

## **Queijo Minas Artesanal (QMA): resgate de experiências e encontro de saberes na construção de novos conhecimentos.**

Clesiane de Oliveira Carvalho  
Glauco Rodrigues Carvalho  
Flavio Augusto Eleuterio dos Passos

### **Resumo**

O presente artigo faz parte de um projeto de extensão da Universidade Federal de São João del-Rei (UFSJ) com a proposta de relacionar a extensão com o ensino e a pesquisa, por meio da construção de saberes entre pequenos produtores rurais de queijo artesanal da região de São João del-Rei-MG, situada no Campo das Vertentes, e acadêmicos e pesquisadores. O projeto tem por objetivo efetivar ações para a melhoria de renda desses pequenos produtores de queijo artesanal, realizando a harmonização da formação dos produtores quanto aos pontos considerados críticos na produção, gestão do negócio e cadeia produtiva. Dessa forma, será realizado um trabalho de observação e diagnóstico para capacitação dos produtores rurais, para que eles possam continuar produzindo queijos artesanais, porém com mais informações e orientações sobre condições de produção e gestão, o que fortaleceria o sistema inovativo.

Palavras-chave: Queijo Minas Artesanal; Cadeias Produtivas Curtas, Gestão do Negócio.

## 1. Introdução

Segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ), no Brasil existem cerca de 170 mil produtores de queijos artesanais, a produção e comercialização vem crescendo no país e o estado de Minas Gerais é responsável por aproximadamente 25% da produção nacional. O mercado de queijos artesanais da região do Campo das Vertentes é bastante significativo, tendo uma grande importância para as famílias que vivem no meio rural, pois os utilizam como fonte alternativa de renda.

A região do Campo das Vertentes é o berço histórico do famoso queijo artesanal de leite cru, receita trazida pelos portugueses durante as primeiras décadas da mineração, no século XVIII, que se tornou símbolo da gastronomia Mineira. Os queijos produzidos nas cidades da região queijeira Campo das Vertentes tem características bem definidas e a região foi reconhecida oficialmente como região tradicional na produção de Queijo Minas Artesanal (QMA), em 3 de novembro de 2009. Atualmente o Campo das Vertentes é uma das oito microrregiões reconhecidas como produtoras de QMA. Essa região é formada por 36 municípios como Antônio Carlos, Barroso, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Carrancas, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Prados, Piedade do Rio Grande, Resende Costa, Ritópolis, Santa Cruz de Minas, São João del-Rei, São Tiago, São Vicente de Minas e Tiradentes, dentre outros.

O Queijo Minas Artesanal (QMA) é de primordial importância cultural, social e econômica para milhares de famílias mineiras. Seu modo de fazer foi reconhecido pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado de Minas Gerais (IEPHA/MG) e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), como patrimônio imaterial, sendo passado de geração em geração, mantendo a tradição centenária (IPHAN, 2008).

Observa-se na região um crescente número de famílias interessadas em produzir queijo artesanal, no entanto, esse crescimento tem sido não estruturado o que tem dificultado a inserção destes produtores no mercado. Adicionalmente, este tipo de inserção tem gerado uma certa desconfiança e dificuldade dos órgãos de validação em reconhecer a produção e o produto como único e enraizado na cultura e tradição da região. Segundo os órgãos de validação, o processo produtivo, não tem sido respeitado e os queijos estão sendo elaborados em condições inadequadas. Além disso, percebe-se uma falta de padronização de processo, pouco treinamento e certo desconhecimento quanto ao gerenciamento de produção e dinâmica da cadeia produtiva, fatores esses que poderiam melhorar a eficiência desses pequenos produtores.

Ao considerar a vulnerabilidade socioeconômica de alguns desses produtores, torna-se necessário o resgate do processo tradicional da elaboração do queijo, a garantia do conhecimento em relação às condições de produção e uma melhor organização da propriedade em relação a gestão e a própria cadeia produtiva. Uma capacitação clara e eficiente relacionada a produção, a troca e a construção conjunta do conhecimento e treinamentos de gestão poderão colaborar para a adequação das condições de trabalho e um melhor desempenho dos produtores.

Estas ações poderão contribuir para o aumento expressivo do número de produtores locais envolvidos na elaboração deste tipo de produto, além de preservar modos de vida, saberes, memórias, história e cultura, que são os maiores patrimônios de um país. Ademais, estas ações, podem ocasionar o crescimento da renda regional, o fortalecimento da gastronomia como diferencial turístico regional e o aumento da segurança no consumo do produto (Licitral et al., 2019).

O mercado de queijos artesanais na região do Campo das Vertentes é bastante significativo, em decorrência da população que ainda permanece nas áreas rurais do estado, e que preserva a tradição de produzir queijo Minas de forma artesanal. Esses queijos são de grande importância para as famílias que vivem no meio rural, pois os utilizam como fonte alternativa de renda. Dessa forma, é importante realizar um trabalho de suporte, envolvendo diagnóstico, observação e capacitação dos produtores. Nesse sentido, os produtores rurais poderão continuar produzindo queijos artesanais, porém com mais informações, orientações e eficiência.

O projeto de extensão apresentado nesse artigo, tem por objetivo efetivar ações para a melhoria de renda dos pequenos produtores rurais de queijo artesanal da região de São João del-Rei e municípios limítrofes realizando a harmonização da formação dos produtores quanto aos pontos considerados críticos na produção, gestão do negócio e cadeia produtiva.

Como objetivos específicos o projeto pretende: (1) Realizar avaliação situacional (atual) dos processos produtivos e gestão dos negócios dos pequenos produtores rurais de queijo artesanal da região do Campos das Vertentes. (2) Promover trocas de experiências entre os acadêmicos, pesquisadores e pequenos produtores rurais de queijo, levando em consideração o conhecimento de cada um desses grupos. (3) Elaboração do plano de ação para os principais gargalos identificados pela pesquisa inicial. (4) Realizar formação (treinamento e desenvolvimento) dos pequenos produtores rurais de queijo da região do Campos das Vertentes, quanto ao processo produtivo, gestão do negócio e cadeia produtiva. (5) Realizar em conjunto com os produtores, modificações necessárias no processo produtivo e na gestão do negócio.

Com este projeto de extensão espera-se garantir aos pequenos produtores rurais de queijo artesanal de São João del-Rei e municípios limítrofes, uma atualização dos conhecimentos em relação ao processo produtivo, a gestão da produção e a cadeia produtiva. Adicionalmente, com essa formação adquirida, esses produtores serão capazes de identificar e adequar a produção, aumentando sua eficiência. Estes aspectos influenciarão de forma decisiva na busca pela redução da exclusão dos produtores do mercado além de implementar o desenvolvimento regional. Uma vez que os produtores tiverem a clara percepção do problema existente e o entendimento da importância dessa adequação, será mais fácil a internalização do conhecimento e a multiplicação da técnica junto aos demais produtores que não forem contemplados pelo projeto.

## **2. Fundamentação teórica**

Conforme Meneses (2006), a forma tradicional de fazer queijos em Minas Gerais pode ser enquadrada numa categoria que apontam sentimento de orgulho pelos saberes estabelecidos a

partir de uma tradição que persiste em um contexto de transformação cultural. Interpretar os saberes, as experiências e as técnicas de um produto artesanal é, sobretudo, enquadrá-lo em um repertório de expressões da cultura que referenciam a constituição de identidade dos grupos sociais.

Esse tipo de produto embasa a sobrevivência de inúmeras famílias que fortalece a economia de municípios e de regiões dentro do estado. Para o Iphan (2008), fazer queijo de modo artesanal é um fator preponderante na sustentabilidade e na dinamização da economia dos municípios de Minas Gerais, podendo ocasionar a permanência das famílias no ambiente rural, gerando na população um sentimento de pertencimento ao lugar e uma identidade territorial (Simoncini, 2017)

Segundo Santos (2018), os fluxos de saberes são decisivos para a criação de novas rotinas produtivas (inovação de processos) e para o encorajamento em torno da criação de produtos (inovação de produtos). Essa difusão do conhecimento constrói novos conhecimentos que colaboraram para o estabelecimento de cooperações e contribui para a consolidação de horizontalidades. Dentro da cadeia produtiva, essas horizontalidades superam algumas lógicas de subordinação levando a oportunidades de ganhos de autonomia por parte dos produtores com o fortalecimento do sistema inovativo.

