Minas Gerais como resultado do trabalho conjunto das instituições que compõem este plano. Para melhor entendimento, define-se:

Cadeia produtiva: um conjunto de etapas consecutivas, ao longo das quais os diversos insumos sofrem algum tipo de transformação, até a constituição de um produto final (bem ou serviço).

Produção Artesanal: Com base na legislação do IPI, é aquele proveniente do trabalho manual realizado por pessoa natural, realizando todas as etapas de produção desde o preparo da matéria prima até o acabamento. Quando o produto for vendido a consumidor, deverá ser feita diretamente ou por intermédio de entidade de que o artesão faça parte, ou seja, assistido. Base Legal: Art. 7º, I do RIPI/2010 e; PN CST nº 94/1977 (Checado pela revista Valor em 10/09/20).

Agronegócio: “O conjunto de todas as operações e transações envolvidas desde a fabricação dos insumos agropecuários, das operações de produção nas unidades agropecuárias, até o processamento e distribuição e consumo dos produtos agropecuários in natura ou industrializados”.

Elaboração: SENAC MG - Vani Pedrosa & Samir Haddad
Contribuição: SEAPA, FAEMG E SINDIBEBIDAS
Apoio: SECULT



A melhoria das cadeias produtivas da agropecuária, da agroindústria e da prestação de serviços no setor de alimentação pode ser potencializada pelas inovações tecnológicas e pelas pesquisas.

Possibilitando, assim, a criação e aperfeiçoamento de processos relacionados:

- Genética;
- Melhor preservação e aumento de durabilidade dos alimentos, estoque, embalagem e manipulação desses alimentos;
- Valorização dos produtos da Agroindústria e aprimoramento dos processos de produção;
- Elaboração e aperfeiçoamento de receitas;
- Aperfeiçoamento e qualificação da mão de obra;
- Nicho de turismo gastronômico;
- Conexão de produtores com consumidores;
- Desenvolvimento e aperfeiçoamento de equipamentos destinados a pesquisa;
- Modelos de negócio, dentre tantos outros elementos que apresentam perspectivas de maior produtividade, viabilidade, segurança e qualidade de vida para os trabalhadores, empreendedores e consumidores;

A pesquisa e inovação tem possibilitado em Minas Gerais, produtos diferenciados e conectados as demandas dos consumidores mais exigentes:

- Cafés especiais;
- Vinhos finos;
- Azeites finos;
- Cachaça de alambique;
- Diversidade de Queijos Artesanais;
- Diversidades de mel;
- Diversidade de cervejas artesanais;
- Produtos certificados;
- Bebida mista à base de destilados (Gin e Whisky)

Resultado do trabalho integrado de pesquisa (EPAMIG), assistência técnica e extensão rural (EMATER-MG), defesa sanitária e segurança dos alimentos (IMA). A conjunção dos esforços é notada no nível crescente da produtividade, da qualidade dos diversos produtos, produzidos no Estado.

Ciente da importância do desenvolvimento de uma produção cada vez mais sustentável, saudável e com rastreabilidade, o Estado tem ampliado as ações do seu Programa de Certificação de Produtos Agropecuários e Agroindustriais – Certifica Minas. Possibilitando colocar em prática anos de pesquisas e desenvolvimento em prol de uma produção sustentável em seus três âmbitos: social, econômico e ambiental.

Somado a isso, as unidades de pesquisa da EPAMIG têm propiciado avanços na produção de tecnologias inovadoras, aprimorando qualidade, diversidade e produtividade, alçando nossos produtos a padrões de excelência internacional. Destacam-se as:

- Uvas, vinhos e espumantes na Unidade EPAMIG Sul, em Caldas, no Sul de Minas Gerais;
- Azeite e azeitona Unidade EPAMIG Sul em Maria da Fé no Sul de Minas Gerais;
- Cafés especiais em diversas Unidades da EPAMIG;
- Queijos na unidade EPAMIG ILCT em Juiz de Fora, na Zona da Mata.

O sucesso desse avanço está relacionado à sinergia do sistema de agricultura, onde o papel essencial da EMATER-MG conecta as demandas e necessidades dos produtores em relação à melhoria da qualidade, sustentabilidade e produtividade dos seus produtos. Ao mesmo tempo em que estabelece a ponte com pesquisa para o desenvolvimento de produtos conectados a estas demandas técnicas e de mercados. Dessa forma, auxilia na qualificação e assertividade da pesquisa e leva tecnologias inovadoras para realidade dos agricultores mineiros.

Fechando o tripé, temos o IMA responsável pela garantia da segurança sanitária dos produtos agropecuários e agroindustriais com um sistema de defesa e inspeção conectado às exigências nacionais e internacionais para produção de alimentos seguros e com qualidade. Também destacando o forte do Instituto como órgão certificador do Estado, fechando o ciclo com a EMATER e a pesquisa agropecuária.

A EPAMIG é pioneira nas pesquisas com a cultura da oliveira no Brasil.

Além disso, a empresa desenvolveu as primeiras cultivares de oliveiras brasileiras, possui 35 cultivares registradas e é a única empresa com oito cultivares protegidas pelo Serviço Nacional de Proteção de Cultivares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Atualmente, existe na região da Serra da Mantiqueira a Assolive, uma associação de olivicultores que desenvolve, em parceria com a EPAMIG e o MAPA, trabalhos para a criação da Denominação de Origem dos Azeites da Serra da Mantiqueira, com mais de 100 produtores que cultivam aproximadamente 800 mil plantas distribuídas em quase 2.000 ha e com uma qualidade de azeite produzido comparável aos melhores azeites do mundo.

Quanto à cerveja artesanal, Minas Gerais se destaca em inovação e criatividade dos seus mestres cervejeiros na adição de ingredientes, sabores e aromas aos seus produtos, que é uma característica da cerveja belga. Essa liberdade criativa coloca Minas na vanguarda da produção cervejeira. Algumas das cervejas mineiras vêm ganhando prêmios nacionais e internacionais, já tendo vencido premiação na World Beer Cup, a Copa do Mundo da Cerveja, em 2016, 2017 e 2018. Em 2017 foram reconhecidos os Arranjos Produtivos Locais (APL) das Cervejarias Artesanais de Juiz de Fora e da Região Metropolitana de Belo Horizonte.

Por sua vez, os queijos artesanais mineiros ganharam destaque nacionalmente e até internacionalmente pela qualidade e sabores diferenciados oriundos das diversas regiões do estado, tanto que foram premiados no concurso Mondial Du Fromage na França, em 2015, 2017 e 2019, bem como no Prêmio Brasil, que ocorre em São Paulo. Além disso, são realizados há vários anos os Concursos Estaduais do Queijo Minas Artesanal promovidos pelo Governo Estadual.

O trabalho de valorização e regularização iniciou em 2002, pela SEAPA, responsável pela coordenação, a EMATER - MG, que orienta os produtores para adequação das propriedades, a EPAMIG, responsável pela realização de pesquisas, e o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), que executa a fiscalização e registro das unidades produtivas. O Queijo Minas Artesanal é produzido em nove microrregiões do estado, a saber: Alagoa, Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Mantiqueira, Serra do Salitre, Serro e Triângulo. Além dessa iguaria, começam a se destacar outros queijos artesanais mineiros, como o requeijão artesanal moreno, o queijo cabacinha, o queijo de massa fundida da região norte e os queijos artesanais de leite de cabra, ovelha e búfala.

Soma-se a esse cenário, inovações e novas tecnologias de produção trazidas de outros países tradicionalmente queijeiros, como a maturação em ambientes controlados, áreas subterrâneas e utilização de fungos e diversos condimentos. Esta variedade de iniciativas culminou também na revisão da legislação do queijo Minas Artesanal, fazendo com que o estado tenha a legislação mais avançada da atualidade, com a lei 23.157/2018 regulamentada pelo decreto 48024/2020 que dispõe sobre a produção dos queijos artesanais no estado.

O Governo também investe no apoio para a realização de pesquisas na área. A chamada da FAPEMIG intitulada "Queijo Artesanal: Tecnologias para o seu Aprimoramento" teve cerca de 1 milhão de reais liberados e os 11 projetos selecionados encontram-se em andamento.

A FAPEMIG fomenta dois Institutos Nacionais de Ciência e Tecnologia (INCT) com sede no Estado que produzem conhecimentos e tecnologias para cadeias produtivas relevantes da agropecuária. O primeiro, o INCT do Café, sediado na Universidade Federal de Lavras (UFLA), tem por missão gerar tecnologias apropriadas, competitivas e sustentáveis, por meio da integração de competências

sustentáveis, por meio da integração de competências institucionais, capacitação de recursos humanos, estímulo à capacidade de inovação e geração de negócios de alto valor agregado na cadeia produtiva do café. Foram investidos cerca de 2,5 milhões de reais nos projetos dessa rede de pesquisa, entre 2018 e 2020, composta, além da própria UFLA, pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR), Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (INCAPER), Universidade Federal de Viçosa (UFV), Fundação Procafé e entidades da iniciativa privada. E o segundo, o INCT de Ciência Animal, sediado na Universidade Federal de Viçosa (UFV), por sua vez, tem por objetivo desenvolver pesquisas a fim de melhorar os resultados de eficiência de produção, diminuir as perdas e impactos ambientais e maximizar o potencial produtivo em todas as áreas da ciência animal no Brasil, onde foram investidos cerca de 2,3 milhões de reais entre 2018 e 2020.

A FAPEMIG fomenta ainda a "Rede Ciência, Tecnologia e Inovação em Leite e Derivados", com o objetivo de desenvolvimento e validação de metodologias para garantia da qualidade, segurança, valor nutricional e detecção de fraude

em leite e produtos lácteos, coordenada no âmbito da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) e a "Rede Biodiversidade do Solo para o Aumento da Produção Agrícola e Florestal Sustentável", coordenada no âmbito da UFLA. Serão investidos, a partir de 2020, 800 mil reais e 1,2 milhão de reais, respectivamente, nesses projetos de pesquisa, desenvolvimento e inovação.

A continuidade de investimentos e avanços na área de inovação e pesquisa são essenciais para a competitividade e dinamismo da economia de Minas Gerais, sendo também importante a customização de pesquisas para as necessidades e especificidades de determinados territórios e localidades do estado.

A gastronomia social e a cultura alimentar contemplam os saberes, ofícios, modos de fazer, celebrações, formas de expressão, lugares e representações que os grupos e comunidades reconhecem como parte integrante do seu patrimônio cultural. Esse patrimônio cultural imaterial é transmitido de geração a geração, via de regra, por meio da percepção ou da oralidade e é constantemente recriado pelas comunidades e grupos gerando um sentimento de identidade, de pertencimento.

O ato de se alimentar não fica restrito puramente à imprescindível ingestão de nutrientes e calorias para o bom funcionamento do corpo, mas também abrange construções culturais e reflete a organização das sociedades, na produção de diversos sistemas alimentares. Esses sistemas são fenômenos de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica, que implicam representações e imaginários sociais e envolvem escolhas e classificações. Dessa forma, compreende-se que os sistemas alimentares se constituem como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes, estabelecendo relações com os indivíduos e seu ambiente.

O ato de comer envolve seleção e escolha de alimentos, ocasiões e rituais para seu consumo, sociabilidades, ideias e significados construídos socialmente, interpretações de experiências e situações vividas pelas pessoas. Para ser selecionado como algo a ser ingerido, o alimento adquire novos sentidos e é transformado pela culinária, processo de transformação do alimento.

Para se compreender determinadas formas alimentares, também é necessário levar em consideração os diferentes caminhos percorridos e as condições históricas vivenciadas pelos grupos. Torna-se indispensável tratar o ato de se alimentar a partir de processos histórico-culturais, contextualizando e particularizando sua existência. Ao abordar um sistema alimentar de uma dada região, é imprescindível considerar os deslocamentos populacionais que fazem com que esses grupos levem consigo um conjunto constituído de seus hábitos, costumes e necessidades alimentares. Nesse processo de continuidade e transformação, observa-se a permanência do uso de determinados produtos, como plantas, animais e temperos, segundo preferências, proibições, prescrições e associações. Variados elementos são incorporados ao sistema alimentar de determinados grupos, construindo práticas alimentares ao longo do tempo.

Quando se tem a oportunidade de conhecer as técnicas de fazer os alimentos, os saberes envolvidos, as particularidades locais e o modo de se alimentar, percebe-se que, por mais que haja exceções, é notória a proximidade das pessoas com as chamadas “comidas típicas”. É por meio da construção cultural dos alimentos que são criadas culinárias diferenciadas, entendidas como “maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos”¹². Fala-se também de uma “cozinha emblemática”, ou de “pratos emblemáticos”, que, por causa da capacidade simbólica, teriam o poder de representar um grupo ou uma região. Identifica-se também, sob o olhar da gastronomia social, que Minas Gerais é um dos principais estados com presença de comunidades tradicionais como quilombolas, ribeirinhos e indígenas. Populações essas com especificidades sociais, históricas e culturais, e que muitas vezes encontram-se vivendo em situação de vulnerabilidade social ou situação de risco e demandam atenção e proteção por meio de políticas públicas e projetos que respeitem e considerem essas especificidades e riquezas culturais, inclusive para apoio na criação de soluções para superação das vulnerabilidades sócio econômicas.

A gastronomia social, por sua vez, configura o eixo de planejamento e execução de ações e projetos que contemplem as minorias e comunidades tradicionais e pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Pretende-se facilitar o acesso ao alimento saudável e de qualidade, valorizar práticas e saberes tradicionais, fomentar a criação de oportunidades de trabalho, e a geração de negócios.

E, para um estado que se propõe a reforçar e consolidar sua referência em gastronomia em território nacional, é importante que aspectos sociais locais e regionais sejam avaliados e alvo de políticas públicas.

12 MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultura e Alimentação. In: Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Orgs: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. P.54.

em leite e produtos lácteos, coordenada no âmbito da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) e a "Rede Biodiversidade do Solo para o Aumento da Produção Agrícola e Florestal Sustentável", coordenada no âmbito da UFLA. Serão investidos, a partir de 2020, 800 mil reais e 1,2 milhão de reais, respectivamente, nesses projetos de pesquisa, desenvolvimento e inovação.

A continuidade de investimentos e avanços na área de inovação e pesquisa são essenciais para a competitividade e dinamismo da economia de Minas Gerais, sendo também importante a customização de pesquisas para as necessidades e especificidades de determinados territórios e localidades do estado.

4.5 PROMOÇÃO, DIVULGAÇÃO E INTERNACIONALIZAÇÃO

Os desafios atuais em torno das iniciativas de promoção, divulgação e internacionalização perpassam pelo novo perfil do consumidor contemporâneo. Com níveis elevados de exigência, ele carece de mais informações, reconhecendo com detalhes suas demandas e sendo rigoroso na compra de produtos ou serviços.

Nesse sentido, as estratégias de marketing, especialmente no âmbito turístico, precisam ser revistas de modo a apresentar formatos inovadores de comunicação e de meios de comercialização, satisfazendo os interesses e desejos do público demandante. Em consonância com esse cenário, a promoção deve atuar como um mecanismo útil à elevação do posicionamento de determinado produto ou serviço, de modo a agregar valor dentro de um contexto específico.

Assim, o bom entendimento e conhecimento do que se pretende vender, aliado ao fortalecimento da imagem do produto ofertado, bem como ao apoio à comercialização e à compreensão das atitudes e decisões de consumo atuais tornam-se os principais desafios para esse campo de intervenção.

O processo de divulgação deve ser estrategicamente definido a partir de respostas às reflexões sobre “como se relacionar com o mercado consumidor” e sobre “como produzir informações assertivas ao público-alvo”.

Cumprindo o papel de aproximação entre a oferta e a demanda, o vínculo de marcas e produtos a determinado território se destaca como uma estratégia que valoriza tanto o produto quanto o espaço territorial, favorecendo a comercialização.

A internacionalização, por sua vez, enquanto caminho possível para a expansão econômica em alguns segmentos gastronômicos, requisita ações relacionadas a estudos prospectivos e de facilitação de acesso a mercados, otimização de processos de distribuição de produtos e serviços, dentre outras iniciativas que fortaleçam a competitividade no mercado internacional e favoreçam retorno financeiro necessário para manutenção da oferta sustentável do produto/serviço.

Pretende-se, com as medidas de promoção, divulgação e internacionalização da gastronomia, continuamente aperfeiçoadas, fomentar a exportação de produtos alimentícios, valorizar os modos de fazer e os produtos típicos, reforçar a proposta de branding para o território mineiro, bem como ampliar o fluxo de turismo gastronômico para o estado e posicionar a cozinha mineira frente aos mercados nacional e internacional. Alguns dos produtos identificados como tipicamente mineiros (como o pão de queijo, o queijo, a cachaça e o café) e aqueles produtos que vêm sendo adaptados a Minas Gerais com sucesso e alta qualidade, que agregam valor à imagem do estado, são ótimas oportunidades para contribuir com a ampliação da matriz econômica de Minas em âmbito nacional e internacional.

Desse modo, o alinhamento entre promoção, divulgação e internacionalização atua não apenas como complemento às demais linhas de ação do Programa, mas também como ferramenta fundamental ao alcance da visão e missão pretendidas neste Plano, valorizando as manifestações culturais ligadas ao setor e gerando impactos relevantes na diversificação da oferta turística mineira.

A seguir, relaciona-se as vinte e oito estratégias propostas para o alcance dos objetivos finalísticos do Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira. Tais estratégias foram construídas a partir da análise dos fatores identificados no cenário interno do estado em termos de pontos fortes e limitações identificadas e do ambiente externo a Minas Gerais e que pode interferir positiva ou negativamente no desempenho do setor gastronômico, sendo tais fatores tratados como oportunidades ou ameaças ao setor.

Os objetivos do Programa serão alcançados por meio da implementação de projetos e ações alinhados às estratégias propostas a seguir.

LINHA DE AÇÃO		ESTRATÉGIA
FORTALECIMENTO INSTITUCIONAL DA CADEIA PRODUTIVA	1	FOMENTAR O EMPREENDEDORISMO LIGADO À GASTRONOMIA.
	2	PROMOVER CANAIS DE COMERCIALIZAÇÃO E AGROINDUSTRIALIZAÇÃO QUE INCENTIVEM A PRODUÇÃO COLETIVA, POR MEIO DO ASSOCIATIVISMO E DO COOPERATIVISMO.
	3	PROMOVER A MELHORIA DA INFRAESTRUTURA DE PRODUÇÃO, BENFICIAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS, CONSIDERANDO A AMPLIAÇÃO DO ACESSO A MERCADOS POR MEIO DE PROGRAMAS COMO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - PAA, PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR – PAA FAMILIAR E CIRCUITOS CURTOS DE COMERCIALIZAÇÃO, FOMENTANDO E VALORIZANDO A PRODUÇÃO E OS PRODUTOS REGIONAIS.
	4	IDENTIFICAR OPORTUNIDADES PARA PROMOÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS TRADICIONAIS.

LINHA DE AÇÃO		ESTRATÉGIA
FORTALECIMENTO INSTITUCIONAL DA CADEIA PRODUTIVA	5	INCORPORAR CONCEITUALMENTE A GASTRONOMIA COMO UM SEGMENTO DA ECONOMIA CRIATIVA NOS PROGRAMAS E PROJETOS GOVERNAMENTAIS, GARANTINDO ESTE ALINHAMENTO NOS PROCESSOS DE COMUNICAÇÃO E DIVULGAÇÃO INSTITUCIONAL DO GOVERNO EM RELAÇÃO À ECONOMIA CRIATIVA.
	6	FORTALECER O CONCEITO DE ECONOMIA CRIATIVA E SUAS POTENCIALIDADES NO SETOR DE GASTRONOMIA, DIFUNDINDO OPORTUNIDADES RELATIVAS A ECONOMIA CRIATIVA QUE ARTICULEM GASTRONOMIA, CIDADES CRIATIVAS E TURISMO CRIATIVO.
	7	DESENVOLVER, DIVULGAR E IMPLEMENTAR INOVAÇÕES, BOAS PRÁTICAS E TECNOLOGIAS SUSTENTÁVEIS PARA OS DIVERSOS SETORES DA CADEIA PRODUTIVA DA GASTRONOMIA.
	8	FOMENTAR, PROPOR E APOIAR AÇÕES, PROJETOS, PROGRAMAS E PARCERIAS EM PROL DO DESENVOLVIMENTO E POSICIONAMENTO DA CADEIA PRODUTIVA DA GASTRONOMIA COMO SETOR ESTRATÉGICO DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E ESTADUAL.

