

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
ETEC UIRAPURU**

Técnico em Gastronomia

**BETHANIA SOUZA DE MARQUES
CARLA MAYARA NUNES LEITE
EDUARDO LUIZ DE OLIVEIRA
ISABEL CRISTINA SANTOS ROCHA
MELISSA DAUDT DOS SANTOS**

MATA ATLÂNTICA À MESA: Resgatando o sabor de Minas Gerais,
aproveitando o máximo dos ingredientes regionais.

**São Paulo
2025**

**BETHANIA SOUZA DE MARQUES
CARLA MAYARA NUNES LEITE
EDUARDO LUIZ DE OLIVEIRA
ISABEL CRISTINA SANTOS ROCHA
MELISSA DAUDT DOS SANTOS**

MATA ATLÂNTICA À MESA: Resgatando o sabor de Minas Gerais,
aproveitando o máximo dos ingredientes regionais.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso Técnico em Gastronomia da Etec
Uirapuru, orientado pela Professora Flávia
Cavalcante Costa Morais, como requisito
parcial para obtenção do título de técnico em
Gastronomia.

**São Paulo
2025**

**BETHANIA SOUZA DE MARQUES
CARLA MAYARA NUNES LEITE
EDUARDO LUIZ DE OLIVEIRA
ISABEL CRISTINA SANTOS ROCHA
MELISSA DAUDT DOS SANTOS**

MATA ATLÂNTICA À MESA: Resgatando o sabor de Minas Gerais,
aproveitando o máximo dos ingredientes regionais.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso Técnico em Gastronomia da Etec
Uirapuru, orientado pela Professora Flávia
Cavalcante Costa Moraes, como requisito
parcial para obtenção do título de técnico em
Gastronomia.

Data de Aprovação: 02/12/2025

BANCA EXAMINADORA

Flávia Cavalcante Costa Moraes – Orientadora

Ana Paula Bernal- Professora Convidada

Renata Juliana da Silva- Professora Convidada

Edinaldo Moraes Ferreira- Convidado

DEDICATÓRIA

Dedicamos este trabalho a orientadora Flavia Cavalcante Costa Moraes, que nos inspirou e guiou durante todo o processo de criação e desenvolvimento deste projeto.

Agradecemos também aos nossos familiares e amigos, que nos apoiaram e incentivaram.

Este trabalho é resultado do esforço e dedicação de todos os membros do grupo, um reflexo da nossa paixão pela gastronomia e pelo desejo de criar experiências culturais únicas e memoráveis.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao nosso corpo docente que nos orientou sempre dando apoio neste processo, também aos nossos familiares e amigos que nos incentivaram e nos motivaram em cada passo durante nosso curso.

Agradecemos a todos que fizeram parte desta jornada e esperamos que este trabalho possa inspirar e motivar outros a seguir seus sonhos e paixões.

*"A gastronomia é a expressão da cultura e da
identidade de um povo."*

Auguste Escoffier

RESUMO

O presente trabalho aborda o tema "Mata Atlântica à Mesa: resgatando o sabor de Minas Gerais, aproveitando o máximo dos ingredientes regionais", explorando a profunda conexão entre a biodiversidade do bioma e a identidade culinária mineira. A pesquisa parte do princípio de que a Mata Atlântica é uma fonte inesgotável de ingredientes nativos – como jabuticaba, cambuci, taioba e quiabo – que, historicamente, moldaram a culinária da região. Dentre os ingredientes escolhidos, desenvolveu-se um menu onde incluiu um vinagrete de quiabo, costelinha de porco com barbecue de jabuticaba envolvida pela folha da taioba, farofa com talo de taioba e sobremesa de biomassa de banana verde com jabuticaba, a fim de mostrar a valorização dos ingredientes. Para investigar essa problemática, foram catalogados ingredientes regionais com potencial culinário, analisada a relação histórica e cultural entre o bioma e a culinária mineira, e como etapa central da metodologia, foram propostas e desenvolvidas cinco receitas inovadoras que incorporaram o uso integral dos alimentos, aproveitando inclusive partes usualmente descartadas como cascas e talos. O processo de desenvolvimento incluiu a elaboração de um menu com testes práticos, realizado os ajustes necessários, degustação e pesquisa de satisfação. Este trabalho demonstrou que incluir alimentos regionais, técnicas de preparo e utilização de partes geralmente descartadas constituíram uma estratégia eficaz para diminuir o desperdício, promovendo uma culinária mais sustentável, criativa e alinhada com a identidade cultural mineira, para resgatar e valorizar o sabor da Mata Atlântica.

Palavras-chave: bioma Mata Atlântica; jabuticaba; taioba; Minas Gerais.

ABSTRACT

This work addresses the theme "Atlantic Forest at the Table: Rescuing the Flavor of Minas Gerais, Making the Most of Regional Ingredients," exploring the profound connection between the biome's biodiversity and the culinary identity of Minas Gerais. The research is based on the principle that the Atlantic Forest is an inexhaustible source of native ingredients – such as jabuticaba, cambuci, taioba, and okra – which have historically shaped the region's cuisine. Among the chosen ingredients, a menu was developed that included an okra vinaigrette, pork ribs with jabuticaba barbecue sauce, farofa with taioba stalks, and a dessert of green banana biomass with jabuticaba, in order to demonstrate the value of these ingredients. To investigate this problem, regional ingredients with culinary potential were cataloged, the historical and cultural relationship between the biome and Minas Gerais cuisine was analyzed, and as a central step in the methodology, five innovative recipes were proposed and developed that incorporated the integral use of food, including parts usually discarded such as peels and stems. The development process included the creation of a menu with practical tests, making the necessary adjustments, tasting, and a satisfaction survey. This work demonstrated that including regional foods, preparation techniques, and the use of parts that are generally discarded constituted an effective strategy to reduce waste, promoting a more sustainable and creative cuisine aligned with the cultural identity of Minas Gerais, to rescue and value the flavor of the Atlantic Forest.

Keywords: biome Atlantic Forest.; jabuticaba; taioba; Minas Gerais.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	10
1.1 Objetivos.....	12
1.2 Objetivos Gerais.....	12
1,3 Objetivos Específicos.....	12
2 DESENVOLVIMENTO – REFERENCIAL TEÓRICO.....	13
2.1 Bioma e culinária mineira	13
2.2 Mata Atlântica.....	14
2.3 Sustentabilidade.....	14
3 DESENVOLVIMENTO – METODOLOGIA.....	16
4 DESENVOLVIMENTO – APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS.....	17
4.1 Entrada.....	17
4.2 Prato Principal.....	18
4.3 Acompanhamento.....	19
4.4 Sobremesa.....	19
4.5 Bebida.....	20
5 CONCLUSÃO.....	24
REFERÊNCIAS.....	25
APÊNDICE A- PESQUISA.....	27
APÊNDICE B- FICHA TÉCNICA ENTRADA.....	28
APÊNDICE C- FICHA TÉCNICA PRATO PRINCIPAL.....	30
APÊNDICE D- FICHA TÉCNICA ACOMPANHAMENTO.....	32
APÊNDICE E- FICHA TÉCNICA SOBREMESA.....	33

1- INTRODUÇÃO

O bioma Mata Atlântica ocupa 1,1 milhões de km² em 17 estados do território brasileiro, de acordo com o mapa de biomas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) 2019, é de fato um tesouro natural onde se estende por grande parte da costa brasileira, cerca de 145 milhões de pessoas vivem na área de abrangência do bioma, dependendo diretamente de seus serviços ecossistêmicos (como a produção de água). Essa vasta floresta não é apenas um ecossistema vital, mas também é uma fonte inesgotável de ingredientes nativos que, por séculos, moldaram a culinária regional. Os frutos, as sementes, as raízes e folhas, como a jabuticaba a cambuci, o palmito-juçara e a taioba são apenas alguns exemplos, compondo a base de uma culinária de sabores únicos e profundos. Trazendo como biodiversidade onde abriga cerca de 20 mil espécies de vegetais e 2.040 espécies de fauna (incluindo mamíferos, aves, répteis e anfíbios).