Dessa forma, torna-se importante destacar o conceito de cadeias produtivas e as especificidades das cadeias de produção para produto local. Castro, Cobre e Goedert (1995), denominam as cadeias produtivas como um conjugado de membros que, de variados modos, interagem entre si para o fornecimento de serviços e insumos, para o processamento e transformação industrial, para a distribuição e comercialização, até que os produtos e subprodutos obtidos ao longo desse processamento cheguem ao consumidor final.

Scarabelot e Schneider (2012), apresentam o conceito de Short Food Supply Chain, para o mercado de queijos artesanais, definindo uma cadeia produtiva com poucos intermediários, onde os produtos viajam pouco antes de serem consumidos. Nessa cadeia, os produtores capturam mais valor agregado por novos meios de venda, através da venda direta na propriedade. Uma particularidade da cadeia de produção de Queijos Artesanais é que os três setores podem estar na mesma propriedade, ou seja, o Produtor cuida da produção primária do leite, da produção dos queijos e da comercialização.

De acordo com Rosa e Galvão (2017), a acumulação de saberes são geradoras de novos intercâmbios que são capazes de gerar conhecimentos. Quanto mais se desenvolve o processo de aprendizagem dentro da cadeia produtiva, mais eficiente é o próprio aprendizado porque é capaz de desencadear outras dinâmicas que resultaram em acumulação de conhecimentos. Conforme Landais et al. (1988), nenhum conhecimento é superior ao outro, mas diferente. O conhecimento técnico advém da relação Saber (geração de um conhecimento) para o Fazer (executá-lo), e o conhecimento tradicional vem do fazer (execução de ações) para o saber (geração de um conhecimento) praticados pelos agricultores. Nesta relação há informações novas nos dois sentidos, e apropriação de novos conhecimentos igualmente nos dois sentidos. Aceitar e incorporar uma nova informação faz parte de um processo que envolve fatores

diferenciados como: necessidade e motivação de aprender; compreensão da mensagem passada; processo cognitivo entre a memória de curto e a de longo prazo; conhecimentos sobre o assunto; inovação.

### 3. Método de pesquisa

As ações extensionistas do projeto serão realizadas e executadas por meio de visitas técnicas aos produtores. Os acadêmicos e os pesquisadores, visitarão as pequenas propriedades produtoras de queijo, conhecendo a história das famílias, da produção e da gestão do negócio. Antes da visita, os acadêmicos juntos com os pesquisadores prepararão um planejamento adequado e detalhado sobre o caráter didático das atividades a serem realizadas nas visitas as propriedades. A Tabela 1 apresenta as etapas do projeto.

Tabela 1. Etapas da Pesquisa

Etapas	Descrição das Etapas
Etapa 01	Pesquisa científica sobre o queijo artesanal da região Campo das Vertentes.
Etapa 02	Avaliação situacional (atual) dos processos produtivos e gestão dos negócios dos pequenos produtores de queijo artesanal de São João del-Rei e municípios limítrofes. (Oficina 01).
Etapa 03	Elaboração do plano de ação para os principais gargalos identificados pela pesquisa inicial. (Oficina 02).
Etapa 04	Capacitação dos pequenos produtores de São João del-Rei e municípios limítrofes, quanto ao processo produtivo, gestão do negócio e cadeia produtiva. (Oficina 03).
Etapa 05	Realizar em conjunto com os produtores, modificações necessárias no processo produtivo e na gestão do negócio e a avaliação das ações e eficiência do projeto de extensão (Oficina 04).
Etapa 06	Elaboração do relatório final do projeto e produções acadêmicas.

