

Queijo Minas Artesanal Região dos Campos das Vertentes



QUEIJO MINAS ARTESANAL

REGIÃO DOS CAMPOS

DAS VERTENTES

O queijo artesanal de Minas Gerais apresenta forte apelo histórico, cultural, econômico e social.

É feito a partir do leite cru, com influência direta das condições agrogeológicas e edafoclimáticas, somadas ao saber-fazer das famílias locais, que, desde o início das ocupações territoriais, viam na fabricação do queijo uma alternativa segura de renda e sobrevivência no meio rural.

O governo de Minas Gerais, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), visando a manutenção da tradição e a promoção da qualidade sanitária dos queijos, criou o Programa de Melhoria

do Queijo Minas Artesanal.

A Emater-MG, como empresa do governo de Minas, é uma das responsáveis pela execução desse Programa, realizando as seguintes atividades:

- qualificação e treinamento de produtores rurais e de extensionistas;
- organização dos produtores rurais nas suas comunidades;
- melhoria no processo de produção dos queijos;
- padronização dos produtos;
- melhoria na apresentação e nas embalagens do produto;
- incentivos no processo de comercialização.



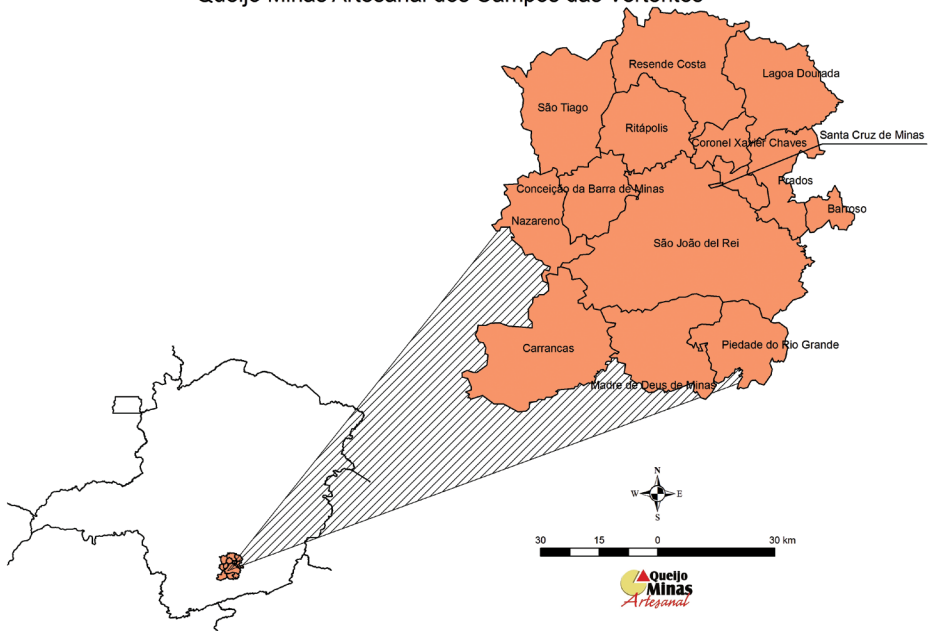
A Região dos Campos das Vertentes se faz famosa não só por suas belezas naturais, mas também pela sua culinária típica mineira, na qual se destaca o famoso Queijo Minas Artesanal.

O processo de fabricação desse queijo se mantém fiel ao modo de fazer

dos primeiros moradores dessa região, que descobriram nele uma fonte de renda segura para a produção do leite e valorização da sua cultura.

A Região do Campos das Vertentes está representada conforme o mapa abaixo:

Queijo Minas Artesanal dos Campos das Vertentes



A produção do Queijo Minas Artesanal possibilita sustentabilidade ambiental em todas as etapas de sua produção, favorecendo a conservação e a preservação dos recursos naturais. No processo de fabricação, são utilizados métodos tradicionais de manuseio, com o mínimo de insumos externos, fazendo com que a formação de resíduos seja reduzida, quando comparada aos laticínios convencionais.

Informações:

Site: www.emater.mg.gov.br

Para esclarecer dúvidas,
fale com extensionista da
Emater-MG

EMATER-MG/MCTI/CONV.
01.0191.00/2008



Autores:

Laticinista

Marciana de Souza Lima

Pedagoga

Marinalva Olívia Martins Soares

Médico Veterinário

Elmer Ferreira Luiz de Almeida

Departamento Técnico da EMATER-MG

Mapas:

Engenheira Agrônoma

Ana Cláudia M. P. Albanex

Fotos: Alexandre Soares/Arquivo EMATER-MG

Março de 2016

Série	Ciências Exatas e Tecnológicas
Tema	Tecnologia de Alimentos
Área	Agroindústria Artesanal