O cenário se alterou ao longo dos anos, de acordo com a ONG ambiental brasileira SOS Mata Atlântica, em 2025 restam apenas 24% da floresta que existia originalmente, sendo que apenas 12,4% são florestas maduras e bem preservadas.

Em Minas Gerais, a conexão entre o bioma e a gastronomia é especialmente evidente. O sabor mineiro, reconhecido por sua simplicidade e riqueza, está intrinsecamente ligado aos insumos da floresta. Pratos utilizando quiabo, a galinhada com pequi e as compotas de frutas nativas são testemunhos vivos de como os ingredientes regionais são essenciais para a identidade culinária. No entanto, o conhecimento e o uso desses alimentos nativos, muitas vezes, estão sendo esquecidos, dando lugar a uma culinária mais globalizada e conseqüentemente a um distanciamento das raízes.

Uma expressão da cultura e da história do povo mineiro, que encontra na sua comida uma forma de se conectar com suas raízes e manter viva sua identidade. Acrescenta Drummond (1983), “uma cozinha que sabe, nos seus muitos e inesquecíveis gostos, ensinamentos portugueses, negros, índios, tropeiros, etc. Ah, seja bem-vindo a uma doce e bem-temperada Minas!”

A valorização da culinária regional não se trata apenas de uma questão de identidade cultural; ela também desempenha um papel fundamental na redução do

desperdício de alimentos. O Brasil, um dos maiores produtores de alimentos do mundo, enfrenta um problema alarmante de desperdício. De acordo com a ONU, os números são altos, com uma média de 931 milhões de toneladas, 17% do total de alimentos disponíveis aos consumidores em 2019, foram para o lixo das residências, varejo, restaurantes e outros serviços alimentares.

O chef Carlos Leite, um dos grandes nomes da culinária mineira contemporânea, reforça essa ideia: "Não é apenas sobre cozinhar, é sobre honrar o alimento. Cada parte tem seu valor". Ao utilizar a casca da jabuticaba para fazer um molho ou os talos de taioba em um refogado, este trabalho demonstra na prática como é possível aliar sabor, criatividade e sustentabilidade.

O desperdício ocorre por diversas razões, incluindo a falta de aproveitamento integral dos alimentos ou conhecimento de como podem ser utilizados, por falta de tempo de preparo ou por falta de aprovação em um modo provado, hábito do descarte passando de gerações e a ideia da utilização de talos e cascos ainda remete a restos, como sinônimo de pobreza. Resgatar o sabor da Mata Atlântica à mesa é, portanto, uma estratégia para combater esse problema, promovendo o uso integral dos ingredientes regionais e valorizando cada parte do alimento.

1.1 OBJETIVOS

1.2 Objetivo Geral

O objetivo geral do trabalho foi analisar a eficácia da aplicabilidade da utilização total dos ingredientes a fim de evitar taxas de desperdício, tem como importância analisar a importância da culinária regional de Minas Gerais, utilizando ingredientes nativos da Mata Atlântica.

1.3 Objetivos Específicos

Para alcançar esse propósito, foram definidos os seguintes **objetivos específicos**:

- Identificar e catalogar ingredientes regionais da Mata Atlântica.
- Analisar a relação histórica e cultural entre a Mata Atlântica e a gastronomia de Minas Gerais.
- Desenvolver receitas inovadoras.

2 DESENVOLVIMENTO – REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Bioma e culinária mineira

A Mata Atlântica é um dos biomas mais ricos em biodiversidade do planeta e segundo a chef Bel Coelho conhecida por seu conceito de que "comemos biomas", fazendo a conexão entre a alimentação, os ingredientes nativos e a conservação das florestas, Minas é o berço de uma culinária autêntica. Frutas como a jabuticaba, o cambuci e o araticum, além de tubérculos como a taioba e o cará-do-mato, são elementos centrais na dieta e nas tradições culinárias de Minas Gerais. O cozinheiro Eduardo Avela conhecido por sua pesquisa sobre a culinária regional, defende em seu livro publicado no ano de 2020 que "A cozinha mineira é a expressão do território. Não podemos dissociá-la de seus ingredientes". A busca por esses ingredientes esquecidos é o primeiro passo para o resgate do sabor de Minas, permitindo que o público redescubra sabores genuínos e únicos.

O resgate culinário também caminha lado a lado com a sustentabilidade brasileira, e a mineira em particular, enfrenta um problema crônico de desperdício. Segundo dados da FAO, uma parcela significativa da produção de alimentos no Brasil é perdida antes de chegar ao consumidor final.

A gastronomia mineira, reflete a mistura entre a simplicidade dos pratos originados das adversidades econômicas e sociais, a diversidade culinária construiu a identidade gastronômica do Estado de Minas Gerais, que se destaca pelos sabores únicos de suas receitas, mas também pela hospitalidade e cordialidade de seu povo. O ato de bem servir a mesa tornou-se parte de sua cultura, transmitida de geração em geração, e que se reflete tanto nas refeições do dia a dia quanto em grandes festividades e celebrações (SIMONCINI, 2007).

A taioba se apresenta na escala de PANCs, (Plantas Alimentícias Não Convencionais) como folhas, raízes, flores e caules e que não estão presentes na alimentação cotidiana (KINUPP & LORENZI, 2014; SARTORI et al. 2020). O nome original da taioba é *Xanthosoma sagittifolium* uma espécie originária das Antilhas, distribuindo-se na América do Sul, pode chegar a atingir até dois metros de altura, além disso, também possui folhas grandes, carnosas, cerosas, e com nervuras marcantes. Seu cultivo pode ocorrer durante todo o ano em regiões tropicais e

equatoriais, enquanto se limita apenas aos meses mais quentes do ano em regiões subtropicais e de altitude, seu sabor remete muito a couve, a proposta do presente trabalho foi desenvolver a folha como uma cama envolta a carne e dar textura com o talo para farofa.

A *Myrciaria cauliflora*, mais conhecida como jabuticaba, é uma fruta nativa e popular em todo o Brasil, é uma fruta muito apreciado tanto in natura quanto em produtos artesanais (sucos, geleias, molhos, licores e vinhos). Com o objetivo de reduzir o desperdício, agregar valor e aumentar o consumo, pesquisadores têm trabalhado em processos tecnológicos para o desenvolvimento de produtos de jabuticaba (INADA et al., 2021). A proposta do presente trabalho foi desenvolver um molho agri-doce, enriquecido com geleia de jabuticaba.

2.2 Mata Atlântica

A Mata Atlântica é uma floresta tropical extremamente rica em vida, sendo fundamental para o abastecimento e desenvolvimento socioeconômico do Brasil, com sua elevada riqueza biológica e os níveis de ameaça que enfrenta é classificada como um dos *hotspots* mundiais, o que a torna uma das áreas prioritárias para a conservação da biodiversidade global (MYERS et al., 2000; MITTERMEIER et al., 2004).

O estado de conservação da Mata Atlântica é crítico, tornando a proteção de sua biodiversidade urgente e necessária. Restam apenas 7% a 11% de sua cobertura original, esse bioma está ameaçado pela exploração humana, como caça e desmatamento. Isso afeta o comportamento e a reprodução das espécies, comprometendo sua sobrevivência (HIROTA, 2022). Além disso, a mobilização geral da sociedade é imprescindível para a defesa efetiva deste bioma a fim de conservação da Mata Atlântica, um dos maiores repositórios de biodiversidade do mundo.

2.3 – Sustentabilidade

A sustentabilidade da Mata Atlântica exige a total integração de políticas públicas, legislação forte, ciência, tecnologia, investimento em restauração florestal principalmente a conscientização e a participação ativa e forte da sociedade e dos governos.

Na Mata Atlântica a sustentabilidade é buscada através de um conjunto de ações governamentais, da sociedade civil e do setor privado. Lei da Mata Atlântica (Lei nº 11.428/2006): Determina sobre a utilização e proteção da vegetação nativa do bioma. Um marco por ser a única lei brasileira específica para um bioma onde estabelece regras mais rigorosas para o corte e a exploração, priorizando a conservação e a regeneração do bioma.

Uma das maiores iniciativas de restauração de biomas no mundo articula diversos setores para restaurar 15 milhões de hectares até 2050. As ações incluem o plantio de mudas nativas, a regeneração natural e a implementação de Sistemas Agroflorestais (SAFs), que integram produção agrícola com árvores nativas, promovendo renda sustentável, uma gestão sustentável que ajuda na proteção de recursos hídricos. Como as árvores agem como esponjas, absorvendo e liberando a água aos poucos, elas evitam enchentes e regulam os cursos d'água. Um bom manejo florestal possui impactos positivos não só no solo, mas também nos rios e nas comunidades que dependem desses recursos.

A sustentabilidade da conservação reside em sua capacidade de incorporar e valorizar o conhecimento e os interesses das pessoas que vivem na área, em um processo colaborativo e multidisciplinar. Pode-se adotar uma postura proativa e cautelosa em relação às atividades que podem impactar o meio ambiente, mesmo que os riscos ainda não sejam totalmente compreendidos. Em suma, esse princípio da sustentabilidade ambiental visa priorizar a prevenção de danos ambientais, evitando impactos negativos antes que eles ocorram.

3 DESENVOLVIMENTO – METODOLOGIA

A metodologia utilizada foi de natureza qualitativa e caráter descritivo, realizada por meio de revisão bibliográfica em livros, artigos científicos e documentos institucionais para fundamentar teoricamente a conexão entre o bioma e a culinária do estado de Minas Gerais e posteriormente demonstrar sua aplicação prática no desenvolvimento de um menu.

A pesquisa foi estruturada em três fases principais para cumprir os objetivos definidos: a revisão bibliográfica e catalogação, o desenvolvimento experimental e a avaliação de aceitação.

A natureza aplicada do trabalho visou gerar um produto gastronômico inovador que servisse como prova da eficácia do aproveitamento integral de ingredientes nativos.

O teste prático foi realizado em ambiente de cozinha-escola na ETEC Uirapuru, no dia 16 de setembro de 2025, com a equipe dividida em praças de trabalho. Foi feito o registro detalhado de todas as etapas, incluindo o cálculo de tempo de execução e a documentação das técnicas de aproveitamento integral empregadas.

Após a execução, procedeu-se à avaliação e ajustes técnicos para um novo teste com degustação e pesquisa de satisfação com alunos de outras turmas para tabelar os dados e conclusão da pesquisa.

4 DESENVOLVIMENTO – APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS

Em 16 de setembro de 2025, procedeu-se à realização do teste do menu de apresentação, o qual foi concebido para a avaliação final. A seleção dos itens foi fundamentada na análise dos ingredientes tipicamente consumidos na região, conjugada com a harmonização dos sabores para a composição de um prato equilibrado.

Os testes foram iniciados com a divisão da equipe por praças de trabalho. Algumas preparações foram adiantadas previamente, fora do ambiente de aula, a fim de otimizar e calcular o tempo real de execução. Cada membro da equipe ficou responsável pela totalidade das preparações de sua respectiva praça, demonstrou-se eficaz, facilitando a posterior montagem e empratamento conjunto.

Figura 1- Entrada Vinagrete de Quiabo



Fonte: Arquivo pessoal, 16/09/2025 na ETEC Uirapuru

4.1 Entrada

Para a entrada foi elaborada um vinagrete de quiabo, ingrediente amplamente utilizado na culinária mineira, foi selecionado com o objetivo de servir como um prato refrescante e inovador. Considerando que o quiabo é classificado como um fruto, a intenção foi utilizá-lo para compor uma entrada refrescante e diversificada.

Preparo: O quiabo foi cortado em rodela e selado em uma mistura de alho, sal e azeite de oliva. Após o resfriamento, foi incorporado a um vinagrete composto por tomate, cebola, pimentão verde, jabuticaba, salsinha, sal e vinagre de álcool. O prato foi servido em um salgado a base de mandioca frito.

Ajuste Necessário: Identificou-se a necessidade de aprimorar a técnica de servir o o salgado a base de mandioca com o vinagrete para prevenir o amolecimento precoce, os cortes poderiam ter sido menores e poderia ter mais sabor da jabuticaba.

4.2 Prato Principal

O prato principal buscou a união de dois elementos tradicionais da gastronomia mineira: costelinha de porco e barbecue de jabuticaba.

A costelinha de porco foi escolhida por ser uma carne saborosa, muito consumida na região, rica em proteínas de alta qualidade e naturalmente realçada por sua camada de gordura. Considerou-se que o sabor intrínseco da carne seria mantido, independentemente do método de cozimento, optando-se, portanto, pelo preparo assado.

O molho barbecue é um acompanhamento clássico para carnes suínas, pois seu sabor agri-doce e defumado complementa e intensifica as características da carne, resultando em maior suculência e maciez. A variação com jabuticaba foi selecionada para incorporar um sabor local, remetendo ao bioma brasileiro.

Figura 2- Prato principal costelinha na taioba



Fonte: Arquivo pessoal, 16/09/25 na ETEC Uirapuru

Preparo do Principal: A carne foi marinada em cerveja preta e especiarias. Posteriormente, foi assada a 180°C por 20 minutos envolta em papel alumínio,

seguida por 10 minutos a 200°C sem o papel para dourar. O molho barbecue foi preparado de forma convencional, com o acréscimo de uma geleia de jabuticaba, feita a partir da fruta, açúcar e limão. Para finalizar, a taioba foi grelhada e envolveu a carne.

Ajustes Necessários: O molho barbecue apresentou excessiva acidez, com sabor predominante de ketchup. A carne, embora saborosa, podia ter a marinada aprimorada para intensificar o sabor e observar mais atentamente os nervos da peça.

4.3 Acompanhamento

O acompanhamento escolhido foi uma farofa de bacon com talo de taioba. A utilização do talo da taioba justifica-se por ser uma parte do vegetal usualmente descartada, alinhando-se aos princípios de sustentabilidade. E taioba veio para dar brasilidade e demonstrar a utilização de um ingrediente tão comum de uma forma simples e saborosa.

Preparo: Foram adicionados à farinha de mandioca, cebola, cenoura ralada, alho e o talo da taioba.

4.4 Sobremesa

Para a idealização da sobremesa foi considerada a questão da sustentabilidade em conjunto com elementos que representam o bioma e a região, utilizando a biomassa de banana verde da variação nanica, a jabuticaba representando a Mata Atlântica e o creme de cream cheese simboliza o estado de Minas Gerais pela associação com a tradição de queijos.

Figura 3- Sobremesa - Brigadeiro de biomassa



Fonte: Arquivo pessoal, 16/09/25 na ETEC Uirapuru

Ajustes Necessários: O glitter atrapalhou um pouco o visual da sobremesa e o sabor do queijo poderia remeter mais ao estado de Minas Gerais.

4.5 Bebida

Foi realizado o teste de um refresco de jabuticaba, que não obteve aprovação final.

Preparo Testado: A jabuticaba foi fervida com água por 10 minutos ou até que as frutas estourassem. O caldo obtido foi batido e coado. Paralelamente, preparou-se um chá de hibisco (sachê). As duas preparações foram misturadas, e adicionou-se refrigerante de limão, açúcar e gelo.

Justificativa da Reprovação: O objetivo era desenvolver um refresco com sabor intenso de jabuticaba. Contudo, o resultado final, apesar de saboroso, apresentou um sabor da fruta aquém do esperado.

Os hábitos alimentares possuem papel relevante na constituição da identidade social de grupos e regiões. Estes hábitos se manifestam como vetores que revelam formas específicas de sociabilidade, delimitando as particularidades de um território e sinalizando as práticas e o conhecimento que estruturam a cultura local.

A obra "Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro", de Mônica Abdala, constitui uma referência basilar nessa discussão. Em sua apresentação, Maria Helena Augusto sublinha como as peculiares configurações dos hábitos alimentares, observadas a partir da cozinha mineira, demarcam distinções no espaço e no tempo social inerentes aos habitantes de Minas Gerais.

As diferentes situações implicam, também configurações peculiares à cozinha. Isso significa que distintos padrões de vida e relacionamento geraram hábitos alimentares diversos, variações dos ingredientes disponíveis para a elaboração dos pratos e de suas respectivas receitas, e graus diferentes da importância atribuída à cozinha, no cotidiano da vida doméstica e durante as festas. Uma consequência possível a ser extraída é a de que o resgate do processo de sua constituição permite, concomitantemente, o resgate da memória e do passado histórico das Minas. (ABDALA, 2007:18-9)

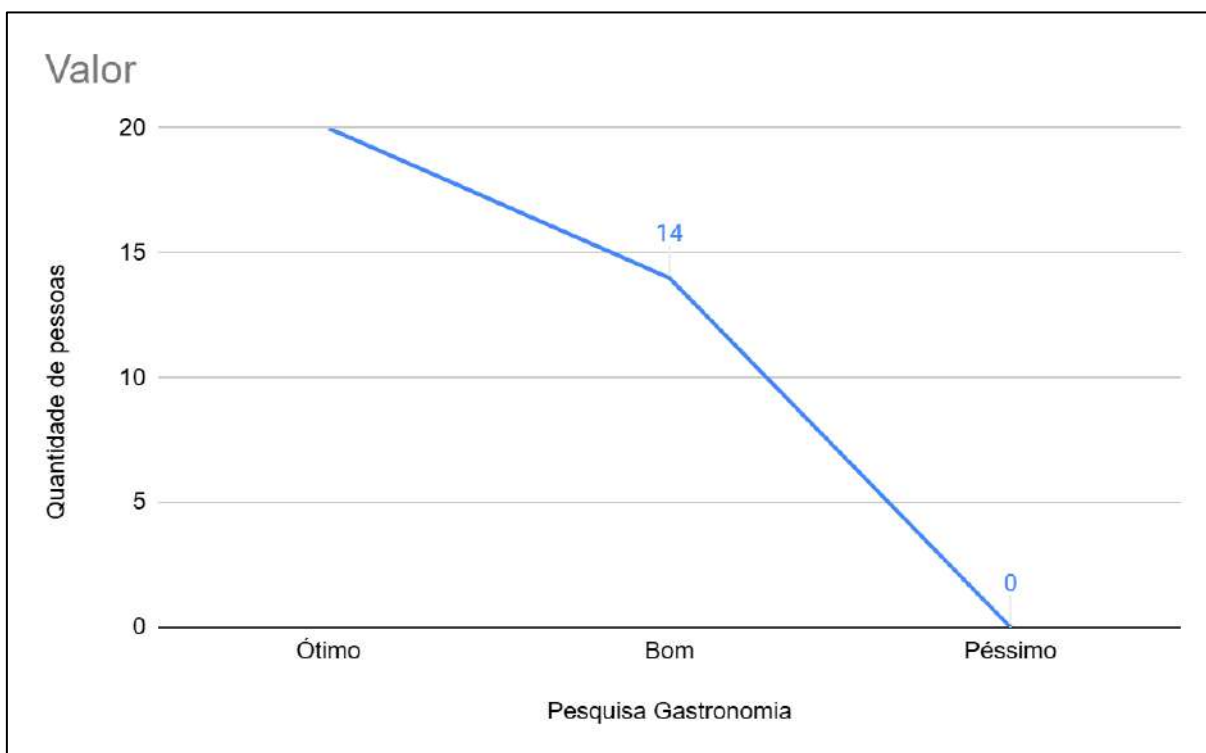
Após o primeiro teste foi desenvolvida uma pesquisa de satisfação distribuída juntamente ao prato principal, este que foi escolhido para representação no menu em conjunto dos biomas para apresentação final.

No dia 21 de outubro de 2025, foi realizado o segundo teste com o preparo do prato principal e sua apresentação para a degustação dos alunos da ETEC Uirapuru, com o propósito de coletar percepções e opiniões sobre o prato desenvolvido. Foi entregue um questionário rápido e as perguntas realizadas se destacaram por um bom resultado em questão, a pesquisa foi realizada usando o método de resposta sendo:

- Bom: Que indica que algo é satisfatório, adequado ou está em um nível aceitável de qualidade, moral ou utilidade.
- Ótimo: Que indica o grau máximo de satisfação ou excelência.
- Péssimo: Que indica o grau máximo de insatisfação ou má qualidade.

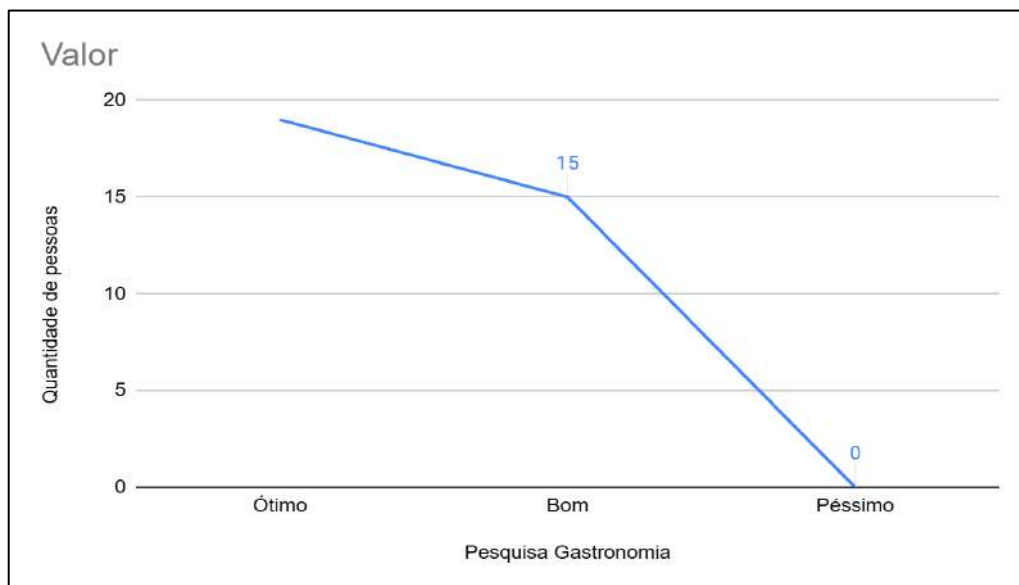
Os resultados estão distribuídos nos gráficos a seguir:

Gráfico 1- Como você avalia aparência e a apresentação visual do prato?



