

# Parceria garante cardápio inovador com gelados comestíveis

Sex 13 dezembro

Os gelados comestíveis, tradicionalmente associados a sobremesas e dias quentes, podem ganhar espaço em combinações que vão além do óbvio. Essa é a proposta da parceria entre a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(Epamig ILCT\)](#) e a UniAcademia, que, juntos, buscam explorar o universo gastronômico.

A iniciativa integra o curso de Tecnologia de Laticínios da Epamig ILCT, como parte da disciplina "Gelados Comestíveis". O projeto propõe criar pratos harmonizados com gelados de diferentes sabores e texturas, transitando entre o doce, o salgado, o cítrico e o suave.

Para a pesquisadora da Epamig e professora do curso, Isis Renhe, o desafio cumpre o propósito de aliar teoria à prática, incentivando os futuros tecnólogos a explorarem experiências inovadoras e criativas que podem ser proporcionadas aos consumidores.

“Nos últimos anos, percebemos que há uma tendência de oferecer não somente um produto, mas também uma experiência diferente, tanto na forma de apresentação como no consumo. Isso pode aumentar a aceitação e o interesse do público por alimentos inovadores”, afirma Isis, que também destacou as resistências ao consumo de gelados comestíveis em outros contextos.

“Por serem associados a sobremesas ou ao calor, muitos consumidores ainda têm barreiras para aceitar gelados comestíveis, classe de alimentos que engloba sorvete, sorbet, açaí, picolé e outros, em pratos salgados. Assim, provocamos nossos alunos a desenvolverem combinações inusitadas, como sorvetes salgados”.

## Jantar de harmonização

Como um marco para os aprendizados, os alunos do quarto período do curso de Tecnologia de Laticínios receberam a proposta de organizar um jantar especial, realizado nessa quinta-feira (12/12), na UniAcademia. O cardápio foi elaborado com pratos que incluíam gelados comestíveis, evidenciando a versatilidade desse tipo de alimento.

Entre as criações servidas no evento, destacaram-se o nhoque com sorvete de pesto e a croqueta de costela acompanhada de sorbet de limão siciliano.

O estudante Iago Baldiotti, do curso Técnico de Laticínios, comentou sobre a experiência. “O que inicialmente parecia um grande desafio resultou em combinações surpreendentes graças ao empenho de toda a turma. Dessa atividade, surgiu a oportunidade de desenvolver uma nova disciplina optativa no curso: Desenvolvimento de Produto para Aplicação Gastronômica”.

Ele também ressaltou algumas das ideias mais criativas: “Tivemos criações incríveis, como o

sorvete de queijo Brie com geleia de damasco, que ficou excelente. Meu favorito foi um gelato de abóbora servido com carne de porco confit, quiabos assados e melado de cana”.

### **Apoio interdisciplinar**

Os alunos contaram com a supervisão da professora Isis Renhe, da Epamig ILCT, e dos professores Malio Afísio e Yury Feliciano, da UniAcademia. Além da experiência prática, o projeto revelou novas oportunidades de atuação para os estudantes, como destaca Isis.

“A criatividade, aliada à pesquisa e ao trabalho, abre possibilidades promissoras no mercado. Esses jovens profissionais têm agora a chance de inovar, indo além do tradicional”.