

Documento de Registro de Entrevista para o site MHEPTCPS

Centro Paula Souza

**MEMÓRIAS E HISTÓRIA DA
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

Percurso Histórico

Programa de História Oral na Educação

Beatriz Nomellini Mellini

Escola Técnica Estadual José Martimiano da Silva

Ribeirão Preto/SP

2021

Ficha de cadastro

Tipo de entrevista: História oral de vida

Entrevistadora / Instituição: Érika da Silva Bronzi Moura da Etec José Martimiano da Silva, em Ribeirão Preto e Claretiano Centro Universitário de Batatais/SP.

Levantamento de dados preliminares a entrevista: Érika da Silva Bronzi Moura

Elaboração do roteiro da pesquisa: Profa. Dra. Maria Lucia Mendes de Carvalho

Local da entrevista: Entrevista pela plataforma TEAMS

Data: 24 de março de 2021

Técnico de gravação: Érika da Silva Bronzi Moura

Duração: 37 minutos e 8 segundos

Número de vídeos: 1 (um)

Transcritora: Érika da Silva Bronzi Moura

Número de páginas: 11

Sinopse da entrevista

A presente entrevista foi realizada como parte das atividades do projeto “História Oral na Educação: de profissionais a empreendedores”, realizado pela professora Érika da Silva Bronzi Moura docente do curso de Nutrição e Dietética e Cozinha, durante a capacitação Clube de Memórias XXXVI, proposta pelo Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional e Tecnológica, na Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza, entre fevereiro e abril de 2021, com a entrevistada Beatriz Nomellini, a qual foi convidada a conceder essa entrevista devido ser ex-aluna do curso Técnico em Nutrição e Dietética e empreendedora na área de sua formação profissional. Alguns dados importantes da entrevista:

- Pais sempre incentivaram a empreender.
- Descreve as avós como ótimas cozinheiras.
- Dificuldades em empreender foi a necessidade de organizar melhor o seu negócio.
- Especializou-se para empreender.
- Valorização as informações que teve no curso Técnico em Nutrição e Dietética.
- Lembra-se dos docentes e de conteúdos que ele estudou, como por exemplo, fichas técnicas.

Transcrição da entrevista

Data da transcrição da entrevista: 24 de março de 2021

Nome da transcritora: Érika da Silva Bronzi Moura

Érika da Silva Bronzi Moura (ESBM): Bom dia, gostaria de agradecer a Beatriz Nomellini por aceitar o convite de participar dessa entrevista, hoje 24 de março de 2021, entrevista concedida para o Centro de Memória do Centro Paula Souza para o Projeto de “História Oral na Educação: de profissionais a empreendedores”.

ESBM: Primeira pergunta: Para iniciarmos vou pedir para você contar um pouco para nós da sua história de vida.

Beatriz Nomellini Mellini (BNM): Bom, meus pais não são da área de Gastronomia ou de Nutrição. Enfim, mas eu gosto muito da minha origem familiar, pois minhas avós sempre cozinham bastante e, sempre trabalharam de uma forma mais simples, trabalharam em casa de família quando eram mais novas, como empregadas. E a minha avó paterna começou a cozinhar, dessa forma. Ela desenvolveu mais na cozinha e depois se tornou uma cozinheira em casa, mas era a melhor cozinheira da família. E meu pai sempre gostou muito também de cozinhar e de estar sempre na cozinha, minha mãe sempre tentou fazer uma alimentação saudável para mim e para meu irmão, nos sempre fomos aquelas crianças que sempre iam a feira com a minha mãe e pediam brócolis. Então a gente já teve essa relação com a alimentação desde criança, mesmo eles não sendo profissionais da área, mas sempre também muito simples, nós nunca tivemos acesso a nada muito rebuscado, nossa família sempre foi uma família de classe média baixa. Até o acesso à educação, sempre estudei em escola pública nunca estudei em escola particular, apenas quando fui fazer faculdade, o que trouxe para mim e para o meu irmão muita riqueza de informação, aprender aquilo que tínhamos para comer e fazer.