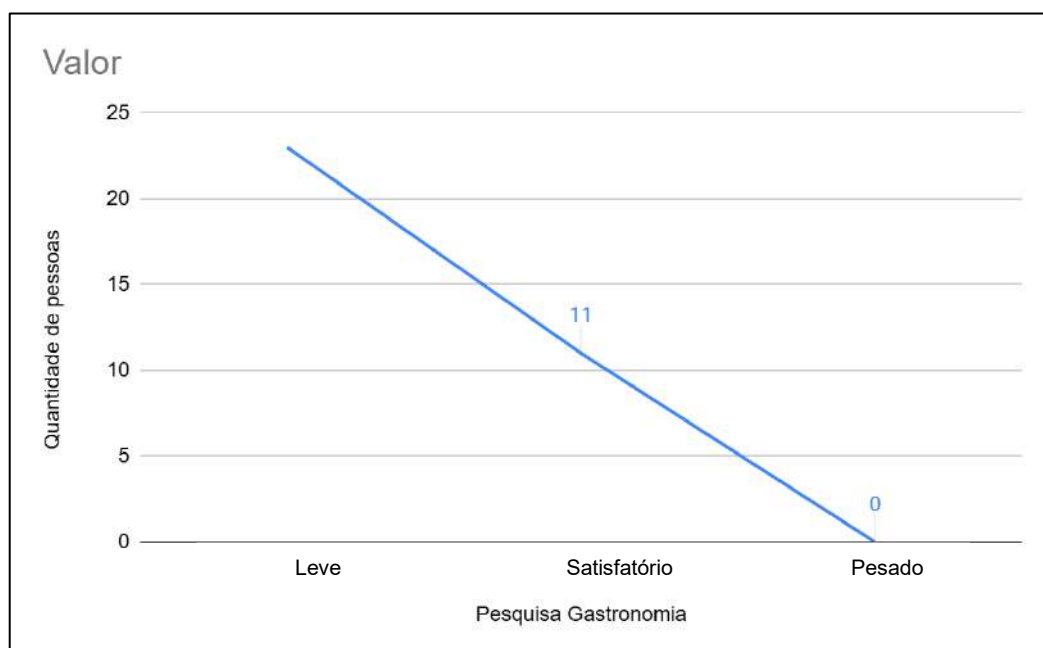
Com base nas respostas, observou-se que a apresentação do prato principal se destacou e apresentou boa aceitação pelos alunos. A análise dos dados demonstrou que a apresentação chamou a atenção para a degustação do prato.

Gráfico 2- Qual sua opinião sobre o sabor e o equilíbrio entre a carne e o molho de barbecue de jabuticaba?



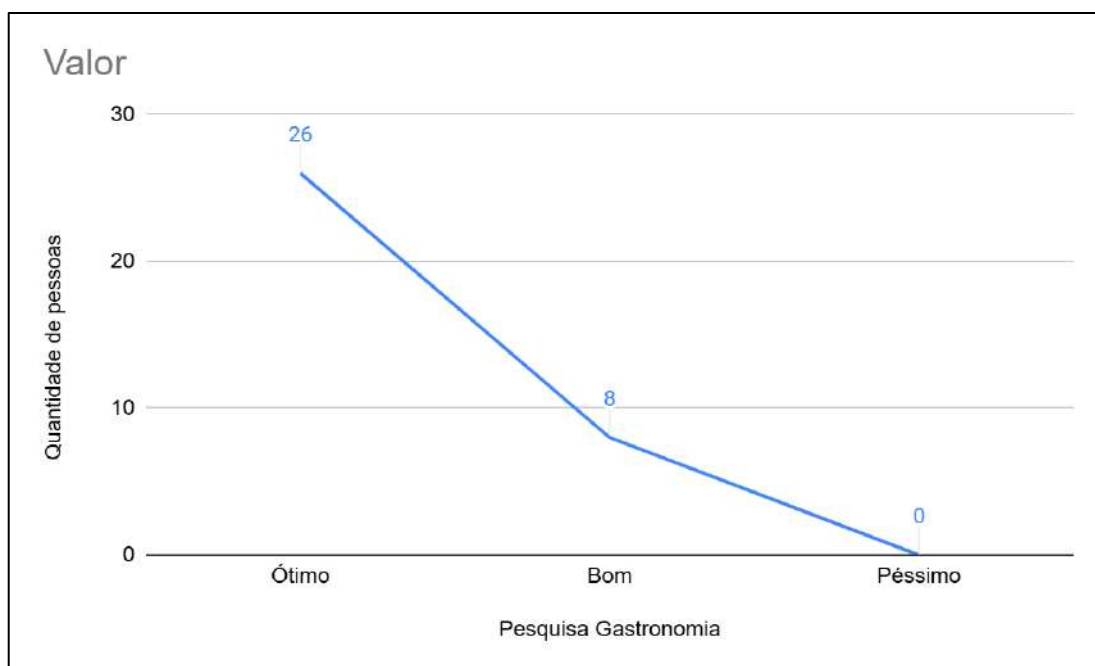
O resultado indicou uma boa aceitação da carne com o molho, indicando que o sabor foi bem recebido, a combinação entre o molho e carne foi vista como equilibrada e agradável, refletindo uma boa resolução.

Gráfico 3- Após a degustação, como você descreveria sua sensação em relação ao prato?



Em relação à sensação ao prato, a predominância positiva confirma que o prato está agradável, resultando em um bom resultado ao paladar, demonstrando uma boa satisfação.

Gráfico 4- Você consumiria novamente este prato e considera importante valorizar os ingredientes típicos da Mata Atlântica na gastronomia brasileira?



Os resultados mostraram que a maioria, 26 alunos consideraram importante valorizar os ingredientes apresentados, reforçando o quanto é importante manter a integridade dos ingredientes em sua totalidade.

5 CONCLUSÃO

O trabalho de conclusão de curso alcançou seu objetivo principal de analisar os ingredientes nativos da Mata Atlântica, incluir na culinária regional de Minas Gerais e trabalhar com partes de alimentos habitualmente não consumidos. A proposta buscou mostrar que é possível reduzir o desperdício e, ao mesmo tempo, valorizar a identidade gastronômica mineira. Para isso, foram realizadas pesquisas teóricas e testes práticos com receitas desenvolvidas especialmente para o estudo.

Na parte teórica, foi possível confirmar que a Mata Atlântica é uma importante fonte de ingredientes e tradições que formam a base da culinária de Minas Gerais. O estudo também mostrou a importância de preservar essa biodiversidade e de combater o desperdício de alimentos, que ainda é um problema sério em todo o mundo.

