

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

PERFIL E PERCEPÇÕES DOS PRODUTORES RURAIS DE QUEIJO MINAS ARTESANAL NA MICRORREGIÃO DO CAMPO DAS VERTENTES

Ieda Oliveira SOUSA^{*1}, Larissa Rodrigues LARA¹, Daniel Arantes PEREIRA², Eva MENDES¹, Gabriela Martins GARCIA¹, Larissa Maria ALMEIDA¹,

*Ieda Oliveira Souza: ieda.oliveiravs@gmail.com

¹ Universidade Federal de São João Del-Rei, São João Del-Rei, Minas Gerais, Brasil

² Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, São João Del-Rei, Minas Gerais, Brasil

Abstract: It is believed that the region of the Campo das Vertentes was one of the first to produce the artisanal cheese in Brazil. However with the advance of the Industrial Revolution, there was a decline in production due to the agility in producing “Frescal cheese”, industrialized curds and the sale of milk for dairy industries, in addition to the exodus rural. From this, this work seeks to characterize the profile of producers of “Artisanal Minas Cheese” (QMA) in the region and identify producer’s perceptions with regard to important aspects of the production chain. The data were collected through structured interviews. Based on data analysis, it was possible realize that the scenario is reversing and the tradition being rescued, because many producers have been in the business for less than ten years and because there is a producers of “Frescal cheese” interested in producing QMA. Regarding perceptions there is greater concern about the milk quality that will be used in the production and many producers believe that the minimum time of maturation required in legislation ensures the integrity of the cheeses and realize the direct sale to the consumer as best selling point.

Palavras-chave: cadeia produtiva, lácteos, leite cru, queijo artesanal

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Introdução

O queijo Minas artesanal (QMA) têm grande importância socioeconômica e destaca-se como um produto da cultura do estado de Minas Gerais e o seu modo tradicional de produção é reconhecido como Patrimônio Imaterial Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Brasileiro.

A produção desse queijo é caracterizada pelo uso de leite cru, em detrimento ao leite pasteurizado empregado industrialmente, e a obrigatoriedade da utilização do “pingo” que é o soro-fermento salgado coletado da fabricação anterior como fermento natural (MINAS GERAIS, 2012).

Em Minas Gerais a produção de queijos teve início no século XVIII durante o ciclo do ouro, introduzida por imigrantes portugueses na região do Campo das Vertentes. Com o avanço da industrialização a produção de queijos artesanais entrou em declínio na região (DUTRA, 2007).

Entretanto, somente em novembro de 2009, a microrregião Campo das Vertentes com seus 14 municípios, foi reconhecida oficialmente como tradicional produtora do queijo Minas artesanal (QMA) pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

Desde então os queijos artesanais da região tem ganhado grande visibilidade gastronômica e aumento demanda pelo consumidor. Assim, analisar a percepção dos produtores em relação às características intrínsecas da cadeia produtiva de queijos artesanais torna-se um instrumento importante para relacionar as tomadas de decisão e seus reflexos na qualidade e na agregação de valor (MACEDO et al., 2008).

Diante do exposto, esse estudo caracterizou o perfil dos produtores e levantou as suas percepções em relação às principais questões que envolvem a produção e comercialização do queijo Minas artesanal na região do Campo das Vertentes.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Material e Métodos

Foram aplicados questionários estruturados aos produtores de queijos cadastrados junto ao IMA e produtores em diferentes etapas de cadastramento da microrregião do Campo das Vertentes, no período de fevereiro a abril de 2018, totalizando 23 produtores. O questionário foi dividido em duas partes, sendo a primeira formada por questões para caracterizar o perfil do produtor e a segunda parte por questões relacionadas à percepção do produtor em relação a produção, assistência técnica e comercialização.

Os dados obtidos foram estruturados em gráficos de frequência com o uso de planilhas do EXCEL, para posterior análise descritiva e discussão dos resultados.

Resultados e Discussão

Os produtores entrevistados são todos produtores de queijos artesanais sendo que apenas dois produtores de queijos Minas Artesanal estão cadastrados junto ao IMA. Os demais produtores estão em diferentes etapas de cadastramento, e alguns são produtores de Queijo Frescal que têm interesse em começar a produzir QMA. A recente visibilidade que o queijo Minas Artesanal têm recebido nas mídias, o reconhecimento legal do queijo junto aos órgãos de fiscalização e regulamentação, e o aumento da demanda dos consumidores pode estar contribuindo para essa motivação especialmente nos produtores mais novos.