ESBM: Segunda pergunta: E na sua visão quais foram os motivadores e os valores que te levaram a empreender?

BNM: Olha isso minha mãe fala que eu tenho desde criança, mas acho que foi muito incentivado pelos meus pais e avós, uma das minhas avós sempre cozinhava bastante e todo mundo sempre queria comprar as receitas dela. E a minha avó materna sempre costurou, e aí eu queria vender as coisas que ela fazia. E meus pais sempre incentivavam o

empreendedorismo, minha avó fazia faixinha de cabelo e eu queria levar para a escola para vender às minhas amigas, mas sempre de uma forma saudável, minha mãe sempre me ajudava a vender as coisas, colocava no saquinho, vendia para os colegas. E foi daí que começou o meu empreendedorismo. E aos 13 para 14 anos foi que eu me decidi, que queria empreender na área de alimentação mesmo, comecei muito cedo. E depois o primeiro contato que eu tive na parte da Cozinha foi entrando para fazer o Técnico no Centro Paula Souza e foi daí que comecei a ver colegas que vendiam alguma coisa. Minha mãe nessa época começou a fazer ovos de Páscoa para vender e ajudar na renda da família. Trufas e pão de mel eu levava para vender no Centro Paula Souza inclusive para vender e fiz isso até o meu tempo de faculdade. O pão de mel ajudou eu pagar minha faculdade.

ESBM: Terceira pergunta: E como você conheceu o Centro Paula Souza?

BNM: Eu conhecia porque sempre morei próxima e meus pais conheciam, pois tinham amigos que fizeram o CPS e, inclusive incentivaram. E quando conheci o curso de Nutrição, pensei: é meu mundo de entrada para a Gastronomia seja na área de Nutrição ou da Cozinha. Seria a primeira abertura para entrar nesse mundo da cozinha.

ESBM: Quarta pergunta: Quando foi que você terminou o curso Técnico?

BNM: Eu me formei em 2009.

ESBM: Quinta pergunta: Você recebeu estímulo da sua família para empreender? Você já até falou um pouco.

BNM: Sim eles foram fundamentais, depois eu também fiz vários cursos de Sebrae. Já quando eu estudava no CPS e para vender os doces da minha mãe eu já comecei a fazer, as informações que tinha nas aulas, também foi muito importante. A parte de fichas técnicas foi fundamental. Acho que tudo foi colaborando para isso.

ESBM: Sexta pergunta: E como surgiu a oportunidade para se tornar uma empresária?

BNM: Até nessa época da faculdade, eu fui uma empreendedora informal. Quando eu terminei o curso Técnico em Nutrição, logo que terminei a faculdade, fui trabalhar como assalariada e não empreendi mais, só que aquele desejo continuava, eu fiquei 6 a 7 anos trabalhando em restaurantes, até que um dia eu tinha um dinheiro para fazer um intercâmbio para o exterior na área de Gastronomia. Mas foi uma época de crise, e no exterior o dólar e o euro estavam muito caro e o dinheiro que eu havia guardado não iria ser suficiente. Eu foi quando eu peguei esse dinheiro e abri a minha primeira Cozinha, tudo conforme a vigilância sanitária, e eu abri a minha primeira Cozinha de Produção de Doces para fornecer em cafeterias e restaurantes que não produziam aquele tipo de produto. Doces e tortas salgadas. Essa cozinha que na época chamava Bee Cook ficou aberta 2 anos e meio, mas eu ainda não tinha tanta experiência com empreendedorismo de ter um local, de conhecer os fornecedores, o empreendedorismo não é tão simples quanto as pessoas acham, vou deixar o meu emprego e fazer algumas coisas para vender que vai dar certo, porque temos vários fatores para serem considerados. São muitos fatores envolvidos, considerados, na época por mais que eu tivesse feito planos de negócio, me preparado que eu fiz, fiquei sem receber de clientes, dificuldade em conciliar a produção e venda, porque eu era sozinha. Então teve uma série de dificuldades que fez com que eu tomasse a decisão de fechar esse meu primeiro empreendimento. E aí voltei a trabalhar no mercado, pois nessa época comecei a dar aula de Gastronomia, mas ainda assim eu fazia alguns eventos particulares, que era uma forma de empreendedorismo, mas não vamos dizer com uma porta aberta, né, eu tinha um buffet volante, eu fazia o serviço de personal chefe, que eu cozinhava na casa dos clientes. E foi, eu fiquei uns três anos fazendo isso e conciliando com as minhas aulas de gastronomia e foi