Na parte prática, o menu elaborado com pratos como o vinagrete de quiabo, a costelinha com molho de jabuticaba e a farofa com talo de taioba mostrou que é viável aproveitar todas as partes dos alimentos. Mesmo com alguns ajustes técnicos durante os testes, como a correção da acidez do molho e o tempero da carne, o resultado teve uma boa aceitação sensorial e foi elogiado pelos avaliadores.

As respostas da pesquisa de satisfação mostraram que a maioria dos participantes classificou o prato principal como “bom” ou “ótimo”, o que confirma que o aproveitamento integral dos ingredientes pode resultar em pratos saborosos e criativos. Além disso, o estudo ajudou a despertar o interesse em valorizar os produtos típicos da Mata Atlântica, reforçando a importância cultural desse bioma.

Em conclusão, o trabalho comprovou que resgatar os sabores da Mata Atlântica é uma forma eficiente e inspiradora de reduzir o desperdício, fortalecer a cultura mineira e promover uma gastronomia mais sustentável e consciente.

REFERÊNCIAS

123 ECOS. Sustentabilidade ambiental. Disponível em: <<https://123ecos.com.br/docs/sustentabilidade-ambiental/>>. Acesso em: 12 nov 2025.

ABDALA, Mônica. ***Receita de Mineiridade – a cozinha e a construção da imagem do mineiro.*** Uberlândia: EDUFU, 2007.

APREMAVI. **A Lei da Mata Atlântica.** Disponível em: <https://apremavi.org.br/mata-atlantica/a-lei-da-mata-atlantica/?gad_source=1&gad_campaignid=1361344008&gbraid=0AAAAADOIgJuMLN6a5-HIFiF_vmrMgrkPe&gclid=CjwKCAiA_dDIBhB6EiwAvzc1cHC95apWyxlaMwYx0IKNTHi-i5oPv5UnEmyl9INZLSOR2ayCSIIJZhoC-IYQAvD_BwE> Acesso em: 11 nov 2025.

AVELAR, Eduardo. ***Cozinha Mineira – dos quintais aos territórios gastronômicos: uma narrativa autoral sobre a história da gastronomia contemporânea mineira.*** Belo Horizonte: Letramento, 2020.

Instituto de Pesquisas Ecológicas (IPÊ). ***Biodiversidade da Mata Atlântica.*** (Publicações do instituto sobre os alimentos nativos e suas aplicações).

KINUPP, V.F.; LORENZI, H. ***Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas.*** Nova Odessa: Plantarum, 2014. 768p.

LEITE, Carlos. ***Honrar o alimento: a importância do aproveitamento integral.*** Entrevista gastronômica. (Fonte informal).

MITTERMEIER, R. A. et al. ***Hotspots revisited: Earth's biologically richest and most endangered terrestrial ecoregions.*** Washington: Conservation International, 2004.

MYERS, N. et al. **Biodiversity hotspots for conservation priorities.** *Nature*, v. 403, p. 853-858, 2000.

SARTORI, A. et al. **Potencial culinário das PANCs no Brasil.** 2020. (Artigo acadêmico).

SIMONCINI, João Batista Villas Boas. Abastecimento e produção de alimentos em Minas Gerais entre os séculos XVII e XVIII. *UniAcademia*, 2020. Disponível em: <<https://www.uniacademia.edu.br>>. Acesso em: 12 nov. 2025.

SOS MATA ATLÂNTICA. ***Causas e conservação da Mata Atlântica***. Disponível em: <<https://www.sosma.org.br/causas/mata-atlantica/#:~:text=%C3%89%20o%20lar%20de%2072,florestas%20maduras%20e%20bem%20preservadas.>>>. Acesso em: 12 nov. 2025.

APÊNDICE A- PESQUISA DE DEGUSTAÇÃO

Questões realizadas para a pesquisa do menu desenvolvido.

1. Como você avalia a aparência do prato

- a) Ótimo
- b) Bom
- c) Péssimo

2. Qual sua opinião sobre o sabor e o equilíbrio entre a carne e o molho de barbecue de jabuticaba

- a) Ótimo
- b) Bom
- c) Péssimo

3. Após a degustação, como você descreveria sua sensação em relação ao prato?

- a) Ele foi leve (ótimo)
- b) Pesado (péssimo)
- c) Satisfatório (bom)

4. Você consumiria novamente este prato e considera importante valorizar ingredientes típicos da Mata Atlântica na gastronomia brasileira?

- a) Ótimo
- b) Bom
- c) Péssimo

APÊNDICE B- FICHA TÉCNICA ENTRADA

Tema da aula: TCC- Teste de menu Preparação culinária: vinagrete de quiabo Descrição: pimentão- quiabo- tomate-cebola- cheiro verde- jabuticaba	<i>Foto da preparação</i> 
---	--

INGREDIENTES	MEDIDA CASEIRA PADRÃO (colh/xíc/uni)	PB (g/ml)	PL (g/ml)	FC	PER CAPITA (g/ml)	CUSTO UNITÁRIO
Pimentão amarelo	1 unidade	315g	298g	1,06	42,57	R\$12,60
Quiabo	2 xícaras	300g	272g	1,10	38,86	R\$2,79
Tomate	3 unidades	410g	332g	1,23	47,43	R\$2,05
Cebola	1 unidades	155g	149g	1,04	21,29	R\$0,62
Jabuticaba	1 xícara	100g	60g	1,67	8,57	R\$1,50
Cheiro verde	QS	-	-	-	-	-
Azeite	QS	-	-	-	-	-
Sal	QS	-	-	-	-	-
Vinagre	QS	-	-	-	-	-

CUSTO TOTAL	R\$19,56
--------------------	-----------------

PREPARO:

Vinagrete

- 1) Corte o pimentão amarelo, tomate, e a cebola em cubos pequenos e uniformes e reserve.
- 2) Corte o quiabo em rodela e em uma frigideira, coloque azeite e leve ao fogo, doure o quiabo até ficar levemente cozido e reserve.
- 3) Em um bowl de servir, junte tudo e tempere com sal, azeite, cheiro verde e vinagre, estoure as jabuticabas e descarte a casca e a semente, sirva logo a seguir

REND (g/ml)	nº PORÇÕ ES	PESO PORÇÃO (g/ml)	CUSTO DA PORÇÃO	TEMPO PRÉ PREP.	TEMPO PREPARO	Tº DISTRIB.
1111g	7	150g	R\$2,79	20min	20 min	Até 10°C

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

Placa de corte, balança, bowls pequenos e médio, faca de legumes, frigideira média, espátula reta de silicone

FATORES OPERACIONAIS QUE PODEM INTERFERIR NO RESULTADO DA PREPARAÇÃO:

Cortes padronizados e a maturação do quiabo e da jabuticaba

VARIAÇÕES DA PREPARAÇÃO:

O pimentão pode ser substituído por outros de outras cores e ser feito sem a jabuticaba.

APÊNDICE C- FICHA TÉCNICA PRATO PRINCIPAL

Tema da aula: TCC- Teste de Menu Preparação culinária: Costelinha suína na taioba com molho barbecue de jabuticaba Descrição: costelinha de porco, folha taioba, molho barbecue com geleia de jabuticaba Categoria: Prato Principal	<i>Foto da preparação</i> 
---	--

INGREDIENTES	MEDIDA CASEIRA PADRÃO (colh/xíc/uni)	PB (g/ml)	PL (g/ml)	FC	PER CAPIT A (g/ml)	CUSTO UNITÁRI O
Costelinha de Porco	6 pedaços pequenos	698g	698g	1	46,53	R\$23,73
Taioba	6 folhas	300g	300g	1	20	R\$2,14
Cerveja baden	1 lata	350ml	350ml	1	23,33	R\$6,49
Ketchup	¼ de xicara	57g	57g	1	3,8	R\$1,95
Suco de limão	1 colher de sobremesa	70g	30ml	2,3	2	R\$0,44
Açúcar	3 colheres	38g	38g	1	2,53	R\$0,19
Molho Shoyo	3 colheres	43g	43g	1	2,87	R\$0,73
Azeite	2 colheres	27g	27g	1	1,8	R\$1,57
Vinagre de Alcool	¼ de xicara	57g	57g	1	3,8	R\$0,42
Jabuticaba	1 xicara	240g	150g	1,6	10	R\$15,00
Açúcar	1 ½ colher de sopa	22g	22g	1	1,46	R\$0,13
Água	QS	-	-	-	-	-
Lemon Pepper	QS	-	-	-	-	-
CUSTO TOTAL						R\$52,79

PREPARO:

Costelinha

- 1) Em um bowl, coloque a costelinha, azeite, sal e temperos secos e a cerveja, deixe marinando em um lugar refrigerado pôr no mínimo 2 horas, depois leve ao forno por 45 minutos ou até estar cozida e levemente dourada.
- 2) Após higienizar corretamente as folhas de taioba, retire os talos e leve para ferver em água quente por 15 minutos, com as folhas tempere com sal e azeite, leve em uma frigideira para dourar e dar crocância a folha e reserve.
- 3) Pegue a costelinha já assada, e coloque no centro da folha, coloque uma quantidade pouca do molho barbecue e enrole na folha dobrando primeiro os lados e para frente,

Molho barbecue

- 1) Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola.
- 2) Junte todos os outros ingredientes e misture bem.
- 3) Espere incorporar e por último coloque a geleia de jabuticaba e coloque no recipiente de sua preferência.

Geleia de Jabuticaba

Em uma panela acrescente a jabuticaba e cubra com água, levar para cozinhar por 10 a 15 minutos ou até que a jabuticaba comesse a se abrir, escorrer.

Passar as jabuticabas ainda quente em uma peneira para retirar o caldo.

Coloque esse caldo, açúcar no fogo e deixe ferver até dar a consistência de geleia.

REND. (g/ml)	n° PORÇÕES	PESO PORÇÃO (g/ml)	CUSTO DA PORÇÃO	TEMPO PRÉ PREP.	TEMPO PREPARO	T° DISTRIB.
1.240g	15	80g	R\$3,52	2h	1h	Acima de 60°C

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

Placa de corte, faca profissional, bowl, balança, panela, ralador, forno, fogão e geladeira

FATORES OPERACIONAIS QUE PODEM INTERFERIR NO RESULTADO DA PREPARAÇÃO:

Quanto mais o tempo de marinada, mais sabor fica a carne

VARIAÇÕES DA PREPARAÇÃO:

Pode trocar a taioba por couve verde.

APÊNDICE D- FICHA TÉCNICA ACOMPANHAMENTO

Tema da aula: TCC- Teste de Menu Preparação culinária: farofa de bacon Descrição: farinha, bacon, cebola, cenoura e talo de taioba Categoria: Acompanhamento	Foto da preparação 
---	--

INGREDIENTES	MEDIDA CASEIRA PADRÃO (colh/xíc/uni)	PB (g/ml)	PL (g/ml)	FC	PER CAPITA (g/ml)	CUSTO UNITÁRIO
Taioba	6 folhas	300g	300g	1	5	R\$2,14
Azeite	2 colheres	27g	27g	1	2,22	R\$1,57
Farinha de mandioca	1 pacote	400g	400g	1	6,67	R\$2,40
Bacon	1 pedaço pequeno	224g	200g	1,12	3,33	R\$11,18
cebola	1 unidade	177g	170g	1,04	2,83	R\$0,71
cenoura	2 unidades	475g	442g	1,07	7,37	R\$1,99
Alho	1 unidade	60g	60g	1	1	R\$1,79
CUSTO TOTAL						R\$21,78

PREPARO:

Farofa

- 1) Descasque e rale a cenoura, reserve
- 2) Corte o bacon e a cebola em cubos e reserve.
- 3) Em uma frigideira, frite o bacon até dourar, acrescente a cebola e a cenoura e cozinhe.
- 4) Adicione os talos picados e já cozidos da taioba, a farinha de mandioca, acerte o tempero e reserve para servir.

REND. (g/ml)	nº PORÇÕES	PESO PORÇÃO (g/ml)	CUSTO DA PORÇÃO	TEMPO PRÉ PREP.	TEMPO PREPARO	Tº DISTRIB.
1,200kg	60	20g	R\$0,36	20min	30min	30°C

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

Placa de corte, faca profissional, bowl, balança, panela, ralador, fogão

FATORES OPERACIONAIS QUE PODEM INTERFERIR NO RESULTADO DA PREPARAÇÃO:

Quanto mais fritar o bacon, mais saborosa fica a farofa.

VARIAÇÕES DA PREPARAÇÃO:

Pode trocar a taioba por couve verde, trocar o bacon por linguiça

APÊNDICE E- FICHA TÉCNICA SOBREMESA

Tema da aula: TCC- Trabalho de Conclusão de Curso Preparação culinária: Panna Cotta Descrição: Brigadeiro de biomassa de banana nanica verde com creme de Cream Cheese e geleia de Jabuticaba. Categoria: Sobremesa	Foto da preparação 
--	--

INGREDIENTES	MEDIDA CASEIRA PADRÃO (colh/xíc/uni)	PB (g/ml)	PL (g/ml)	FC	PER CAPITA (g/ml)	CUSTO UNITÁRIO
Banana nanica verde	6 unidades	368	144	2,5 6	6,86	R\$ 6,00
Cacau em pó	2 colher se sopa	30g	30g	1,0 0	1,43	R\$ 1,92
Açúcar mascavo	2 ½ colher de sopa	40g	40g	1,0 0	1,90	R\$ 0,34
Leite condensado	½ caixa	198g	198g	1,0 0	9,43	R\$ 3,10
Creme de leite	½ caixa	100g	100g	1,0 0	4,76	R\$ 1,40
Cream cheese	2/3 pote	100g	100g	1,0 0	4,76	R\$ 4,75
Jabuticaba	2 ½ Xicara	270g	120g	2,2 5	5,71	R\$ 20,00
Açúcar	2 ½ colher de sopa	40g	40g	1,0 0	1,90	R\$ 0,59
Agua	Q.S	-	-	-	-	-
CUSTO TOTAL						R\$ 38,10

PREPARO:

Brigadeiro de Biomassa.

Coloque água na panela de pressão e deixe aquecer, quando começar a fazer bolhas, acrescente as bananas verdes com casca e cozinhe de 8 a 10 minutos, após retirar as bananas descasque e com ela ainda quente bate no liquidificador até obter uma pasta homogênea, retire e passe por uma peneira.

Em uma panela acrescente a pasta homogênea da banana, o cacau em pó e o açúcar mascavo, leve ao fogo médio até começar a desgrudar do fundo da panela e reserve.

Creme de Cream cheese

Em uma panela acrescente o leite condensado, creme de leite e o cream cheese, leve ao fogo médio até começar a desgrudar do fundo da panela, deixe esfriar com saquinho por cima para não ressecar, reserve.