LINHA DE AÇÃO		ESTRATÉGIA
FORTALECIMENTO INSTITUCIONAL DA CADEIA PRODUTIVA	9	ESTIMULAR A PRODUÇÃO E A CERTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS, PRODUZIDOS POR MEIO DE PRÁTICAS AGROECOLÓGICAS E ORGÂNICAS ATRAVÉS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, DIFUSÃO DESSES CONHECIMENTOS, FACILITAÇÃO DE NEGÓCIOS E DE COMERCIALIZAÇÃO, VISANDO À REDUÇÃO GRADATIVA DE AGROTÓXICOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.
	10	IDENTIFICAR E PROPOR NOVOS PROCESSOS DE LEGALIZAÇÃO E TRIBUTAÇÃO DE PRODUTOS COM LASTRO HISTÓRICO, CULTURAL E/OU DE IMPACTO SOCIAL.
INOVAÇÃO E PESQUISA	11	ESTIMULAR A PRODUÇÃO DE CONHECIMENTO E SUA DIFUSÃO, O DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E A INOVAÇÃO EM FAVOR DA CADEIA PRODUTIVA DA GASTRONOMIA E DA CULTURA ALIMENTAR.
	12	ESTABELECEER CONEXÕES MODERNAS, ÁGEIS E INOVADORAS ENTRE OS ELOS DA CADEIA;
	13	ESTIMULAR A CERTIFICAÇÃO DO CERTIFICA MINAS EM PROPRIEDADES DE TURISMO RURAL/AGROTURISMO;
	14	CRIAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS GASTRONÔMICOS, QUE UTILIZAM PRODUTOS CERTIFICADOS;

LINHA DE AÇÃO		ESTRATÉGIA
INOVAÇÃO E PESQUISA	15	CRIAR CERTIFICAÇÕES PARA PRODUTOS GASTRONÔMICOS MINEIROS;
	16	DESENVOLVIMENTO DE PESQUISAS VOLTADAS ÀS AGROINDÚSTRIAS DE PEQUENO PORTE.
GASTRONOMIA SOCIAL E CULTURA ALIMENTAR	17	ORIENTAR PRODUTORES A RESPEITO DOS MECANISMOS PARA REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, TANTO EM TERMOS DE INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA QUANTO DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM ENQUANTO FERRAMENTAS DE VALORIZAÇÃO DA QUALIDADE E A AUTENTICIDADE DO PRODUTO ALIMENTÍCIO LOCAL E AMPLIAÇÃO DE ACESSO A MERCADOS.
	18	IDENTIFICAR, DEMONSTRAR E FOMENTAR OPORTUNIDADES DE GERAÇÃO DE NEGÓCIOS A PARTIR DA PRESERVAÇÃO DA GASTRONOMIA E DA CULTURA ALIMENTAR.
	19	DIFUNDIR A IMPORTÂNCIA DAS TRADIÇÕES EM TORNO DA GASTRONOMIA E DA CULTURA ALIMENTAR DE POVOS TRADICIONAIS E COMUNIDADES EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL E DESENVOLVER PROJETOS PARA A INCLUSÃO PRODUTIVA COM SUSTENTABILIDADE ECONÔMICA.

LINHA DE AÇÃO		ESTRATÉGIA
GASTRONOMIA SOCIAL E CULTURA ALIMENTAR	20	PROPOR, APOIAR E/OU REALIZAR PROJETOS-PILOTO QUE VALORIZEM E APOIEM AGENTES CULTURAIS, MESTRES E DETENTORES DOS SABERES DA CULTURA ALIMENTAR, ASSIM COMO A SALVAGUARDA DA GASTRONOMIA E DA CULTURA ALIMENTAR ENQUANTO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL.
	21	REALIZAR CAMPANHAS E DIFUSÃO DE CONHECIMENTO PARA COMBATE AO DESPERDÍCIO, COMBATE À FOME E À POBREZA, E INSERÇÃO DESTES TEMAS NAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO E EM CAPACITAÇÕES DIRECIONADAS AOS DIFERENTES ELOS DA CADEIA PRODUTIVA.
	22	APOIAR A REVISÃO DA LEGISLAÇÃO VIGENTE REFERENTE A DOAÇÃO DE ALIMENTOS IMPERFEITOS E/OU REFEIÇÕES NÃO COMERCIALIZADAS.
PROMOÇÃO, DIVULGAÇÃO E INTERNACIONALIZAÇÃO DA GASTRONOMIA MINEIRA	23	DESENVOLVER POLÍTICAS E APOIAR INICIATIVAS DE INTERNACIONALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DA GASTRONOMIA MINEIRA DE FORMA ARTICULADA COM INICIATIVAS DE CONSOLIDAÇÃO DE MINAS GERAIS COMO DESTINO TURÍSTICO GASTRONÔMICO E O POSICIONAMENTO DA COZINHA MINEIRA EM ÂMBITO NACIONAL E INTERNACIONAL.

LINHA DE AÇÃO		ESTRATÉGIA
PROMOÇÃO, DIVULGAÇÃO E INTERNACIONALI- ZAÇÃO DA COZINHA MINEIRA	24	FORTALECER A REDE DE TURISMO GASTRONÔMICO EM ÂMBITO ESTADUAL, NACIONAL E INTERNACIONAL.
	25	FOMENTAR A FORMATAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ROTEIROS/PRODUTOS GASTRONÔMICOS NO ESTADO.
	26	RAPOIAR A COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS TURÍSTICOS VOLTADOS PARA O TURISMO GASTRONÔMICO.
	27	DIVULGAR, POR MEIO DE PARCERIAS INTERNACIONAIS JÁ ESTABELECIDAS, PRODUTOS E SERVIÇOS LIGADOS À GASTRONOMIA MINEIRA, E PROMOVER CONEXÕES ENTRE EMPRESAS NACIONAIS E ESTRANGEIRAS PARA FOMENTAR O COMÉRCIO INTERNACIONAL.
	28	ELABORAR E DIVULGAR MATERIAL DE APOIO A EMPRESAS MINEIRAS QUE DESEJAM INTERNACIONALIZAR SEU NEGÓCIO.

6 PROJETOS E AÇÕES

Os projetos e ações priorizados pelas instituições membro do Grupo Coordenador da Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira capazes de desdobrar e implementar as estratégias idealizadas para o alcance dos resultados almejados neste PEDCM são relacionados a seguir. Totalizam 72 iniciativas com o valor total estimado de R\$ 163.033.700,00 a ser investido pelo conjunto de entidades participantes a partir de seus respectivos orçamentos e formas de execução, em prol do desenvolvimento do setor gastronômico mineiro ao longo do período 2021–2024.

Para fins de monitoramento deste Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia, optou-se por denominar de projetos/ações de curto prazo aqueles a implementar em 2021, de médio prazo aqueles compreendidos entre 2022 e 2023 e longo prazo os de 2024.

A Planilha 02 identifica cada instituição responsável pela realização do projeto ou ação priorizada, uma descrição da ação, o prazo para sua conclusão e o valor estimado de cada projeto ou ação. Cabe esclarecer que todos os valores apresentados são estimativas informadas pelas entidades participantes do grupo coordenador do Programa. Ajustes e alterações em orçamentos são passíveis de acontecer, bem como uma captação maior ou menor de patrocínios para projetos que demandam esse perfil de investimento. De todo modo, os recursos previstos e todas as alterações que vierem a acontecer serão monitorados pelo programa.

PROJETOS E AÇÕES - PLANO DE GASTRONOMIA					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
SECULT	Atualização do Guia Turístico Gastronômico.	Resultado de um amplo levantamento da oferta turística em Minas Gerais, o Mapa Gastronômico foi elaborado em parceria com os circuitos turísticos mineiros, possibilitando o conhecimento da oferta gastronômica do estado e contribuindo, assim, para o planejamento, gestão e promoção da gastronomia mineira enquanto atrativo turístico. Destinado aos turistas e operadores de viagens, o guia traz em seu conteúdo uma compilação das experiências gastronômicas do estado, que foram divididas, na primeira edição, em três eixos: festivais gastronômicos, visitas aos produtores locais e roteiros de gastronomia. Em 2020, será feita a atualização desse documento, que passará a se chamar Guia atendendo a uma solicitação do mercado. Além dos eixos trabalhados anteriormente, será acrescido de mercados e outros empreendimentos relevantes da cadeia produtiva da gastronomia. Passará a ser online e somente será impresso em casos esporádicos para divulgação.	31/12/2021	R\$ 250.000,00	Guia Turístico Gastronômico atualizado.
SECULT	Minas 300+1	Visto a pandemia da Covid-19, Minas Gerais não pode celebrar da melhor forma os 300 anos da criação da capitania de Minas Gerais completos em 2020. Sendo assim, o ano de 2021 será de celebração dos 300+1 anos da capitania. A gastronomia será tema presente nas propostas em desenho junto às demais entidades envolvidas nesta celebração, de forma alinhada à fase de reposicionamento do Destino Minas Gerais de forma competitiva no mercado nacional, Minas para o Brasil.	31/12/2021	R\$ 200.000,00	Relatórios e materiais das ações realizadas
SECULT	Adesão a Rede de Turismo Criativo.	O Turismo Criativo é considerado uma nova geração de turismo, que aborda a participação dos turistas em atividades criativas com a população local, e tem como um de seus expoentes as experiências gastronômicas, podendo abranger desde processos de plantio, colheita, modos de fazer determinados produtos gastronômicos, processos culturais imateriais diretos e indiretos, degustações, dentre outras. A Rede de Turismo Criativo foi criada em Barcelona em 2010, tendo como principal objetivo a promoção do Turismo Criativo, difundindo o conhecimento entre os seus destinos-membro, criando sinergia entre as cidades e regiões que têm potencial para acolher os viajantes em busca de experiências artísticas e humanas. A adesão à Rede viabiliza o apoio para desenvolvimento de projetos, permite a ampliação da base de contatos, possibilita a participação em eventos, ações de marketing e comunicação, dentre outros benefícios.	30/06/2022	R\$ 15.000,00	Minas Gerais associada à Rede de Turismo Criativo.
SECULT	Pesquisa sobre o Turismo Gastronômico em Minas Gerais.	O estado de Minas Gerais vem desenvolvendo projetos para o fomento do Turismo Gastronômico visto o seu potencial nesse segmento. Faz-se necessário, portanto, identificar por meio de uma pesquisa, as principais características dessa demanda e suas implicações na atividade turística. É necessário mapear o perfil do turista, destinos mais visitados, mensurar o aumento do fluxo turístico pela motivação gastronômica, identificar a principal motivação de viagem, dentre outras informações. No cenário nacional e internacional, é importante mapear os concorrentes de Minas Gerais nesse segmento, bem como identificar as oportunidades para fortalecer o posicionamento do estado enquanto destino gastronômico.	31/12/2023	R\$ 200.000,00	Pesquisa sobre o Turismo Gastronômico em Minas Gerais realizada.

SECULT	Criação do Plano de Turismo Criativo para o Estado de Minas Gerais	A Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais nos últimos anos vem realizando um trabalho para o desenvolvimento do turismo mineiro, através de projetos e ações em parceria com as lideranças de turismo e cultura do estado. Uma das áreas de atuação para alcançar este objetivo é o turismo criativo, conceito inovador e nova tendência mundial, já utilizada por alguns destinos de destaque como Barcelona, Londres e Sidney. Com a necessidade de diversificação da oferta turística, o turismo criativo, surge como alternativa de enfrentamento da competitividade, posicionando destinos turísticos, de acordo com o perfil do visitante, que busca por algo que possa surpreendê-lo, possibilitando práticas por meio das vocações do local, ou seja, de modo autêntico e criativo conhecendo e usufruindo a cultura e modos de vida do destino visitado. O Plano visa um desdobramento através de parceria firmada entre órgãos e empresas de governo, entidades, sociedade civil e lideranças do setor para a criação de ações capazes de trabalhar a ampliação do turismo criativo no estado de Minas Gerais.	31/05/2023	R\$ 80.000,00	Plano de Turismo Criativo publicado.
SECULT	Minas Gerais - Região Gastronômica das Américas	A Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais promoverá a adesão do estado à rede de regiões gastronômicas promovida pelo Insitute of Gastronomy, Culture, Art and Tourism - IGCAT, entidade europeia que promove iniciativas de valorização da gastronomia ao redor do mundo. A proposta é preparar, junto à entidade, proposta de projeção de Minas Gerais como primeira, ou uma das primeiras, regiões a aderirem ao movimento no continente americano. A iniciativa corrobora para o fomento da atividade turística, bem como para a internacionalização da gastronomia mineira.	31/12/2024	R\$ 300.000,00	Programa de Adesão elaborado e Minas Gerais nomeada região da gastronomia das Américas no ano de 2024
			6	R\$ 1.045.000,00	

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
SEDE	Desafio Inovador da cadeia gastronômica	Processo de inovação aberta, com a conexão entre um desafio da cadeia da gastronomia com soluções inovadoras do mercado e/ou academia.	31/12/2024	R\$ 1.000.000,00	Soluções tecnológicas para o mercado
FAPEMIG	Diretório de Expertise da Gastronomia	Identificar e mapear pesquisadores e grupos que desenvolvem ou desenvolveram pesquisas e produtos inovadores que tem potencial para aplicação em Gastronomia, contribuindo para sanar pelo menos parte dos problemas apontados “nos desafios da Cadeia Gastronômica”. Unir quem tem um problema e com quem tem a solução em um Encontro de Inovação.	31/12/2024	R\$ 1.500.000,00	Encontro de inovação
Assessoria de Cooperação Internacional - ACI	Promoção Turística Cruzada	Programa busca difundir as potencialidades turísticas de Minas Gerais em estados e províncias irmãs, aproveitando os laços de cooperação já existentes. O programa permite a divulgação da cultura, gastronomia e circuitos mineiros em grandes mercados do mundo, impulsionando a exposição de Minas Gerais no exterior e incrementando o turismo internacional. O Programa pode ser executado através de espaços promocionais nas mídias e canais de comunicação de ambos estados, como sites, mídias sociais, jornais, revistas e guias.	31/12/2021	R\$ 500.000,00	Promoção do estado de Minas e suas potencialidades
Assessoria de Cooperação Internacional - ACI	Promoção da Gastronomia mineira em missões internacionais, feiras e/ou festivais.	Tem como objetivo promover a gastronomia mineira em missões e festivais internacionais em que o Governo se fizer presente. Possibilidades: Festival do Japão em Belo Horizonte - Promoção da gastronomia mineira no estande do Governo de Minas Gerais, por meio de vídeos, materiais gráficos e degustações. Expo Dubai – Promoção da Gastronomia de mineira no Pavilhão do Brasil em um dos mais importantes eventos mundiais, que reúne diversos setores, como: empresas privadas, ONGs e instituições governamentais, todas destinadas a discutir temas como negócios, tecnologia, urbanismo, sustentabilidade, ciências, cultura, gastronomia e economia.	31/12/2021	R\$ 1.000.000,00	Realização de eventos de cunho internacional
Assessoria de Cooperação Internacional - ACI	Guia de orientação à internacionalização da Gastronomia	Elaboração de um guia com orientações para à internacionalização da Gastronomia, voltado ao público que atua com a promoção da gastronomia mineira, sendo da esfera pública ou privada. O guia conterá dicas e orientações para a internacionalização do turismo gastronômico, para a exportação de alimentos e bebidas, vantagens de realizar a abertura de restaurantes no exterior e passo a passo de como pequenas empresas podem participar em feiras e exposições no exterior gastando pouco.	31/12/2021	R\$ 450.000,00	Guia de orientação à internacionalização da Gastronomia
				R\$ 4.450.000,00	

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
SEAPA	PQML	Desenvolvimento e implementação do PQML (Plano Queijo Minas Legal) com o objetivo de promover e desenvolver todo o setor produtivo dos queijos artesanais do Estado de Minas Gerais, do produtor rural ao consumidor final. Trata-se de uma estratégia ampla e global, que abrange um conjunto de ações integradas de articulação de vários agentes envolvidos, desde o processo produtivo, passando pelos canais de comercialização, pelas questões legais até chegar à mesa do consumidor, com o propósito de assegurar um produto final de qualidade e seguro.	31/12/2023	R\$ 73.000,00	30 mil produtores serão beneficiados.
SEAPA	PAA - Programa de Aquisição de Alimentos.	Modalidade Compra com Doação Simultânea (PAA CDS), executado via Termo de Adesão Estadual. Criado pelo art. 19 da Lei nº 10696, de 02 de julho de 2003, o PAA possui duas finalidades básicas: promover o acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar.	31/12/2024	R\$ 10.500.000,00	1616 agricultores beneficiados.
SEAPA	Seminários Técnicos - Seminário Mineiro da Cachaça e Seminário dos Queijos Artesanais de Minas Gerais.	O objetivo do Seminário é promover a atualização de produtores e profissionais que atuam no setor, além de estimular discussões relativas a aspectos da comercialização e qualidade da CACHAÇA e do QUEIJO. A proposta é também unir produtores, amantes, apreciadores, empresários, empresas e instituições que estejam alinhadas com as ações relacionadas à qualidade, segurança, mercado, legalização e certificação dos produtos.	31/12/2024	R\$ 280.000,00	1 evento por ano.
SEAPA	Concurso de Queijo de Leite de Cabra e Ovelha.	O concurso teve como objetivo estimular a produção e a constante melhoria da qualidade dos queijos, buscando sua valorização e abertura de mercados consumidores, além de promover e divulgar o queijo de leite de cabra e ovelha no estado e no país	31/12/2024	R\$ 80.000,00	1 evento por ano.
				R\$ 10.933.000,00	

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
EMATER	Cursos de certificação	Promover capacitação em Certificação participativa e por auditoria, considerando os produtos: café, queijo, hortaliças e frutas. Realizar 3 cursos de Certificação com participação de 120 agricultores. Realizar 4 etapas do Circuito Frutifica Minas, com média de 100 participantes por evento	31/12/2021	R\$ 300.000,00	3 cursos de Certificação realizados 6 etapas do Circuito Frutifica Minas.
EMATER	XVII Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais	Contribuir para a melhoria da qualidade de vida do cafeicultor e da sociedade mineira, promovendo agregação de valor, distribuição de renda, por meio da produção sustentável de cafés de qualidade.	20/12/2021	R\$ 200.000,00	1 Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais realizado.
EMATER	Capacitação em Boas Práticas e Gestão, considerando as cooperativas que atuam no processamento de frutas, leite, café, quitandas, entre outros.	Promover cursos de Boas Práticas de Processamento para 80 agricultores de agroindústrias associadas às cooperativas de agricultores familiares; bem como 4 cursos de Gestão, para 30 agricultores e gerentes de Cooperativas da Agricultura Familiar. Realizar 2 Seminários de Formalização de empreendimentos com a participação de 200 agricultores/gestores.	31/12/2022	R\$ 350.000,00	4 cursos de Boas Práticas de Processamento realizados, 4 cursos de Gestão realizados e 2 Seminários de Formalização de empreendimentos realizados.
EMATER	Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal	Promover a melhoria da qualidade do Queijo Minas Artesanal por meio dos Concursos Regionais e do Concurso Estadual. Realizar concursos regionais de Queijo Minas Artesanal, nas regiões do Serro, Canastra, Araxá, Cerrado, Serra do Salitre e Triângulo Mineiro, envolvendo em média 700 participantes. Realizar o concurso estadual com a participação de aproximadamente 35 produtores de Queijo Minas Artesanal, das 7 regiões caracterizadas e 30 técnicos da EMATER-MG.	31/12/2024	R\$ 800.000,00	06 concursos regionais realizados
				R\$ 1.650.000,00	

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
IMA	Certificação de Azeite	Certifica Minas Azeite: Os produtores mineiros buscam alternativas para valorizar o Azeite. Uma delas é o Programa Certifica Minas Azeite, instituído pelo Governo de Minas que favorece cada vez mais a conquista do mercado nacional e internacional. O IMA audita todas as etapas do processo de produção do Azeite, que deve atender os procedimentos de boas práticas de fabricação, adequação social e responsabilidade ambiental. O programa Certifica Minas Azeite é de adesão voluntária e o interessado em certificar sua produção e propriedade precisa seguir as etapas descritas no site do IMA (www.ima.mg.gov.br).	31/12/2024	R\$ 6.000,00	Entrega das certificações
IMA	Certificação de Cachaça	Certifica Minas Cachaça: A cachaça artesanal de alambique mineira é considerada a melhor do Brasil. Ela é patrimônio cultural do estado e um dos produtos que mais gera emprego e renda em Minas Gerais. Os produtores mineiros buscam alternativas para valorizar a bebida e uma delas é o Programa Certifica Minas Cachaça, instituído pelo Governo que favorece cada vez mais a conquista do mercado nacional e internacional. O IMA audita todas as etapas do processo de produção da cachaça, que deve atender os procedimentos de boas práticas de fabricação, adequação social e responsabilidade ambiental. O programa Certifica Minas Cachaça é de adesão voluntária e o interessado em certificar sua produção e propriedade precisa seguir as etapas descritas no site do IMA (www.ima.mg.gov.br).	31/12/2024	R\$ 12.000,00	Entrega das certificações
IMA	Certificação de Café	Certifica Minas Café: O café, principal produto da pauta de exportações do agronegócio, representa 47 % do valor total exportado pelo segmento. Minas é o maior produtor de café do mundo e 55% da produção nacional é de nossas lavouras. O Certifica Minas Café é um programa criado pelo Governo de Minas para promover a adoção de práticas sustentáveis, da rastreabilidade, melhor qualidade do grão e da remuneração. A certificação oferece real possibilidade de ocupar novos mercados, inclusive o internacional, principalmente pela observância e adesão aos aspectos relacionados à produção sustentável. O programa Certifica Minas Café transcorre em diversas etapas e inclui um conjunto de ações e procedimentos específicos, como mostrado no site do IMA (www.ima.mg.gov.br).	31/12/2024	R\$ 600.000,00	Entrega das certificações
IMA	Certificação de Carne Bovina	Certifica Minas Carne Bovina: é resultado de uma ampla abordagem tecnológica, logística e operacional para impulsionar a modernização dos processos produtivos da bovinocultura de corte do Estado. O Certifica Minas Carne Bovina é um programa criado pelo Governo de Minas para promover a adoção de práticas sustentáveis, da rastreabilidade e da melhor qualidade da carne bovina. A certificação oferece real possibilidade de ocupar novos mercados, inclusive o internacional, principalmente pela observância e adesão aos aspectos relacionados à produção sustentável. O programa Certifica Minas Carne Bovina transcorre em diversas etapas e inclui um conjunto de ações e procedimentos específicos, como mostrado no site do IMA (www.ima.mg.gov.br).	31/12/2024	R\$ 2.400,00	Entrega das certificações