bastante interessante a experiência. Mas aquela vontade de ter um negócio próprio oficial, por mais que a parte de eventos fosse bacana, ainda assim era considerado um extra. E aí eu conheci meu atual marido, ele também já estava me acompanhando por um tempo, quando eu fui morar em Curitiba por um tempo, quando trabalhei em um restaurante lá, eu conheci a parte dos orgânicos, e eu me apaixonei que é muito forte lá. E então novamente nós tínhamos juntado um dinheiro para comprar casa, construir a vida juntos. Novamente, a situação do mercado não era favorável para isso, e a gente falou: - nós temos a ideia de empreender com orgânicos. E ele já gostava muito da área e começamos a empreender com alimentos orgânicos tanto o plantio direto quanto a revenda, e a partir daí eu passei a estudar muito mais sobre fluxo de caixa e tem que ser muito disciplinado, estudar sobre fluxo de caixa, saber o quanto ficará para você, e não ficar apenas com o que sobra. O empreender é difícil e deve-se estudar muito, não ter o salário garantido no final do mês, não ter o decimo terceiro, trabalhar muito mais horas do que trabalhávamos quando estávamos empregados. Mas essa satisfação de empreender é muito boa, falo que não é fácil, mas é muito gostoso e junto com os orgânicos veio a minha retomada para a cozinha, porque eu via que devia ensinar aquelas pessoas a usarem aqueles alimentos, pois chegavam pessoas para a gente, que não sabiam o que era uma chicória, não sabiam como usar as folhas dos brócolis, e eu comecei a criar receitas com isso. Mas vieram também as abelhas por conta das hortas, e hoje meu marido cuida dos orgânicos e eu desenvolvi uma série de produtos a partir do mel, porque a paixão pelas abelhas veio dos orgânicos para complementar os orgânicos, e aí já estou há um ano e meio com a Mellini Cozinha com mel e hoje em dia eu falo que: - o meu primeiro negócio não deu certo, a minha Cozinha de Produção para poder hoje dar certo a Mellini, e graças a Deus e com bastante trabalho. Está dando certo porque todos os erros que eu tive lá atrás a Mellini está facilitando isso agora, estou deixando tudo mais organizado, e mesmo, eu sendo sozinha na empresa, eu tive várias conquistas com os meus produtos e foram importantes os erros, que tive lá atrás para não cometer os mesmos erros que eu tive hoje.

ESBM: A próxima pergunta eu acho que você já respondeu também. Que é sobre as dificuldades que você sentiu no ramo de negócios.

BNM: Principalmente quando a gente começa trabalhando sozinho com alguma coisa, acho que a maioria dos empreendedores que começam, iniciam como microempreendedores, a gente começa com alguma coisa, que é do seu domínio, mas a organização é algo fundamental. Porque no meu caso, eu tenho que fazer a produção do produto, embalar, vender. Só que antes quem faz as contas da precificação do produto, da margem de lucro, compra a matéria-prima, cálculo de custo fixo e variável, quem paga a conta de luz sou eu também, e quem sai para vender sou eu. Então a minha organização de capacidade produtiva, de quando fazer, como fazer e que hora fazer, deve ser minha, para não acontecer o que aconteceu a anos atrás. Às vezes, eu tinha muitas encomendas e queria dar conta de tudo, mas quando chegava na parte final que eram as contas, eu deixava a desejar, ou quando eu estava com a parte financeira arrumada eu não dava conta da produção. Dessa forma, eu acho que essa parte da organização da casa em si, da casa em si foi essencial.

