


Instituições de ensino superior de Minas vão enviar estudantes para trabalhar em restaurantes e hotéis de Curaçao

Sex 15 setembro



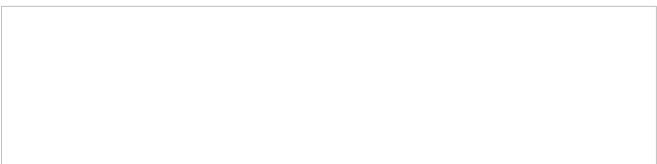
Minas Gerais terá um programa de intercâmbio para Curaçao voltado a estudantes universitários e de pós-graduação na área de gastronomia. O estágio internacional é um dos desdobramentos dos Encontros de Negócios promovidos durante o 1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea – Caipiblué, realizado no início de setembro. O

Renata Garboci programa permitirá que instituições de ensino superior mineiras possam enviar estudantes para finalizarem seus estudos com estágios curriculares e extracurriculares na ilha caribenha, que recebe em média 1,3 milhão de turistas por ano e precisa de mão de obra qualificada sobretudo nos setores hoteleiro e de restaurantes.

A iniciativa foi firmada entre o [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#), o Governo de Curaçao e cinco instituições de ensino superior do estado: Faculdade Arnaldo, Centro Universitário Estácio de Sá de Belo Horizonte, Faculdade Promove, Senac e Centro Universitário Una. No momento, Curaçao realiza levantamento sobre demandas em relação a número de vagas, período de duração do estágio e valor da bolsa-auxílio. As entidades de educação, por outro lado, estão identificando perfis de alunos e cursos que atendem melhor às demandas do programa de intercâmbio. A previsão é a de que o termo de colaboração entre as partes seja assinado em novembro.

O subsecretário de Estado de Turismo de Minas Gerais, Sérgio de Paula, adiantou que o lançamento do intercâmbio ocorrerá em maio de 2024, em Curaçao. E a ocasião será nobre: um simpósio de cozinha mineira e cozinha do Caribe, nos moldes do “Conversas de Cozinha”, realizado durante dois dias no Festival Caipiblué. “Será uma grande oportunidade para os nossos estudantes trabalharem em Curaçao, terem uma experiência internacional. Eles poderão levar toda a tradição da cozinha clássica e a nova fragrância da cozinha mineira contemporânea, e assim abrir portas para produtos mineiros como cachaça, queijo, café e leite”, pontuou Sérgio, explicando que a ideia é abrir o programa para universitários e estudantes de pós-graduação.

O estreitamento das relações entre a ilha caribenha e Minas Gerais também foi comemorado pela diretora de Relações Econômicas do Ministério do



Desenvolvimento Econômico de Curaçao, Vanessa Toré. A gestora destacou o papel do país como porta de entrada para o Caribe – que possui mais de 7 mil ilhas no total –, sendo a maior das ilhas caribenhas integrantes do Reino dos Países Baixos, junto com Aruba, Bonaire, Saba, Santo Eustáquio e São Martinho.

Renata Garboci

“O convênio que vamos estruturar entre escolas de gastronomia dos dois lados será muito importante para incentivar o intercâmbio de alunos e professores, além de facilitar a realização de eventos e viagens de conhecimento. A rodada de negócios entre empresários de Curaçao e representantes de diversos setores econômicos de Minas Gerais foi muito positiva”, avaliou Vanessa Toré.

Faculdades mineiras comemoram iniciativa

Os benefícios do programa de intercâmbio são imensuráveis. É o que defende o diretor geral da Una, Eduardo França, que estava no Encontro de Negócios promovido no 1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea. “Considerando que empregabilidade e empresabilidade são alguns dos pilares de posicionamento da Una, o mundo do trabalho tem uma importância fundamental na formação dos alunos. Nesse sentido, a experiência profissional e de aprendizado em uma temporada em outro país propiciará um desenvolvimento que não tem preço”, comemorou.