IMA	Certificação de Frango Caipira	Certifica Minas Frango Caipira: a produção de frango caipira começa a conquistar espaço no mercado interno brasileiro como atividade econômica atrativa. O processo de certificação possibilita a redução de perdas no processo produtivo a partir da adoção de boas práticas administrativas que melhoram a gestão. O Certifica Minas Frango Caipira é um programa criado pelo Governo de Minas para promover a adoção de práticas sustentáveis, da rastreabilidade e da melhor qualidade do frango caipira. A certificação oferece real possibilidade de ocupar novos mercados, inclusive o internacional, principalmente pela observância e adesão aos aspectos relacionados à produção sustentável. O programa Certifica Minas Frango Caipira transcorre em diversas etapas e inclui um conjunto de ações e procedimentos específicos, como mostrado no site do IMA (www.ima.mg.gov.br).	31/12/2024	R\$ 2.400,00	Entrega das certificações
IMA	Certificação de Frutas	Certifica Minas Frutas (morango, banana prata, abacate, banana, citrus, mamão, uva): em se tratando de frutas, Minas Gerais tem de tudo um pouco: abacate, banana, laranja, limão, mamão, maçã e uva são algumas das variedades produzidas pelo estado. A fruticultura mineira gera cerca de 500 mil empregos. O Certifica Minas Frutas é um programa criado pelo Governo de Minas para promover a adoção de práticas sustentáveis, da rastreabilidade e da melhor qualidade das frutas. A certificação oferece real possibilidade de ocupar novos mercados, inclusive o internacional, principalmente pela observância e adesão aos aspectos relacionados à produção sustentável. O programa Certifica Minas Frutas transcorre em diversas etapas e inclui um conjunto de ações e procedimentos específicos, como mostrado no site do IMA (www.ima.mg.gov.br).	31/12/2024	R\$ 18.000,00	Entrega das certificações
IMA	Certificação de Leite	Certifica Minas Leite: Minas Gerais é o maior produtor nacional de leite, com uma produção anual de, aproximadamente, 9 bilhões de litros. Isso representa 26% da produção brasileira. O Certifica Minas Leite é um programa criado pelo Governo de Minas para promover a adoção de práticas sustentáveis, da rastreabilidade e da melhor qualidade do leite. A certificação oferece real possibilidade de ocupar novos mercados, inclusive o internacional, principalmente pela observância e adesão aos aspectos relacionados à produção sustentável. O programa Certifica Minas Leite transcorre em diversas etapas e inclui um conjunto de ações e procedimentos específicos, como mostrado site do IMA (www.ima.mg.gov.br).	31/12/2024	R\$ 2.400,00	Entrega das certificações
IMA	Certificação de Produtos Sem Agrotóxicos	Certifica Minas SAT- Sem Agrotóxicos: são aqueles produzidos sem qualquer uso de agrotóxicos. A principal diferença da certificação SAT para a certificação de produtos orgânicos é que no SAT é permitido o uso de adubos químicos. A certificação de produtos de origem vegetal Sem Agrotóxico - SAT é oferecida pelo IMA para o sistema isento de agrotóxicos em qualquer fase. Possui normas, procedimentos e padrões específicos que visam atender a demanda dos consumidores e agregar valor aos produtos. A certificação SAT é de adesão voluntária e o interessado em certificar sua produção precisa seguir as etapas descritas no site do IMA (www.ima.mg.gov.br).	31/12/2024	R\$ 36.000,00	Entrega das certificações

IMA	Certificação de Queijo Minas Artesanal	Certifica Minas QMA- Queijo Minas Artesanal: o queijo artesanal é um produto reconhecido como parte cultural dos mineiros. Os produtores mineiros buscam alternativas para valorizar o queijo minas artesanal. Uma delas é o Programa Certifica Queijo Minas Artesanal, instituído pelo Governo de Minas que favorece cada vez mais a conquista do mercado nacional e internacional. O IMA audita todas as etapas do processo de produção do queijo minas artesanal, que deve atender os procedimentos de boas práticas de fabricação, adequação social e responsabilidade ambiental. O programa Certifica Queijo Minas Artesanal é de adesão voluntária e o interessado em certificar sua produção e propriedade precisa seguir as etapas descritas no site do IMA (www.ima.mg.gov.br).	31/12/2024	R\$ 60.000,00	Entrega das certificações
IMA	Certificação de Produtos Orgânicos	Certifica Minas Orgânicos: o sistema de produção orgânica é aquele em que as sustentabilidades econômica, ecológica e social são respeitadas. Isso significa que o agricultor utiliza práticas que conservam e preservam o solo, a água e a biodiversidade local. Não são utilizados agrotóxicos, adubos químicos nem sementes transgênicas. O sistema de produção orgânica é aquele em que as sustentabilidades econômica, ecológica e social são respeitadas. Isso significa dizer que o agricultor utiliza práticas que conservam e preservam o solo, a água e a biodiversidade local. Além disso, são observadas as leis trabalhistas e adotadas apenas técnicas permitidas por lei. A certificação é uma das formas de garantir a qualidade orgânica de um produto. O interessado em certificar sua produção orgânica precisa seguir as etapas descritas no site do IMA (www.ima.mg.gov.br).	31/12/2024	R\$ 42.000,00	Entrega das certificações
IMA	Certificação de Ovo Caipira	Certifica Minas Ovo Caipira: Minas Gerais representa 13% da produção nacional de ovos, sendo o segundo maior produtor, apresentando uma taxa de crescimento produtivo em torno de 5% ao ano e junto as estas estimativas o ovo caipira vem se destacando como uma opção atrativa, tradicional e diferenciada de mercado. O programa Certifica Minas Ovo Caipira foi instituído com o objetivo de atender a um mercado consumidor cada vez mais exigente seguindo normas fundamentais à segurança alimentar, sanidade, bem estar animal e às normas inerentes na melhoria da gestão da granja. O programa Certifica Minas Ovo Caipira transcorre em diversas etapas e inclui um conjunto de ações e procedimentos específicos, como mostrado site do IMA (www.ima.mg.gov.br/certificacao).	31/12/2024	R\$ 12.000,00	Entrega das certificações
IMA	Certificação de Mel	Certifica Minas Mel: No ranking nacional, Minas Gerais é o estado com a quarta maior produção de mel, alcançando mercados internacionais como o norte- americano e europeu. Produzindo cerca de 8 mil toneladas por ano, tendo 250 mil colmeias em atividade e gerando em torno de 42 mil empregos diretos. O estado ainda apresenta potencial para um crescimento considerável na atividade, devido ao clima favorável, flora diversificada e abundante. O programa tem como objetivos a busca por uma produção sustentável seguindo padrões higiênico-sanitários e a melhoria da gestão técnico, gerencial e organizacional da atividade. O programa Certifica Minas Mel transcorre em diversas etapas e inclui um conjunto de ações e procedimentos específicos, como mostrado site do IMA (www.ima.mg.gov.br/certificacao).	31/12/2024	R\$ 12.000,00	Entrega das certificações

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
IMA	Certificação de Hortaliças	Certifica Minas Hortaliças- em se tratando de hortaliças, Minas Gerais tem um produção expressiva, o que beneficia tanto o merca interno como para outros Estados, destacando-se a produção de tomate e crescimento de cultivos hidropônicos de folhosas. A agricultura familiar é outro destaque, pois a maior parte dedica-se à produção de Hortaliças, o que vai de encontro à política pública do Certifica Minas, o qual é totalmente gratuito nesse caso. O Certifica Minas Hortaliças é um programa criado pelo Governo de Minas para promover a adoção de práticas sustentáveis, da rastreabilidade e da melhor qualidade das hortaliças. A certificação oferece real possibilidade de ocupar novos mercados, inclusive o internacional, principalmente pela observância e adesão aos aspectos relacionados à produção sustentável. O programa Certifica Minas Hortaliças transcorre em diversas etapas e inclui um conjunto de ações e procedimentos específicos, como mostrado no site do IMA (www.ima.mg.gov.br).	31/12/2024	R\$ 18.000,00	Entrega das certificações
			13	R\$ 823.200,00	

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
SSA	Fomento a Agricultura Familiar e Apoio as Entidades Socioassistenciais	A partir do fomento à agrivultura familiar, o projeto visa produzir 24.000 cestas de alimentos orgânicos e de produção regionalizada. Em um segundo momento, atender aproximadamente, 150 entidades socioassistencias em Minas Gerais com doação das cestas. Projeto em parceria com a VALE S./A.	31/12/2021	R\$ 6.130.000,00	Fomento para a produção de 24.000 cestas da agricultura familiar e atendimento a 150 entidades socioassistenciais de Minas Gerais
				1 R\$ 6.130.000,00	

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
ABRASEL	Festival Brasil Sabor	O Festival Brasil Sabor teve início em 2006, como parte de um conjunto de ações estratégicas entre a Abrasel, Sebrae e Ministério do Turismo, que buscavam a promoção e valorização da gastronomia brasileira como um diferencial competitivo para o Turismo do país, denominado “Movimento Brasil Sabor”. Antes desse movimento era comum a valorização de pratos da gastronomia internacional como, por exemplo, Strogonoff, Minestrone, Goulash, Risoto, etc e só existiam festivais realizados por iniciativa de um único restaurante. A mecânica do Festival é simples e deliciosa. Cada restaurante participante prepara um prato a partir da “comida do lugar”, que é um jeito único de se fazer gastronomia valorizando ingredientes encontrados na própria região. Convidamos você para juntos dividir esta experiência gastronômica e sentir os verdadeiros sabores do Brasil aliando a sua marca ao maior festival gastronômico do país.	31/12/2024	R\$ 600.000,00	Festival implementado e sendo executado a cada ano de acordo com a data de realização da Abrasel Nacional.
ABRASEL	Festival Bar em Bar	O Bar em Bar é um festival que oferece ao público a oportunidade de degustar petiscos especialmente elaborados para o evento a preços diferenciados, que valorizem a culinária mineira e melhor representem a especialidade da casa. Os preços são pensados como “promocionais”, a fim de atrair não apenas os consumidores habituais, mas principalmente novos consumidores. Através da experiência gastronômica divulgar a capital mineira. Uma forma de valorizar o turismo mineiro.	31/12/2024	R\$ 1.000.000,00	Festival implementado e sendo executado a cada ano de acordo com a data de realização da Abrasel Nacional.
ABRASEL	Concurso o Quilo é Nosso	Invenção genuinamente brasileira, o restaurante de comida a quilo é a escolha diária de milhões de pessoas em todo País.O primeiro restaurante deste tipo no mundo foi criado no Brasil, em 1984, na cidade de Belo Horizonte. Com o objetivo de promover e valorizar os negócios deste segmento, a Abrasel realiza no mês de setembro, o Concurso O Quilo é Nosso, que elege o melhor restaurante de comida a quilo do País, e também premia os melhores em cada região e estado participante.	31/12/2024	R\$ 400.000,00	Festival implementado e sendo executado a cada ano de acordo com a data de realização da Abrasel Nacional.
ABRASEL	Embaixadas de Minas.	O projeto dará visibilidade nacional ao Programa Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira e a Casa da Gastronomia ampliando sua capacidade de geração de negócios, atuando como diferencial competitivo para o turismo e explorando uma das mais reconhecidas qualidades do povo mineiro: a hospitalidade. A estratégia consiste em envolver os restaurantes mineiros de fora do estado para a promoção e valorização de Minas Gerais, seus destinos e cultura. Esses restaurantes serão preparados para ser as verdadeiras “Embaixadas de Minas”, difundindo a cultura, propagando uma imagem positiva e divulgando o estado.	31/12/2024	R\$ 500.000,00	Projeto implantado.

R\$ 2.500.000,00

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
FECOMÉRCIO - SENAC	Portfólio de cursos	Atualização anual do portfólio de cursos, mantendo o atual e alinhado com o mercado para contribuir com a profissionalização na Gastronomia Mineira. As atualizações são pautadas nos Comitês técnicos setoriais que ouve as demandas do mercado diretamente dos empresários do setor.	31/12/2024	Será utilizado recursos próprios da instituição.	Realização de 4 atualizações até 2024, sendo uma por ano.
FECOMÉRCIO - SENAC	Festivais de Gastronomia no Estado	Participação do Senac com atuação de docentes e alunos nos festivais Fartura e Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, ajudando na promoção da Gastronomia em escala Internacional.	31/12/2024	Será utilizado recursos próprios da instituição.	Participação em 8 Festivais Gastronômicos.
FECOMÉRCIO - SENAC	Pesquisas acadêmicas em andamento acompanhadas pelo Programa Primórdios da Cozinha Mineira	Técnicas produtivas do frango ao molho pardo; Mapa da viticultura mineira com produtores apartir de 4500 litros por safra; Mapeamento do desenvolvimento econômico e do turismo pela gastronomia no território do Entre Serras da Piedade ao Caraça; Mapeamento por amostragem da diversidade de formas de preparo de 1 ingrediente em diversos territórios, considerando a regionalidade e mais 4 pesquisas anuais a partir de 2021.	31/12/2024	Será utilizado recursos próprios da instituição.	Realização de 20 pesquisas.
FECOMÉRCIO - SENAC	Criação e fomento de roteiros turísticos gastronômicos no estado	Criação e fomento de roteiros turísticos gastronômicos no estado: Roteiro "Entre Serras- da Piedade ao caraça; Roteiro Serras Alterosas da Mantiqueira Mineira e Criação do roteiro que liga Barbacena ao entre Serras com temática ligada ao bem estar, saúde mental e prevenção ao uso de drogas.	31/12/2024	Será utilizado recursos próprios da instituição.	Criação de 3 roteiros turísticos.

Nota: “As ações da instituição Fecomércio/Senac não possuem valores divulgados no plano, pois suas ações serão realizadas com recursos próprios, integrando suas unidades, gestores e corpo docente para a missão de educar para o trabalho em atividades do comércio de bens, serviços e turismo.”

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
FIEMG	Capacitação / Treinamento em Panificação, Confeitaria e Cerveja (SENAI), com foco gourmet.	Formação de 70 novos profissionais com metodologias inovadoras: - Cursos práticos de acordo com a demanda apresentada pelo setor. - Capacitação em cursos de aperfeiçoamento de Gastronomia do SENAI.	31/12/2023	R\$ 90.000,00	70 novos profissionais formados.

R\$ 90.000,00

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
FGM	Alinhar e consolidar as pesquisas do setor da gastronomia no âmbito dos Territórios Gastronômicos do Estado de Minas Gerais.	Será realizado levantamento de informações sobre produtos, receitas, tradições antigas ou recentes, informações antológicas, dentre outras relevantes da cadeia produtiva da gastronomia com entidades públicas e privadas. Pretende-se montar base de dados, alinhar informações do setor da gastronomia no âmbito dos territórios gastronômicos, consolidá-las, elaborar relatório analítico identificando a identidade gastronômica de cada território e propor um atlas dos territórios gastronômicos a partir dessas identidades. Serão realizados seminários para difusão dos conteúdos e envolvimento das comunidades com aplicação da metodologia apresentada. Captação e pesquisa de profissional especialista em Mapas e Atlas.	30/06/2021	R\$ 300.000,00	Relatório com alinhamento das informações e cronograma de formatação do atlas dos territórios gastronômicos a partir das identidades regionais identificadas em Minas Gerais.
FGM	Calendário de eventos gastronômicos de Minas Gerais	Articular entre os representantes da cadeia produtiva da gastronomia a elaboração/atualização de um calendário de eventos gastronômicos de Minas Gerais.	31/12/2021	Não se Aplica	Calendário de eventos gastronômicos de Minas Gerais

R\$ 300.000,00

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
IEPHA	Publicação da Revista Patrimônio Cultural e Alimentar	Trabalhar a difusão do conhecimento do patrimônio cultural e alimentar, valorizando as tradições dos povos mineiros	31/12/2021	R\$ 150.000,00	Publicação da Revista do Patrimônio
IEPHA	Organização e apoio ao VII Colóquio DIAITA Luso-Brasileiro de História e Cultura da Alimentação	Apoiar e organizar as ações do Colóquio DIAITA que propõe discutir a relação entre a cidade e a alimentação, em perspectiva histórico-cultural de forma transdisciplinar. Parte-se do pressuposto de que a cidade constrói culturas em torno da comida e de suas diversas práticas de fazer alimento e de comer. A cidade procura administrar o abastecimento e a circulação dos produtos para evitar a fome. Refletir acerca dos modos de produção e de distribuição dos alimentos nas diferentes classes sociais da malha urbana é uma tarefa urgente no tempo presente.	31/12/2021	R\$ 50.000,00	Apoio e organização do Colóquio
IEPHA	Inventário da Cultura Alimentar relacionada às Farinhas de Milho e Mandioca em Minas Gerais: Cadastro dos Moinhos de Milho e Casas de Farinha	O hábito de se alimentar associa em torno de si uma série de valores sociais e simbólicos, onde estão presentes elementos como as etapas de produção, o plantio, a preparação, o consumo e o descarte, observando ainda os valores culturais, lugares e saberes que orbitam ao redor da atividade. Em Minas Gerais as farinhas de mandioca e de milho são a base da alimentação de muitos indivíduos e está enraizada nas receitas e nos sabores espalhados pelo Estado. Os espaços para a produção dessas farinhas são base do sustento de muitas famílias e comunidades e funcionam como ponto de encontro e de sociabilidade de pessoas que trabalham e utilizam esses lugares coletivamente e que ali mantêm seus ofícios e tradições. A importância desses saberes e espaços, associados a outros estudos já realizados, motivou o IEPHA/MG a iniciar as pesquisas para identificar os Moinhos de Milho e as Casas de Farinha como patrimônio cultural de Minas Gerais. O cadastro coletivo, realizado pelo IEPHA, prefeituras, instituições de ensino, comunidades e pesquisadores em geral, irá ajudar a conhecer um pouco mais sobre esse universo e propor medidas de proteção e salvaguarda desses bens culturais.	31/12/2022	R\$ 200.000,00	Inventário finalizado.
IEPHA	Registro da Cozinha Mineira como patrimônio Cultural	A Cozinha Mineira, mesmo sem um processo formal, já é reconhecida nacional e internacionalmente. A fusão de sabores e práticas, que tem suas raízes estabelecidas nas diversas influências alimentícias dos povos que formaram o território, resultou em uma culinária rica repleta de sabores e sentidos. O objetivo é ampliar as ações de preservação propondo um reconhecimento mais amplo da Cozinha Mineira como patrimônio cultural de Minas Gerais. Ação realizada com base em critérios técnicos e pesquisas, e com a anuência dos envolvidos. A proposta então será reconhecer a Cozinha Mineira nas suas diversas vertentes que, em conjunto, definem valores e identidades característicos de Minas Gerais. O reconhecimento propõe um amplo diálogo entre indivíduos, setores e instituições, contribuindo para preservar e salvaguardar os diversos aspectos desse bem cultural, em articulação com políticas públicas na área do patrimônio cultural, turismo e desenvolvimento social.	2024	R\$ 1.000.000,00	Metodologia construída e Registro realizado

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
IEPHA	Ampliação do Registro do Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal	Ampliar o registro do Iepha para o Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal, contemplando as sete regiões hoje caracterizadas pela Emater/Ima e, identificar e ampliar o reconhecimento para outras regiões que produzem o queijo minas.	31/12/2024	R\$ 1.000.000,00	Dossies de Registro e reconhecimento de realizado
FGM	Atlas da Cultura Alimentar de Minas Gerais	Minas Gerais detem uma grande quantidade de bens culturais associados a alimentação. O objetivo da ação é mapear e levantar informações referentes a esses patrimônios em conjunto com coletivos sociais e municípios, e posteriormente disponibilizar o conteúdo em forma de um atlas da cozinha tradicional de Minas Gerais. A ação identificará pessoas, produtos, alimentos e pode servir de base para ações de valorização, proteção e divulgação como, por exemplo, o estabelecimento de rotas da cozinha mineira. O atlas também estaria disponível em uma plataforma digital/aplicativo e além de proteção e divulgação serviria para articulação e atualização de informações.	31/12/2024	R\$ 800.000,00	Atlas da cultura alimentar produzido
				R\$ 3.200.000,00	

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
EPAMIG	Melhorias nos processos de produção de azeite no Sul de Minas	Evolução da Maturação, Qualidade Pós Colheita, Rendimento e Caracterização Físico-Química de Azeite de Oliva Produzido em Distintas Localidades no Sul de Minas Gerais.	31/12/2021	R\$ 45.000,00	Tecnologia e relatórios entregues.
EPAMIG	Queijo Artesanal Tecnologias para o seu aprimoramento	Adaptação da queijaria e da tecnologia de fabricação para produção controlada de QMA - Linha temática: Inovações em QA: Aprimoramento das Tecnologias	31/12/2022	R\$ 70.000,00	Tecnologia e relatórios entregues.
EPAMIG	Vinhos de inverno: envelhecimento em garrafa e alternativas à cultivar Syrah	Vinhos de inverno: envelhecimento em garrafa e alternativas à cultivar Syrah	31/12/2023	R\$ 50.000,00	Tecnologia e relatórios entregues.
				R\$ 165.000,00	

Projetos e Ações - Plano de Gastronomia

Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
SEBRAE	Programa Prepara Gastronomia - Disseminação de conteúdos técnicos	Ações de produção de conteúdo especializado para disseminar conhecimentos sobre negócios e promoção da gastronomia em Minas Gerais.	31/12/2024	R\$ 20.000,00	Trilha de conteúdos técnicos sobre apoio a negócios de gastronomia
SEBRAE	Origem Minas	O projeto Origem Minas é uma iniciativa do Sebrae em parceria com a Faemg que tem gerado valor aos produtos mineiros. É um projeto que leva, através de produtos e experiências, o jeito mineiro de ser. São oferecidas capacitações em gestão, tecnologia, boas práticas de fabricação, design de embalagens, rótulos, logomarcas, rodadas de negócios, participação em feiras e eventos e muito mais para aqueles que produzem o que é “a cara de Minas”.	31/12/2024		
SEBRAE	Regiões produtoras dos Queijos Minas Artesanal	Processos relacionados à identidade territorial cujo foco é promover o desenvolvimento de uma região produtora por meio da identidade e da origem, gerando diferenciação e valorização de seus produtos e/ou serviços. Os projetos buscam apoiar o desenvolvimento das regiões produtoras, atuando em várias frentes e gerando diferenciação e valorização de seus produtos e/ou serviços.	31/12/2024		
SEBRAE	Regiões produtoras de café de Minas Gerais	Processos relacionados à identidade territorial cujo foco é promover o desenvolvimento de uma região produtora por meio da identidade e da origem, gerando diferenciação e valorização de seus produtos e/ou serviços. Os projetos buscam apoiar o desenvolvimento das regiões produtoras, atuando em várias frentes e gerando diferenciação e valorização de seus produtos e/ou serviços.	31/12/2024		
				R\$ 20.000,00	



Projetos e Ações - Plano de Gastronomia					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
BDMG	Linhas de Financiamento	Financiamento para micro e pequenas empresas, com condições diferenciadas e com recorte específico para o setor de gastronomia: Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas	31/12/2024	R\$ 40.000.000,00	Projetos do setor de gastronomia financiados.