ESBM: Você pode me contar como foi empreender desde o início e a sua expectativa? Isso você já me contou também.

ESBM: Você atuou como profissional no mercado de trabalho antes de empreender?

BNM: Sim. Foi o período que eu passei por restaurantes, eu passei por todos os tipos de restaurantes que eu podia e o curso Técnico me ajudou a complementar muito o conhecimento técnico, que eu tinha da Gastronomia. Porque muitas coisas da base técnica, da padronização da ficha técnica, procedimentos sanitários, foi a Nutrição que me trouxe para eu desenvolver um trabalho melhor na gastronomia. Tanto é que foi isso que me deu a minha

primeira oportunidade de emprego na área de gastronomia, eu trabalhei com a junção da Nutrição com a Gastronomia, trabalhei com a gastronomia hospitalar por dois anos, foi uma experiência maravilhosa, muito legal, depois passei por diversos restaurantes desde restaurante industrial até restaurantes de alta gastronomia, empratados, hamburgueria e assim por diante. Então foi uma experiência bem rico, eu consegui rodar bastante, em diversas áreas da gastronomia, o que foi importante, pois eu falo que hoje eu aplico muito do que eu aprendi no mercado de trabalho no meu empreendimento.

ESBM: O seu primeiro emprego foi na área de Gastronomia Hospitalar?

BNM: Sim foi na área de gastronomia hospitalar.

ESBM: E você ficou quanto tempo?

BNM: Eu comecei como estagiária e fui efetivada como auxiliar de gastronomia hospitalar.

ESBM: Como Técnico em Nutrição e Dietética você chegou a trabalhar?

BNM: Como técnica efetivo não, pois como eu já sai do CPS e já fui estudar Gastronomia e logo que entrei na faculdade consegui esse estágio, na área hospitalar, não me registraram como técnica, mas eu só consegui esse estágio por ser Técnica em Nutrição, mas eles já me registraram como estagiária na área de Gastronomia, e depois no mercado de trabalho, eu já fui como Cozinheira, Auxiliar de cozinha. Mas eu tenho certeza que o meu primeiro emprego foi porque eu era Técnica em Nutrição, pois eles buscavam alguém que tivesse esse conhecimento e para trabalhar com a gastronomia hospitalar. Eu tinha que ter a base da gastronomia hospitalar, toda a parte de controle, a parte higiênico hospitalar, eles só me contrataram por isso.

ESBM: E que característica você acredita que tem e que a levaram a se tornar uma empresária?

BNM: Eu acho que, o segredo é perseverança, como diz minha mãe: - tem que ser cabeça dura, como eu para continuar. As dificuldades vêm e a gente se pergunta: -, se nossa será que compensa? E aí que entra a importância, vem a importância do conhecimento técnico, de não parar de estudar. Eu até hoje vejo a legislação, o que está em vigor hoje, o que mudou, quando eu estudei era CVS 6 e ai já a RDC. Até essa base técnica eu não posso parar de ver, porque eu tenho que seguir a legislação vigente, toda a parte de cozinha. Eu lembro muito das aulas do Professor Márcio de rotulagem, eu uso as informações até hoje, é claro que a gente recicla, mas não podemos parar de estudar. Sempre buscar cursos além daquilo que estamos fazendo. Exemplo, está fazendo o Técnico em Nutrição, busca empreendedorismo, cursos de gastronomia, empreendedorismo, um pouco de cada coisa que precisamos saber. O segredo é não parar de estudar, força de vontade, dedicação, acreditar que aquilo que você quer fazer está no fundo do seu coração, pois se não tiver a gente não toca para a frente.

ESBM: Você poderia nos contar no que o ensino técnico contribuiu para adquirir as competências profissionais e as habilidades gerencias. Na questão de gerenciamento administrativo e pessoal.

BNM: Eu acho que foi fundamental. Como eu disse, eu brinco até hoje com meus alunos de gastronomia que não adianta você fazer um prato lindo se não souber fazer a ficha técnica dele, o modo de preparo, a parte de custo e quem sabe até fazer a parte nutricional dela, pois hoje em dia a gastronomia não está separada da nutrição, nós estamos a cada dia trabalhando mais juntos, a parte de gastronomia saudável. Então a parte de controle técnico

foi o que a Nutrição me deu que a Gastronomia não me deu. Então eu sabia que queria estar na cozinha, mas depois eu migrei para a Gastronomia, mas a parte técnica foi a Nutrição quem me deu e que me foi fundamental.

ESBM: Você se recorda de alguns professores que formam marcantes na sua formação técnica?

BNM: A Érika, (risos), eu lembro da minha primeira aula de UAN que eu levei vários temperos e era uma aula de dieta, não sei se você irá lembrar disso Érika, foi com você. E aí eu levei orégano, algumas ervas e especiarias, porque eu queria temperar a dieta, mas era uma dieta hospitalar. E você foi com toda a delicadeza me falou: - Bia está muito gostoso, mas... Acho que era a dieta hospitalar. Você explicou que para uma dieta hospitalar estava muito temperado e que talvez o paciente tivesse dificuldade em aceitar. Eu levei escondido o tempero. Acho, que a Cyntia, só Jesus na causa! A gente lembra até hoje, a professora Ligia, o Márcio, são professores que me lembro até hoje.

ESBM: A gente fica tão contente de ouvir isso. E assim o quanto que as vezes a base foi o técnico e que isso você conseguiu a levar para a sua vida.

BNM: O meu primeiro produto, de criação minhaaa (ênfase). Eu desenvolvi na Etec, eu me lembro que o Márcio tinha uma disciplina que desenvolvíamos um produto e fazia toda a ficha dele, rotulagem. Eu queria desenvolver um produto com pimenta, eu comecei a desenvolver geleias com pimenta, eu sei que de tantos testes, brincando com isso nós chegamos a resultados incríveis, foi o meu primeiro contato com desenvolvimento de produtos e não só a cozinha em si para servir como em um restaurante normal. Hoje em dia eu gosto muito da área de produção, não só da área de restauração como a gente diz de um buffet, ou self-service, mas o desenvolvimento de produtos foi bem bacana nessa época. Tanto é que a Mellini é uma cozinha de desenvolvimento de produtos e não de serviços.

ESBM: É verdade!

BNM: Sim. Foi muito importante

ESBM: Na sua época tinha o TCC já? Você se lembra?

BNM: Tinha sim! Mas eu não lembro sobre o que eu fiz, faz bastante tempo, mas o meu TCC da faculdade foi de gastronomia hospitalar. Então, tudo da Nutrição eu apliquei no TCC da faculdade.

ESBM: Nossa muito bom!

ESBM: Para finalizar, vou perguntar para você se relações como de políticas locais, contribuem para o desenvolvimento e o sucesso do seu empreendimento?

BNM: Sim com certeza, porque principalmente quando eu comecei com essa parte de alimentos orgânicos, acompanhar do plantio até o consumidor final. Hoje em dia com o mel, olhar a nossa cadeia alimentar como um todo, não só no momento de preparo, mas olhar como um todo, quem está produzindo o meu alimento, quem está preparando, produzindo até chegar na minha mesa. Relação de produtor e consumidor, relação com os produtores locais, os pequenos restaurantes. Profissionais da região, tudo isso é essencial. Hoje em dia eu vejo o além da minha produção, o poder público. Hoje em dia até a nossa relação com o “comprar”, eu vou comprar de um grande mercado, ou de produtor na feira? De maneira direta? Então é nossa política pessoal daquilo que vamos consumir e de onde vamos consumir.

ESBM: Hoje a sua empresa você trabalha com mel? E vocês que produzem também?

BNM: Hoje eu produzo mel de abelhas nativas, mas eu ainda estou implantando o meu apiário. Aí eu fui estudar também para me tornar apiculadora, que é uma delícia, me complementa. Mas ainda estou implantando o meu apiário. Estou no momento trabalhando com apicultores parceiros da região. Aí eu fui estudar apicultura para conhecer como aqueles apicultores trabalhavam e para eu conhecer e ter um produto de qualidade e que fazem bem para as abelhas. Apicultores que colhem o mel apenas na época de abundância para as abelhas, que colhem de maneira adequada. Apicultores que tenham uma estrutura higiênico sanitária adequada para eu receber o balde de mel em condições sanitárias adequadas para contribuir também para a qualidade do meu produto.

ESBM: A sua empresa hoje você vende diretamente para o consumidor e para outros que repassam para o consumidor?

BNM: Isso eu comecei vendendo em feiras de gastronomia, feiras comuns de artesanatos, de alimentos. Então, eu fui primeiro testar os produtos, sempre com a ideia de fazer alimentos de verdade, iniciei com granolas, chocolates com mel, de cozinha saudável e gostosa. Então tem toda essa pegada. Comecei vender para conhecidos, amigos, e meu negócio começou a crescer. Nas feiras as pessoas vinham e falavam que já haviam comido o meu chocolate! É muito gostoso comprar também. Fui participando de muito eventos, feiras gastronômicas. Aqui em Ribeirão antes da pandemia tinham muitas oportunidades. Feira de artesanato e aí com a pandemia eu precisei remodelar o meu negócio, ele começou a crescer, ganhar corpo, as pessoas encomendando o meu produto, mas tive que reestruturar, pois não poderia mais vender presencial, devido à pandemia. Comecei a estudar para revender o produto, comecei a colocar nos pontos para revender, mas é um outro ponto: - do empreendedorismo, estruturar tudo para outra pessoa vender para você. Hoje eu já estou com cinco pontos de venda, e-comecer, e assim por diante.

ESBM: Você gostaria de contar mais alguma coisa para a gente finalizar?

BNM: Gostaria de incentivar as pessoas a empreender, não desistir se o seu primeiro negócio não der certo. Descobrir o propósito do seu produto, do seu negócio. O meu propósito é que todos tenham uma alimentação saudável toda a minha trajetória desde que eu escolhi estar dentro de uma cozinha e de gastronomia o meu propósito foi esse querer que as pessoas comecem bem. Porque eu gosto de comer bem. Vai demandar tempo, energia, são noites sem dormir a gente trabalha mais do que se estivesse empregado. Não é bem assim você faz o seu horário. Sim você faz o seu horário, mas você tem que ter disciplina para isso. Não desistir, pois, vale a pena no final quando alguém pega o seu produto e fala adorei, ou quando alguém pega o prato que você fez e vai comer e fala adorei. É um desafio muito grande mais é muito bacana, recompensador.

BNM: É motivador, ver aquilo que você fez. Ver que foi aquilo que você planejou desde o início para ver aquele produto pronto.

ESBM: Eu gostaria de agradecer. Fiquei muito feliz foi ótimo o seu contato. É incentivador ver você contanto. Hoje vemos que os jovens muitas vezes estão desmotivados. Ele entra para o curso técnico e por conta da pandemia enfrentam muitas dificuldades de tecnologia, dinheiro, muitas famílias estão sem renda. E tudo faz esse jovem desistir.

BNM: Ele chega desestimulado. É o que eu digo passei por crises financeiras, pessoal. A gente sempre vai sofrer com isso, mas se não começarmos a agir a gente nesse momento utilizando os recursos que tenho o aprendizado que você está tendo no curso técnico, pois

eu comecei no curso técnico, pode até ser que no primeiro momento você não ache que aquilo é efetivo. Mas se você já começar a desenvolver uma ideia, os professores ajudam muito. Todos os meus professores ajudaram muito, deram um grande suporte tanto no curso técnico como na faculdade. No curso técnico quando estava desenvolvendo a minha geleia, o professor Márcio vinha me orientava, fazia junto com a gente, levava para outro professor provar, se gostava, o outro professor dava a sua opinião, falava do sabor, do rótulo, todos os professores eram bem abertos. Ainda tem vários professores da minha época que tenho certeza de que continuam com a mesma dedicação e o carinho de sempre. E aproveitem esse conhecimento que foi a minha base e hoje estou colhendo os frutos tem que entrar de cabeça que vai dar certo.

