



**11/2018**

## **Instituto Ajinomoto conclui 3ª edição do projeto Jovens Chefs**

*Curso profissionalizante é oferecido a alunos de baixa renda e tem duração de seis meses. Vagas para próxima turma estão abertas*

**São Paulo, 14 de novembro de 2018** – O **Instituto Ajinomoto** celebra a conclusão da 3ª edição do Jovens Chefs, projeto realizado em parceria com o Instituto Viva Melhor, que oferece curso profissionalizante de gastronomia a jovens de baixa renda. Uma receita de donuts com creme de confeitiro de milho e geleia de cenoura foi eleita a vencedora do “Concurso Umami”, focado em pratos elaborados com o quinto gosto básico do paladar – presente em alimentos como carnes, queijos, tomate, milho e cogumelos.

A etapa final foi realizada em outubro, no Grupo Educacional HOTECH, em São Paulo. Divididos em equipes, os alunos foram avaliados por uma banca de jurados composta por especialistas e influenciadores de gastronomia. Ao longo de seis meses, o curso teve participação de quase 100 alunos, com idades entre 15 e 18 anos, que receberam certificados profissionais. Além da receita vencedora, outros pratos como filé mignon suíno com creme de parmesão e crepe de cogumelos foram apresentados para os jurados e receberam muitos elogios, tanto no aspecto visual, quanto no sabor.

Os alunos também participaram de workshops com nutricionistas e chefs da **Ajinomoto® Food Service**, divisão especializada em produtos voltados à alimentação fora do lar, como bares e restaurantes. “Os jovens acompanharam aulas práticas e teóricas sobre o dia a dia de uma

cozinha profissional, além de aprenderem dicas para otimizar processos e evitar desperdícios”, explica o gerente de Marketing-Nutrição da Ajinomoto do Brasil, Matheus Aguiar. “O nível de preparo dos alunos ao fim do curso é impressionante. Essa é uma oportunidade para jovens extremamente talentosos lançarem carreira na gastronomia”, destaca.

O projeto **Jovens Chefs** está alinhado ao conceito global **ASV (Ajinomoto Shared Value)**, que promove ações de responsabilidade social atreladas à criação de valor econômico. As vagas já estão abertas para a próxima turma, que tem previsão de início em maio de 2019. As inscrições podem ser realizadas até o dia 20 de dezembro pelo telefone do Instituto Viva Melhor: (11) 5893-2974.

## **Sobre o Instituto Ajinomoto**

O Instituto Ajinomoto foi criado em 1999 e segue a política mundial de responsabilidade social do Grupo Ajinomoto. Seu foco é apoiar ações e projetos voltados à nutrição, saúde e educação, na capital e nas cidades do interior de São Paulo, onde a filial brasileira está instalada. O Instituto, por meio da Filosofia do Grupo Ajinomoto, visa ser reconhecido como uma organização que contribui para a solução de questões sociais por meio de seu conhecimento e tecnologia em nutrição e saúde, em prol de uma sociedade saudável e justa.

## **Sobre a Ajinomoto do Brasil**

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto do Brasil se empenha em oferecer produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO<sup>®</sup>, AJI-SAL<sup>®</sup>, Tempero SAZÓN<sup>®</sup>, Caldo SAZÓN<sup>®</sup>, RECEITA DE CASA<sup>™</sup>, HONDASHI<sup>®</sup> e SABOR A MI<sup>®</sup>, além das sopas individuais VONO<sup>®</sup> e da linha de sopas cremosas e claras VONO<sup>®</sup> Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID<sup>®</sup> e FIT<sup>™</sup> Zero Açúcar, além dos produtos da marca Satis!<sup>®</sup>, que incluem molho shoyu e as linhas Tempera e Empana, Tempera e Dá Molho e Tempera e Dá Liga. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. A Ajinomoto, multinacional japonesa com sede em Tóquio, é a maior produtora de aminoácidos do mundo. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 10,4 bilhões e nacional de R\$ 2,3 bilhões no ano fiscal de 2017. Atualmente, opera em 24 países, possui 123

fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse [www.ajinomoto.com.br](http://www.ajinomoto.com.br).

## **INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA**

Race Comunicação

Tel.: (11) 2894-5607/2548-0720

[imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br](mailto:imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br)

Bruno Uehara – Cel.: (11) 99113-6731

Vanessa Assis – Cel.: (11) 97556-9962

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746