R\$ 40.000.000,00

PROJETOS E AÇÕES - PLANO DE GASTRONOMIA					
Instituição	Ação	Descrição da Ação	Prazo de Execução	Valor Estimado	Entrega
SISTEMA FAEMG	Capacitações do SENAR Minas na área da Agroindústria e nas Boas Práticas de Fabricação	Promover cursos nas áreas de produção de alimentos como embutidos e defumados, derivados lácteos e nas Boas Práticas de Fabricação para produtores e trabalhadores rurais em turmas de 10 a 12 participantes.	31/12/2021	R\$ 2.500.000,00	500 cursos
SISTEMA FAEMG	Capacitações do SENAR Minas na produção de mel, pólen, própolis, geleia real, cogumelos, cachaça e café	Promover cursos nas áreas de apicultura para produção de seus derivados; cursos para cultivo de cogumelos; fabricação e degustação de cachaças e na classificação e degustação de cafés para produtores e trabalhadores rurais em turmas de 10 a 12 participantes.	31/12/2021	R\$ 1.800.000,00	400 cursos
SISTEMA FAEMG	Capacitações do SENAR Minas na produção artesanal de alimentos, fabricação e refino do açúcar	Promover cursos nas áreas de beneficiamento de frutas, verduras e legumes, produção de melado, rapadura, açúcar mascavo, salgados e doces de festa, para produtores e trabalhadores rurais em turmas de 10 a 12 participantes.	31/12/2021	R\$ 2.700.000,00	600 cursos
SISTEMA FAEMG	Capacitações do SENAR Minas na área de artesanato	Promover cursos de artesanato em bordados, crochê, fibras, sementes, tecido, argila, etc. para produtores e trabalhadores rurais em turmas de 10 a 12 participantes.	31/12/2021	R\$ 1.350.000,00	300 cursos

SISTEMA FAEMG	Realização do Programa ATEG - Assistência Técnica e Gerencial	Levar a pequenos produtores rurais, assistência em gestão da propriedade e técnicas de produção. É direcionado a quem nunca recebeu assistência técnica regular e tem duração de dois a quatro anos. Em Minas Gerais, o Programa atua em várias cadeias do agronegócio, dentre elas: Apicultura, Avicultura, Bovinocultura de Corte e Bovinocultura de Leite, Cafeicultura, Fruticultura, Olericultura, Ovinocultura, Piscicultura e Agroindústria artesanal (Queijo Minas e Defumados). Grupos com 20 a 30 produtores.	31/12/2021	R\$ 73.200.000,00	400 grupos
SISTEMA FAEMG	Programa Especial - Agente de Turismo Rural	Qualificar profissionais para ações integradas de turismo. O objetivo é ampliar a visão de gestão da atividade turística, a fim de fortalecer o turismo no meio rural.	31/12/2021	R\$ 927.000,00	25 programas
SISTEMA FAEMG	Programa Especial - Negócio Certo Rural	Orientar os participantes a fazerem o diagnóstico da propriedade e a identificarem ideias de negócios, incentivando-os a analisarem a sua viabilidade com informações sobre organização, administração e o relacionamento do negócio com o mercado.	31/12/2021	R\$ 450.500,00	75 programas
SISTEMA FAEMG	Eventos - Encontro das Famílias Rurais	Reunir pessoas das comunidades com o propósito de discutir temas como Associativismo, Empreendedorismo, Meio Ambiente, Saúde e outros. São promovidas também oficinas de artesanato e a exposição de produtos confeccionados por ex-alunos de cursos do Sistema FAEMG/SENAR.	31/12/2021	R\$ 150.000,00	25 eventos

SISTEMA FAEMG	Eventos - Família na Praça	Proporciona lazer, cultura, e entretenimento às famílias do campo, por meio de manifestações artísticas, apresentações culturais, atividades esportivas e serviços de saúde.	31/12/2021	R\$ 650.000,00	10 eventos
SISTEMA FAEMG	Ação - GUIA VIRTUAL DO EMPÓRIO SENAR MINAS	Elaboração e publicação do Guia Virtual - Empório Senar pelo Sistema FAEMG. A ação começou a ser desenvolvida em função dos desdobramentos da pandemia do coronavírus e no sentido de divulgar os produtos dos egressos de cursos e treinamentos ofertados. A primeira edição foi publicada em junho/2020, com 63 produtores. Atualmente o Guia já conta com 164 produtores e teremos uma nova edição em Novembro/2020 com aproximadamente 25 novos produtores. A previsão é de publicação da atualização do Guia mensalmente, acrescentando produtores e separando-os pelas 10 regionais do Sistema FAEMG.	31/12/2021		Publicação do Guia Virtual no portal do Sistema FAEMG e veiculação pelos canais de comunicação (whatsapp, facebook, instagram).
SISTEMA FAEMG	Ação - Empório SENAR	O Empório Senar é o espaço disponibilizado pelo Senar Minas em Feiras e Exposições, realizados por entidades parceiras, em todo o estado de Minas Gerais. O intuito é a divulgação e comercialização de produtos resultantes dos cursos realizados pelo Senar Minas com os produtores rurais, na área de alimentação e artesanato e do programa de Assistência Técnica e Gerencial. Tem como objetivo possibilitar ao egresso certificado, e que já está empreendendo, outra fonte de renda, bem como experiências e conhecimento do mercado e suas tendências. O Empório pode acontecer de forma física ou virtual.	31/12/2021		Feiras, eventos e exposições realizados em parceria com outras instituições por todo estado de Minas Gerais.

SISTEMA FAEMG	Eventos - Festival do Queijo Minas Artesanal	O Festival do Queijo Minas Artesanal - FQMA é um evento voltado para a valorização dos queijos produzidos nas regiões reconhecidas em Minas Gerais. Em 2021, será realizada a 4ª edição do evento. Na oportunidade, serão promovidas oficinas sobre harmonização e conservação do produto, explicitando as boas práticas utilizadas em Minas Gerais, as diferenças de terroir entre as regiões e suas variâncias sensoriais, as diversas possibilidades de utilização do queijo artesanal na gastronomia, os avanços necessários em relação à legislação atual, a necessidade de fortalecimento das associações regionais e o processo de cadastramento/registro dos produtores. Líderes do setor, produtores, técnicos, representantes de instituições da área, comerciantes, chefs, gastrônomos e consumidores estarão compartilhando o mesmo espaço, no intuito de compartilhar conhecimento e aprenderem um pouco mais sobre o universo do queijo artesanal de leite cru, bem como traçarem, juntos, caminhos para um futuro melhor, em busca da sustentabilidade na atividade. Além da exposição dos queijos das diversas regiões e a valorização do produto na gastronomia, com a concepção de pratos pelos Chefs participantes, o Festival ainda promove e valoriza as diversas origens de outros produtos de Minas Gerais, como a cachaça, o mel, o azeite, as cervejas artesanais e os vinhos. Também fará parte da programação do Festival o "Seminário dos Queijos Artesanais de Minas Gerais", que tem como objetivo principal contribuir para a preservação e valorização da produção artesanal de queijos mineiros e brasileiros, bem como dar destaque ao trabalho dos produtores e promover sua capacitação e visibilidade aos queijos artesanais no cenário internacional. O evento é realizado em parceria com o SEBRAE Minas.	31/12/2021	R\$ 800.000,00	Realização do Festival do Queijo Minas Artesanal 2021.
SISTEMA FAEMG	Eventos - Semana Internacional do Café	A Semana Internacional do Café (SIC) é uma das maiores feiras do mundo e o grande encontro de profissionais que tem o objetivo de conectar e gerar oportunidades para toda a cadeia do café brasileiro no acesso a mercados, conhecimento e negócios. A SIC oferece conteúdo de ponta para os profissionais do setor em palestras, cursos, workshops, competições, provas de café, pesquisas e degustações orientadas. Estar na SIC é se conectar ao que há de mais inovador no mercado de café na troca de conhecimento entre os líderes e gestores do setor. A SIC é realizada em parceria com o SEBRAE Minas e Café Editora e conta com o apoio, dentre outras instituições, do Governo de Minas. Em 2021, será realizada a nona edição.	01/11/2021	R\$ 4.000.000,00	Realização do evento macro.

SISTEMA FAEMG	Eventos - Agro Future	O Sistema FAEMG está organizando para o ano de 2021 o evento internacional AGRO FUTURE, a ser realizado de 07 a 09 de julho. 2021 será o ano de comemoração dos 70 anos da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais e, por oportuno, importante celebrar, e também prospectar como será o agronegócio nos próximos anos. Nesse sentido, no âmbito do fortalecimento do nosso Programa NovoAgro 4.0, com foco na inovação tecnológica das cadeias produtivas do agronegócio mineiro e tendo em vista os avanços e importância do setor produtivo para a economia mineira, a organização do evento se justifica. O AGRO FUTURE será o momento de articulação estratégica (e inédita com o foco em inovação e prospecção do futuro) para o nosso estado. Reuniremos importantes entidades representativas do agronegócio mineiro e correlatas ao setor, para que o antes, dentro e depois da porteira possam somar esforços no fortalecimento da economia mineira através do agro. O Governo do Estado, SEBRAE e outras entidades relevantes também já foram incorporadas à discussão e para somar à visão de futuro e de desenvolvimento. Celebraremos essa conexão do nosso ecossistema de inovação e daremos visibilidade às iniciativas e empresas do setor e que são relacionadas a ele.	07/07/2021 a 09/07/2021	R\$ 3.000.000,00	Realização de 1 evento macro, composto por 4 arenas. Espera-se: promoção do ecossistema de inovação do agronegócio, capacitação de pessoas, interação das famílias, disseminação de conhecimento sobre o agronegócio, agregação de valor, comercialização de produtos, etc.
				R\$ 91.527.500,00	

O monitoramento do Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira – PEDCM se dará pelo acompanhamento dos trabalhos e cumprimento das entregas relativas aos projetos e ações priorizados, constantes neste documento para o período 2021-2024. As informações serão repassadas regularmente por cada uma das instituições responsáveis para a Secretaria Executiva do Grupo Coordenador da Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira que fará a compilação das informações.

Relatórios periódicos serão compartilhados com as instituições participantes do Grupo Coordenador a cada dois meses e, posteriormente, disponibilizados através de sítio eletrônico da SECULT viabilizando o monitoramento das ações previstas no Plano, ajustes necessários e outros temas afins que sejam identificados. Anualmente, será elaborado e disponibilizado um relatório de avaliação de resultados do Plano Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia de Minas Gerais.



O Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira 2021-2024 é uma iniciativa do Governo de Minas Gerais e seus parceiros por meio do Programa que, mediante a implantação de políticas públicas e privadas voltadas para seu fomento, reconhece a gastronomia mineira como setor estratégico de desenvolvimento socioeconômico para o estado. Tem por objetivo ser uma ferramenta para a contínua profissionalização do setor, de seus diferentes atores e sua consolidação como agente transformador dos diversos territórios mineiros.

Abordar a gastronomia sob uma ótica ampliada é desafio. Seja em função de seu valor cultural, social e simbólico, seja pelos profundos impactos sobre a qualidade de vida e a saúde, ou sob o aspecto do impacto econômico e diante de uma cadeia produtiva heterogênea, complexa e bastante diversificada.

Promover a integração e o diálogo entre diversos órgãos públicos, iniciativa privada e instituições representativas do setor são pré-requisitos para que, além de compreender sua

dinâmica, suas forças e deficiências, iniciativas planejadas e estratégicas sejam implementadas de forma a contribuir para o alcance dos melhores resultados para os atores envolvidos.

Dessa forma, um plano como este precisa ser compartilhado, debatido e deve ser foco de contribuição de todos, envolvendo os cidadãos interessados, os produtores e empreendedores do setor, pesquisadores e acadêmicos, instituições representativas, profissionais diversos e tantos outros afetos ao tema.

Pretende-se que este se configure como um instrumento favorecedor de uma maior integração de iniciativas voltadas para o setor gastronômico e que também possibilite uma maior transparência a respeito das iniciativas priorizadas. Que esses e outros avanços sejam debatidos e implementados em constância.

O Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira–PEDCM é previsto na Lei Estadual 21.936, de 23 de dezembro de 2015¹³ e norteado pelos princípios e objetivos ali constantes. Por sua vez, o Decreto 47.192, de 25 de maio de 2017¹⁴ regulamenta a Lei 21.936 e prevê que o recorte temporal do PEDCM seja quadrienal.

Utiliza-se como definição da cadeia produtiva da gastronomia os termos do 2º do artigo 1º da Lei 21.936/2015 que a apresenta como formada pelos segmentos da produção de insumos, de abastecimento e armazenamento, de comércio, de indústria e de serviços.

O Programa é referência para a elaboração deste Plano e, por outro lado, passa a ser por ele direcionada a partir de sua conclusão.

O Programa fundamenta-se nos seguintes princípios¹⁵:

- sustentabilidade socioeconômica e ambiental para a garantia da segurança alimentar, com o estabelecimento

de preços justos, padrões sociais e ambientais equilibrados, em toda a cadeia produtiva da gastronomia;

- articulação entre o poder público e a iniciativa privada, com vistas a dotar a produção gastronômica de competitividade nos mercados interno e externo;
- valorização do território como garantia da autenticidade e singularidade da gastronomia local;
- preservação das tradições gastronômicas e reforço da identidade local e do senso de comunidade;
- conexão entre a cultura local e a global;
- reconhecimento do caráter multidimensional da cadeia produtiva da gastronomia e da importância dos segmentos que a integram;
- participação social na formulação, na execução e no monitoramento das políticas públicas voltadas ao desenvolvimento da gastronomia, como condição necessária para assegurar a legitimidade dessas políticas;

- descentralização das políticas públicas de modo a alcançar os segmentos que integram a cadeia produtiva da gastronomia;
- reconhecimento, pelo poder público, na definição de suas ações, da diversidade de características, estruturas, condições e capacidades dos empreendimentos ligados à atividade gastronômica.

São beneficiários do Programa, prioritariamente, os empreendedores, profissionais, pesquisadores, produtores e gestores vinculados aos setores componentes da cadeia produtiva da gastronomia mineira, nos termos do artigo 4º do Decreto 47.192 de 2017.

Foi instituído em maio de 2017 e revisto em 2020, o Grupo Coordenador da Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira¹⁶, com as competências de:

- I– articular, aprimorar, ampliar e integrar as políticas executadas no âmbito do Estado em favor do desenvolvimento da cadeia produtiva da gastronomia;
- II- analisar, propor, deliberar e monitorar a execução da Política;
- III – elaborar e aprovar ajustes na Política;
- IV – avaliar, aprovar e apoiar projetos, ações e propostas necessárias à execução da Política;
- V – desenvolver ações perante a administração pública e a iniciativa privada, visando a garantir a execução de suas diretrizes e objetivos.

Este Grupo Coordenador possui participação governamental e de entidades representativas da cadeia produtiva da gastronomia no Estado e é composto pelas instituições dispostas no Quadro 01, a seguir, com a participação de um membro titular e um suplente¹⁷.

13 A lei estadual 21.936, de 23 de dezembro de 2015 institui a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia – PDG e prevê que esta política tem por objetivo orientar as ações de governo voltadas ao fortalecimento da gastronomia mineira e nortear a elaboração e a implementação do Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira – PEDCM . As orientações do marco legal da PDG são adotados para este PEDCM, portanto. A legislação também prevê que a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia será estruturada, no que couber, em articulação com as diretrizes da política pública de turismo, que vem trabalhando em prol do segmento de turismo gastronômico mineiro nos últimos anos. 14 O Decreto 47.192, de 25/05/2017 dispõe sobre a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira e dá outras providências. E aponta que a partir da data de sua publicação a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira passa a ser chamada de Programa Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira.15 Artigo 2º da Lei 21.936/2015.16 Artigo 6º do Decreto 47.192 de 2017.

O Grupo Coordenador da Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira também tem a responsabilidade continuada de emitir bimestralmente por meio de sua Secretaria Executiva um relatório sobre o desenvolvimento das ações e produtos no âmbito da Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira encaminhado ao governador do Estado.

17 Decreto 47.192 de 2017, artigo 7º.



Quadro 01 – Instituições participantes do Grupo Coordenador da Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira

GRUPO	SIGLA	INSTITUIÇÃO
Administração Pública Direta	SECULT	Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais
	SEDE	Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais
	SEAPA	Secretaria de Estado de Agricultura, Agropecuária e Abastecimento
Administração Pública Indireta	CODEMGE	Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais
	BDMG	Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais
	EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
	IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária
	EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
	FAPEMIG	Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais
	IEPHA	Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais
	FJP	Fundação João Pinheiro
Membros Convidados	SERVAS	Serviço Social Autônomo
	SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais
	FIEMG	Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais
	FAEMG	Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais
	FECOMÉRCIO	Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de Minas Gerais
	ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
	FGM	Frente da Gastronomia Mineira

O presente documento Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira– PEDCM foi construído a partir das contribuições apresentadas pelas instituições componentes do Grupo Coordenador da Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia em Minas Gerais. O processo de levantamento dessas contribuições ocorreu durante as reuniões de trabalho deste Grupo e de seus subgrupos de trabalho, realizadas desde o mês de fevereiro de 2020. Foram considerados os estudos, dados e análises preexistentes que pudessem contribuir para uma melhor compreensão da relevância e potencialidades da gastronomia mineira assim como das necessidades para melhorias e avanços desse setor.

Além das contribuições do Grupo Coordenador, foram agregadas as contribuições apresentadas no mês de dezembro de 2020 por meio de consulta pública¹⁸ acerca da versão preliminar deste Plano e também da Audiência Pública¹⁹ realizada sobre este tema na Assembleia Legislativa de Minas Gerais.

Assim, este Plano propõe-se a integrar e articular diversas políticas estaduais e iniciativas privadas e sociais,

que em grande parte possuem longo histórico de planejamento, implementação e monitoramento, conectando os aspectos transversais e de modo participativo.

Destaca-se a utilização do PMDI 2016-2027, do documento Minas Gerais do Século XXI Volumes I, IV, VI e X, publicado pelo BDMG e dos indicadores econômicos, estudos e estatísticas da Fundação João Pinheiro e o Plano Estratégico de Turismo do Estado de Minas Gerais^{2º}.

A coleta de conteúdos e respectiva análise ocorreu na seguinte ordem:

- Projetos e ações realizados anteriormente, na primeira versão do Plano
- Marco legal do setor de gastronomia
- Planejamento de ações e projetos para o período 2021-2024
- Informações municipalizadas
- Conteúdos complementares
- Consulta a sítios eletrônicos nacionais e internacionais

A partir das contribuições foram delineados os trabalho de acordo com os subgrupos criados por linha de ação para discussão de propostas de maneira articulada de acordo com os objetivos delineados pelo Decreto 47.192 de 2017.

Cabe reforçar o que é tratado como setor de gastronomia neste documento: aquele que abrange a questão alimentar desde a produção agropecuária, até o descarte, compreendendo os serviços de alimentação fora do lar, bem como as etapas de beneficiamento e industrialização, a fabricação de utensílios, equipamentos e maquinários, o setor de embalagem, os serviços de logística de distribuição (transporte, comercialização, conservação, armazenagem), o comércio interestadual, nacional e internacional, os serviços de assistência técnica, pesquisa e desenvolvimento, informação, financiamento, e descarte. Considerado ainda o comportamento do consumidor, seus costumes, valores, tradições e interesses relacionados ao consumo alimentar em Minas Gerais, em especial para as análises relacionadas à cultura gastronômica, gastronomia social e turismo gastronômico.

Pretende-se, compreender e valorizar os aspectos imateriais da cultura alimentar, a identidade dos indivíduos e das comunidades deste estado, assim como as características e especificidades de clima, relevo, vegetação e solo dos territórios mineiros que conferem características diferenciadas para alguns produtos gastronômicos, e as articulações dessa riqueza cultural, ambiental e produtiva enquanto elemento essencial para o desenvolvimento de empreendimentos diferenciados relacionados à gastronomia em Minas Gerais.

Por outro lado, não fazem parte do escopo do setor de gastronomia, nos termos aqui tratados, os processos produtivos e comerciais do setor agro-pecuário afetos ao sistema sucroenergético (etanol, biodiesel, outros), ao setor de vestuário (couro, fibras têxteis, e afins) e demais produtos não alimentares, como o fumo.

É necessário registrar ainda que este PEDCM não aprofundará em temas já tratados por outras políticas públicas estaduais que atuam de forma complementar, devendo haver sinergia entre as mesmas, porém havendo o cuidado para que não ocorram sobreposições de iniciativas.

A partir da análise das informações e documentos coletados o Grupo Coordenador da Política Estadual de Gastronomia definiu as estratégias de atuação para o período 2021-2024, assim como selecionou os projetos prioritários de cada instituição a fim de alcançar os objetivos deste PEDCM.

18 O Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira foi submetido à consulta pública no período de 26 de outubro a 08 de dezembro de 2020, por meio da publicação do Aviso de Consulta Pública publicado no Diário do Executivo do dia 24/10/2020 caderno 1, página 25. Houveram 4 participações de Belo Horizonte, sendo apresentadas 3 contribuições, as quais foram avaliadas e incluídas de acordo com a pertinência da matéria.

19 Foi realizada audiência pública sobre este Plano Estadual da Cozinha Mineira no dia 16 de outubro de 2020 na Assembleia Legislativa de Minas Gerais ALMG, auditório José de Alencar.

20 Nesse momento as informações finalísticas municipalizadas disponíveis para contribuição na realização das análises territoriais foram as relativas ao Portal Minas Gerais, elaborado pela SECULT.

