

# Queijo Minas Artesanal Região do Triângulo Mineiro



# QUEIJO MINAS ARTESANAL

## REGIÃO DO TRIÂNGULO MINEIRO

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.



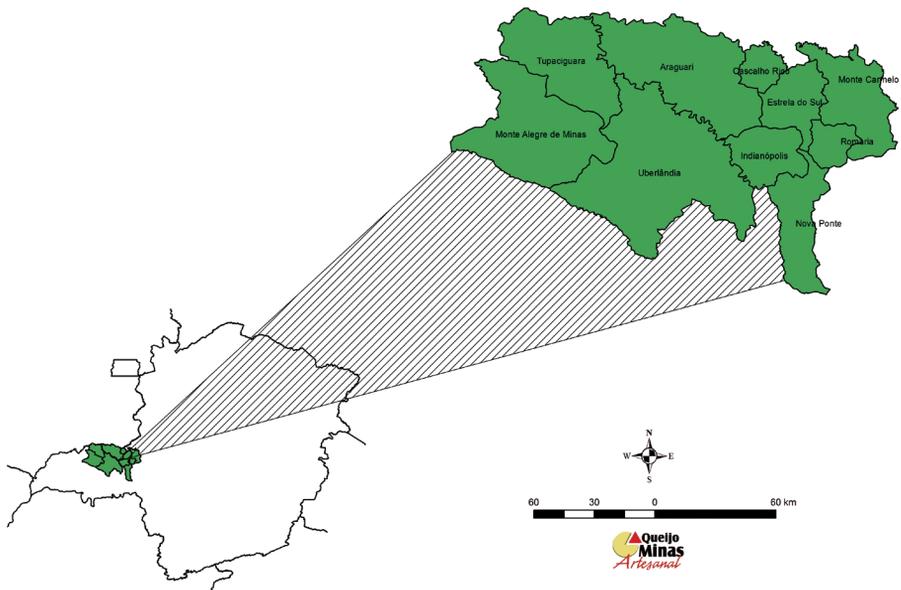
O Triângulo Mineiro é uma das regiões mais ricas do Estado. Sua privilegiada localização, equidistante dos grandes centros, a fertilidade do solo, a quantidade e qualidade da água e o clima ameno tornaram a região muito propícia ao desenvolvimento da agropecuária.

A fabricação do Queijo Minas Arte-

sanal se consolidou na região como uma atividade cultural tipicamente mineira, sendo este processo difundido de pai para filho até o tempo presente.

A Região do Triângulo Mineiro na produção do Queijo Minas Artesanal está representada conforme o mapa abaixo:

Queijo Minas Artesanal do Triângulo Mineiro



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](http://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