ESBM: Obrigada por você ter aceitado o meu convite, e estarmos juntos nessa manhã, conversando, foi muito rico.

BNM: Obrigada você pelo convite e por ter se lembrado de mim, você acompanhou a minha trajetória.

Descritores

História oral na educação
Empreendedorismo
Empresária
Técnico em Nutrição e Dietética
Gastronomia
Gastronomia Hospitalar
Gastronomia Saudável
Cozinha de Produção de Doces
Buffet de Eventos
Aulas de Gastronomia
Restaurantes
Restaurantes de alta Gastronomia
Personal-chef
Cozinheira
Auxiliar de cozinha
Nutrição
Alimentação saudável
SEBRAE
Ficha Técnica
Rotulagem de Alimentos
Produtos orgânicos

UAN

Érika da Silva Bronzi Moura

Beatriz Nomellini Mellini

Etec José Martimiano da Silva

Mellini Cozinha

Apicultor

Apicultura

Pequeno produtor

UNIARA

TCC

Estágio

Pandemia

Dados Biográficos da Entrevistada:



Beatriz Nomellini Mellini - Natural da cidade de Ribeirão Preto/SP, sempre estudou em escola pública, cursou o Técnico em Nutrição e Dietética na Etec José Martimiano da Silva, no período de 2006 a 2007, posteriormente, fez Graduação em Gastronomia no Centro Universitário Barão de Mauá, entre 2007 a 2009, especialização em Docência do Ensino Superior pelo Centro Universitário Barão de Mauá, entre 2013 a 2014. Atualmente cursa especialização MBA em Marketing e Vendas pela Faculdade Anhanguera de Ribeirão Preto/SP. Atuou como docente Espaço gourmet- Escola de Gastronomia - EGEG, Brasil desde 2012 até 2020, no Instituto de Gastronomia das Américas, IGA, Brasil entre 2014 a 2015, na Escola de Gastronomia Aspirante a Chef, AC, Brasil atuou de 2016 a 2019, na Faculdade Anhanguera Ribeirão Preto, FA, Brasil entre 2019 a 2020, no Claretiano Centro Universitário de Batatais, desde 2019 até atualmente, e na Universidade de Araraquara,

UNIARA, Brasil desde 2020 até atualmente. Já trabalhou como Chefe de Cozinha e de Eventos no Haras Manoel Leão, Chefe de Atendimento na Bonani Delicatessen, Chefe de Cozinha no Restaurante Madero e desde 2013 é proprietária da Bee Cook Gastronomia e a um ano e meio da Mellini Cozinha com mel. Relata ser apaixonada pela alimentação, nutrição e o mel. Auxilia seu esposo na produção e venda de alimentos orgânicos.

Dados Biográficos da Entrevistadora:



Érika da Silva Bronzi Moura - Natural de Ribeirão Preto-SP, nasceu em 16 de agosto de 1979, estudou em escola pública na educação Fundamental, Ensino Médio no Colégio Objetivo em Ribeirão Preto/SP. Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Ouro Preto/MG (2002). Mestrado em Saúde na Comunidade pelo Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto/USP (2005). Doutorado em Nutrição pela Escola de Farmácia da Unesp Araraquara/SP (2013). Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário Claretiano de Batatais/SP e do curso Técnico em Nutrição e Dietética da Etec José Martimiano da Silva, desde 2005.

Anexos (documentos sigilosos e não público):

Termo de Cessão dos Direitos Autorais de Beatriz Nomellini Mellini

Termo de Autorização para uso de Imagem de Beatriz Nomellini Mellini