Geleia de Jabuticaba

Em uma panela acrescente a jabuticaba e cubra com água, leve para cozinhar por 10 a 15 minutos ou até que a jabuticaba comece a se abrir e escorra.

Passar as jabuticabas ainda quente em uma peneira para retirar o caldo.

Acrescente nesse caldo o açúcar e leve ao fogo, deixando ferver até dar a consistência de geleia.

Montagem Panna Cotta

Coloque em um saco de confeitar separadamente o brigadeiro de biomassa, creme de cream cheese e a geleia de jabuticaba.

Em um mini copo de vidro de shot acrescente o brigadeiro de biomassa, após o creme de cream cheese com queijo meia cura e por último a geleia de jabuticaba.

REND. (g/ml)	nº PORÇÕES	PESO PORÇÃO (g/ml)	CUSTO DA PORÇÃO	TEMPO PRÉ PREP.	TEMPO PREPAR O	Tº DISTRIB.
860g	21	40g	R\$1,81	30 minutos	60 minutos	5°C

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

Balança, panela, espátula de silicone, peneira, faca, ralador, colher, tesoura, pote plástico, liquidificar, fogão, saco de confeitar, saquinho de guardar alimentos e copo de vidro de shot.

FATORES OPERACIONAIS QUE PODEM INTERFERIR NO RESULTADO DA PREPARAÇÃO:

A consistência do Brigadeiro de biomassa e creme de cream cheese tem que ser ponto de recheio quando cai em bloco e não se mistura com os demais.

O ponto da geleia de jabuticaba que fica meio em calda assim descansar e esfriar ela fica cremosa

VARIAÇÕES DA PREPARAÇÃO:

Pode substituir o tipo de geleia e utilizar um queijo cremoso diferente

TERMO DE AUTORIZAÇÃO - Depósito e disponibilização do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) no Repositório Institucional do Conhecimento (RIC-CPS)

Nós, alunos abaixo assinados, regularmente matriculados no Curso Técnico em **Gastronomia** na qualidade de titulares dos direitos morais e patrimoniais de autores do TCC **MATA ATLÂNTICA À MESA: resgatando o sabor de Minas Gerais, aproveitando o máximo dos ingredientes regionais**, cuja representação escrita refere-se:

- | | |
|--|---|
| ☐ Artigo Científico | ☐ Parecer Técnico |
| ☐ Dossiê Fotográfico | ☐ Plano de Negócios |
| ☐ Manual Técnico | ☐ Portfólio/Webfólio |
| ☐ Memorial Descritivo | ☐ Projeto Técnico |
| ☐ Memorial Fotográfico | ☐ Relatório Técnico |
| ☒ Monografia | |

Compondo o TCC, o produto abaixo assinalado:

- | | |
|--|--|
| ☐ Não possui produto | ☐ Jogos Digitais, Softwares, Aplicativos e EULA (End Use License Agreement) |
| ☐ Apresentações Musicais, de Dança e teatrais | ☐ Maquete |
| ☐ Áreas de cultivo | ☐ Modelos de cardápios – Ficha Técnica de Alimentos e Bebidas |
| ☐ Áudios e vídeos | ☐ Modelos de Manuais |
| ☐ Banner | ☐ Novas Técnicas e procedimentos |
| ☐ Desfiles ou exposições de roupas, calçados e acessórios | ☒ Preparações de pratos e alimentos |
| ☐ Diagramação gráfica | ☐ Protótipo |
| ☐ Exposições fotográficas | ☐ Outro produto: _____. |

apresentado na ETEC **UIRAPURU**, município de **São Paulo**, avaliado pelos(a) professores Ana Paula Bernal e Renata Juliana Silva, na data **02/12/2025**, cuja menção é **MB** foi indicado para ser disponibilizado na íntegra no Repositório Institucional do Conhecimento (RIC-CPS): ☒ Sim / ☐ Não.

☒ Autorizamos o Centro Paula Souza a disponibilizar o TCC e seu respectivo produto, podendo conter sons e imagens, sem ressarcimentos de Direitos Autorais, no Repositório Institucional do Conhecimento (RIC-CPS) e em outros ambientes digitais institucionais, por prazo indeterminado, para fins de leitura e/ou download, a título de divulgação da produção acadêmica e científica, a partir desta data, com fundamento nas disposições da Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e da Lei nº 12.853, de 14 de agosto de 2013.

☐ Autorizamos o Centro Paula Souza a disponibilizar o TCC e seu respectivo produto, podendo conter sons e imagens, com o embargo até a data __/__/__, sem ressarcimentos de Direitos Autorais, no Repositório Institucional do Conhecimento (RIC-CPS) e em outros ambientes digitais institucionais, por prazo indeterminado, para fins de leitura e/ou download, a título de divulgação da produção acadêmica e científica, a partir desta data, com fundamento nas disposições da Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, da Lei nº 12.853, de 14 de agosto de 2013 e Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

☐ Não autorizamos a divulgação do conteúdo integral, mas temos ciência de que o registro do TCC e o resumo serão disponibilizados para acesso público.

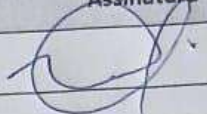
O trabalho contou com agência de fomento^[1]:

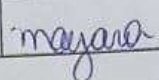
- ☒ Não
- ☐ CAPES
- ☐ CNPq
- ☐ FAPES
- ☐ Outro, especifique: _____.

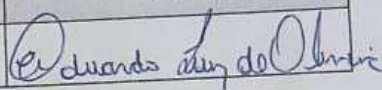
^[1] Agência de fomento à pesquisa: instituições que financiam projetos, apoiam financeiramente projetos de pesquisa.

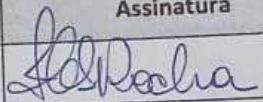
Atestamos que todas as eventuais correções solicitadas pela banca examinadora foram realizadas, entregando a versão final.

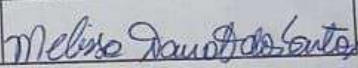
São Paulo, 02 de dezembro de 2025.

Nome completo do autor	R.G.	Nº de matrícula	E-mail pessoal	Assinatura
Bethania Souza de Marques	48302295-0	5234	bethaniasouzademarques@gmail.com	

Nome completo do autor	CPF	Nº de matrícula	E-mail pessoal	Assinatura
Carla Mayara Nunes Leite	469162338-85	5138	caamaaynunes@gmail.com	

Nome completo do autor	R.G.	Nº de matrícula	E-mail pessoal	Assinatura
Eduardo Luiz de Oliveira	3287541-09	5243	luizl2111@gmail.com	

Nome completo do autor	R.G.	Nº de matrícula	E-mail pessoal	Assinatura
Isabel Cristina Santos Rocha	37742802-4	4936	lisa57369@gmail.com	

Nome completo do autor	R.G.	Nº de matrícula	E-mail pessoal	Assinatura
Melissa Daudt dos Santos	58034620-1	5094	melissa.daudt@yahoo.com.br	

Cientes:

Professores do componente curricular de TCC:

(Assinatura)

Flávia C. Cavalcante Costa Moraes

Nome completo: FLÁVIA CAVALCANTE COSTA MORAIS

RG: 35841772-7

Nº de matrícula: 081859

Coordenador do Curso:

(Assinatura)

Ana Paula Bernal

Nome completo: Ana Paula Bernal

RG: 10645491-2

Nº de matrícula: 044740