O diretor explicou que a Una possui 1,4 mil alunos matriculados em cursos das áreas da economia criativa, como gastronomia, moda, publicidade e arquitetura, e que o número de estagiários enviado dependerá da quantidade solicitada pelo Governo de Curaçao. “Iremos capacitar nossos estudantes principalmente com cursos de competências socioemocionais voltadas ao mundo do trabalho. Além disso, vamos escolher os melhores para indicar”, garantiu Eduardo França.

O diretor da Faculdade Arnaldo, João Guilherme Porto, vê a iniciativa como oportunidade para proporcionar qualificação mais ampla aos futuros profissionais. “Estamos em um mundo onde as competências e o ser pluricultural tendem a ter maior valorização no mercado. A troca cultural é fundamental para o efetivo exercício de uma ampla formação”, defendeu João Guilherme, entusiasmando-se com a futura participação da instituição no simpósio

Luciano Figueiroa

de Curaçao.

“Estamos superanimados em participar. A ideia é levar algumas oportunidades de cursos que possam ser oferecidos remotamente pela Faculdade Arnaldo, proporcionando assim uma

verdadeira ação de troca cultural, com a ida dos nossos alunos para o programa de estágio na ilha e com a oferta de nossos cursos para atender a demanda local”, declarou João Guilherme.

O compromisso pelo intercâmbio cultural e gastronômico da Faculdade Arnaldo também ficou claro no simpósio “Conversas de Cozinha”, oportunidade na qual a instituição lançou uma pós-graduação em Cozinha Mineira Contemporânea. O curso será oferecido a partir de 2024, em formato híbrido, modular e continuado, e terá como um dos nortes o papel da cozinha mineira na crescente atividade turística do estado.

“A cozinha mineira traz afeto em sua essência. O grande desafio hoje é manter essa história e tradição, trazendo para essa cozinha as técnicas do mundo contemporâneo. O objetivo dessa pós-graduação é preservar a essência, os valores e os afetos, trazendo modernidade e técnicas atuais. A educação é algo que se constrói com reciprocidade e essa é uma das essências da alma do mineiro”, concluiu o diretor João Guilherme Porto.

1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea – Caipiblu

No início de setembro, o Governo de Minas Gerais promoveu o 1º Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea – Caipiblu. O evento, realizado de 1 a 3/9, foi pensado para celebrar a criatividade, a história e o legado da cultura alimentar e gastronômica mineira. O festival abrangeu ações diversas, que incluíram encontros de negócios, feira de produtores, estações gastronômicas, simpósio e banquetes beneficentes, além de atrações culturais.

A proposta é que o festival seja realizado anualmente. A cada ano, um país será convidado a vir, impulsionando a internacionalização de Minas Gerais como destino turístico e de negócios para geração de emprego e renda. Na edição de estreia, o convidado Curaçao inspirou o drinque e o nome Caipiblu, uma junção da cachaça mineira com o Curaçao Blue, licor típico da ilha.

Pequena em tamanho e grande em oportunidades, Curacao tem apenas 160 mil habitantes, mas recebe mais de 1,3 milhão de turistas por ano. Um dos principais pontos turísticos é a capital Willemstad, que desde 1997 está inscrita na lista do Patrimônio Mundial da Unesco (1997). “Esses são os números do ano passado. Em 2023, estamos estimando chegar a 1,4 milhão de turistas”, contou o diretor-adjunto do Escritório de Turismo de Curaçao, Hugo Clarinda, que relatou o aumento do fluxo de brasileiros após o voo direto Curaçao-Belo Horizonte. “Antes, recebíamos cerca de 800 turistas brasileiros por mês. Depois do voo, esse número saltou para 3 mil por mês”, completou.

“Trouxemos para Minas Gerais uma delegação com mais de 25 pessoas, uma das maiores nos últimos anos. Muitos deles empresários interessados em iniciar negócios com o Estado. Oportunidades nas áreas de tecnologia, agricultura, aviação, água, turismo e gastronomia já foram levantadas. O intercâmbio entre escolas de culinária de Curaçao e Belo Horizonte é apenas uma delas. Temos muito a compartilhar”, concluiu Hugo Clarinda.