Fonte: Dados da pesquisa

Para conhecer a história da produção de queijo na propriedade, resgatando os saberes e as experiências, os alunos realizarão entrevistas com os diferentes segmentos das famílias, indagando-os sobre a origem da atividade na família, as mudanças que ocorreram em relação à receita e em relação ao modo de fazer (processo produtivo). Nessa etapa também será aplicado um questionário, para levantamento de informações sobre o conhecimento da cadeia produtiva e a dinâmica da gestão do negócio. Essa etapa será denominada Avaliação Situacional (Oficina 01).

Após uma avaliação criteriosa, envolvendo todos os participantes, os acadêmicos e os pesquisadores retornarão às propriedades rurais para socializarem os resultados e, em conjunto

com os produtores elaborarão um plano de ação para tratar sobre os principais gargalos identificados. Essa etapa será denominada Plano de Ação (Oficina 02). O plano de ação envolverá capacitação com atividades práticas in loco, que serão ministradas pelos acadêmicos e pesquisadores (coordenação e Embrapa Gado de Leite). Nessas capacitações serão atendidas demandas específicas de cada propriedade. Essa etapa será denominada Capacitações (Oficina 03).

Concluídas as capacitações, se necessário, serão realizadas modificações em relação a dinâmica de produção ou gestão do negócio. Além disso, nessa etapa também serão realizadas as avaliações das ações e eficiência do projeto de extensão, com a aplicação de um questionário. Essa etapa será denominada “Acompanhamento e Avaliação” (Oficina 04).

### Referências

ABIQ - Associação Brasileira das Indústrias de Queijos. Consumo per capita de queijos no Brasil. Disponível em: < <https://www.abiq.com.br/index.asp>>. Acesso em: 26 de set. 2023.

CASTRO, A.M.G. de; COBBE, R.V.; GOEDERT, W.J. Prospecção de demandas tecnológicas - Manual metodológico para o SNPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Departamento de Pesquisa e Difusão de Tecnologia. Brasília: Embrapa- DPD, março, 1995. 82 p.

IPHAN- Instituto do Patrimônio Histórico e artístico Nacional. Livro de Registro de Saberes. Brasília, DF. 2008. v. 1, registro n.4. Disponível em <http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/folProcessoRegistroE.jsf>>. Acessado em: 26 de set. 2023.

MENESES, José Newton Coelho de. Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil. Dossiê interpretativo. v.1. Belo Horizonte: Ministério da Cultura, 2006. 139 p.

LANDAIS, E; DEFFONTAINES, PIERRE. J.; BENOIT, M. Les pratiques des agriculteurs. Point de vue sur un courant nouveau de la recherche agronomique. In: Études rurales, N°109. Pays. p. 125-158, 1988.

LICITRA, G., CACCAMO, M., Lortal, S. Chapter 9-Artisanal Products Made With Raw Milk. In: Nero, L.A., Fernandes, A.C. Raw milk: balance between hazards and benefits, Elsevier Inc., 396 p., 2019.

OLIVEIRA, L. G. Caracterização microbiológica e físico-química durante a maturação em diferentes épocas do ano de queijo minas artesanal de produtores cadastrados da mesorregião de Campo das Vertentes - MG. Orientador: Marcelo Resende de Souza. 2014. 111f. Dissertação (Mestrado em Ciência Animal). Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2014.

ROSA. G. D. A; GALVÃO. A. C. T. Diferencias de conhecimentos prévios e processos de estudos: interações entre nível de expertise e aprendizagem. Maringá, v 39, n. 3, p. 319-328, july-sept., 2017.

SCARABELOT, M.; SCHNEIDER, S. As cadeias agroalimentares curtas e desenvolvimento local: um estudo de caso no município de Nova Veneza/SC. *Faz Ciência*, v. 15, n. 20, p. 101-130, 2012.

SIMONCINI, J. B. V. B. (2017). *Produzir para viver ou viver para produzir: conflitos vividos pelos produtores familiares e as estratégias de resistência no território do queijo Canastra* (Tese de doutorado). Universidade Federal de Santa Maria, Programa de Pós-graduação em Geografia, Santa Maria.