Em relação ao perfil dos produtores (Tabela 1), apenas 9% têm idade inferior a 30 anos. Dentre os que possuem filhos, pelo menos 53% participam das atividades de produção de leite e processamento de queijo e que apresentam interesse em continuar na atividade. A produção de queijo não é a única fonte de renda de pelo menos 78% dos entrevistados e pelo menos 70% empregam mão-de-obra familiar em alguma das etapas de produção e processamento.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Tabela 1 - Perfil dos produtores de QMA da microrregião do Campo das Vertentes

PERFIL DOS PRODUTORES		
Faixa etária	Menor que 30 anos	9%
	De 31 a 50 anos	65%
	Acima de 50	26%
Tempo que produz QMA	Pretende iniciar	26%
	Menos de um ano	22%
	De 1 a 5 anos	17%
	De 5 a 10 anos	13%
	Acima de 10 anos	22%
Motivação	Tradição familiar	48%
	Atração pela atividade	30%
	Lucratividade	22%

Quanto à assistência técnica, 70% dos entrevistados recebem a visita de um extensionista ou técnico semanalmente ou mensalmente. Todos entrevistados manifestaram a importância da assistência para a atividade. Pelo menos 80% dos entrevistados afirmaram fazer o controle zootécnico do rebanho. Dentre as dificuldades mais relevantes na produção de leite para produção de queijos artesanais 22% destacaram a nutrição, 17% a reprodução, 16% controle sanitário. A mastite foi apontada por pelo menos 44% dos produtores como uma das preocupações na produção de leite.

Como os cuidados mais importantes para a segurança do leite e do queijo 60% dos produtores apontaram os cuidados na obtenção do leite através do emprego das rotinas das Boas Práticas de Ordenha (BPO). A adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF) foi apontada por apenas 26% dos produtores. Esse resultado indica a necessidade de identificar as lacunas de conhecimento dos produtores tanto em BPO e BPF correlacionando com adesão dos procedimentos e os resultados de indicadores de qualidade microbiológica do leite e dos queijos.

A maturação do queijo não foi apontada como o item mais importante para a garantia da segurança dos queijos por nenhum dos entrevistados. Entretanto, 65%

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

concordam com o prazo mínimo de maturação de 21 dias estipulado em legislação. Isso pode significar que os produtores percebem que o tempo de maturação não é importante para a segurança do queijo, mas talvez seja decisivo para o desenvolvimento de características sensoriais desejáveis pelo mercado consumidor.

Em relação à comercialização os produtores foram questionados a cerca do que percebiam como o melhor ponto de venda, onde a venda direta ao consumidor foi citada por 55% dos produtores. Esse resultado é reflexo da inserção dos produtores da região em municípios onde o turismo já está consolidado e o queijo tem um apelo de *souvenir* regional. Também foram citados mercados, feiras e padarias que parecem ser menos atrativos em função da redução da lucratividade, mas que são importantes para produtores mais distantes das rotas turísticas.

Conclusão

Na região do Campo das Vertentes, com o crescente número de produtores cadastrados e em fase de cadastramento é possível perceber que o cenário está se revertendo e a tradição da produção de queijos Minas artesanais vem sendo resgatada. A venda direta ao consumidor é um atrativo para o produtor em função do turismo já consolidado em alguns municípios. Apesar de ter sido identificada uma preocupação maior com a qualidade do leite para garantia da segurança dos queijos, em detrimento a adoção de Boas Práticas de Fabricação, novas pesquisas devem avaliar essas percepções dos produtores em frente a qualidade microbiológica e segurança do produto final.

Agradecimentos

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG), pelas bolsas de iniciação científica concedidas.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Referências

Dutra, J.; Queijos da Mantiqueira., 2007. In: Aspectos sócio-econômicos e ambientais da produção de leite. Editores, Yamaguchi, L. C. T.; Mendes, L. C. R.; Lima, I. B.; Rodrigues, C. C.; Resende, M. L. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2007. 258 p.

Macedo, D.L.; Godim, M.S.; Alvez, G.H.; Guedes, G.J.P.B. Qualidade como fator de competitividade: a percepção dos produtores de queijos artesanais do Seridó-RN. Encontro Nacional da Associação Brasileira de Estudos Regionais e Urbanos. ENABER, VI. Aracaju, 2008.

Minas Gerais. Lei nº. 20.549, de 18 de dezembro de 2012. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2012.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:

