

# GUIA PARA A CONSTRUÇÃO DE QUEIJARIAS ARTESANAIS NA MANTIQUEIRA DE MINAS



**EMATER**  
Minas Gerais

# Apresentação

O Estado de Minas Gerais responde por, aproximadamente, 27% da produção de leite do país, com um volume de 9,1 bilhões de litros, em 2020, com um rebanho estimado de 3,1 milhões de vacas ordenhadas e tem nos queijos artesanais grande potencial para a geração de oportunidades de trabalho e renda no campo, com diversificação produtiva e agregação de valor ao produto.

Os queijos artesanais de Minas já ganharam o reconhecimento do Brasil e do mundo por sua originalidade, tradição e qualidade, com diversas premiações em várias partes do mundo. É também um dos produtos que mais atraem o interesse de pesquisadores e admiradores estudiosos, apaixonados e intrigados pelas diferentes nuances que apresentam, de acordo com o seu *terroir*.

Nos anos recentes a Secretaria de Estado de Agricultura Pecuária e Abastecimento, por meio das suas vinculadas Emater-MG, IMA e EPAMIG e com o apoio de valiosos parceiros, vem desenvolvendo relevantes ações de apoio ao setor dos queijos artesanais, com especial atenção à legislação voltada para as especificidades da produção artesanal, a prestação de serviços de assistência técnica com capacitação em boas práticas agropecuárias e boas práticas de processamento, certificação, incentivo à regularização sanitária das queijarias, inspeção sanitária e pesquisa aplicada às necessidades dos produtores.



O documento aqui apresentado sob forma de cartilha, tem como propósito servir como UM GUIA PARA CONSTRUÇÃO DE QUEIJARIAS ARTESANAIS NA MANTIQUEIRA DE MINAS, traduzindo parte de todo um trabalho da equipe técnica da Emater-MG de orientar os produtores a construírem ou reformarem suas queijarias com um olhar mais atento e dedicado ao projeto arquitetônico e à qualidade dos ambientes de trabalho e de recepção aos visitantes. Tendo em vista tratar-se de uma região de grande potencial turístico, os aspectos sanitários precisam estar em harmonia com as belezas naturais da região e com o conforto e bem-estar dos turistas que visitam as propriedades e desejam ter uma experiência diferenciada, desfrutando do acolhimento, da boa comida e do sabor inigualável dos nossos queijos.

Desejamos que esta Cartilha seja útil para vocês, produtores mineiros de queijo artesanal da Mantiqueira de Minas na execução de seus empreendimentos.



Ana Maria Valentini

Secretária de Agricultura, Pecuária e Aba.



Otávio Martins Maia

Diretor Presidente da Emater-MG

# SUMÁRIO

Apresentação .....	2
SUMÁRIO.....	3
INTRODUÇÃO.....	4
A REGIÃO .....	5
O diferencial da região .....	5
O QUEIJO .....	8
O Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas .....	8
A PROPRIEDADE .....	10
Setorização .....	10
A QUEIJARIA .....	14
Perspectivas Ilustrativas .....	14
Fachadas Frontais .....	28
Materiais de acabamento interno .....	32
Materiais de acabamento externo .....	34
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	38
FICHA TÉCNICA.....	39



# INTRODUÇÃO

A Serra da Mantiqueira, uma das mais belas cadeias montanhosas do Brasil, se estende por três estados: Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo. A região integra os ecossistemas da mata Atlântica, mata de Araucárias e campos de altitude ou rupestre, em seus picos mais elevados. Região de impressionante beleza cênica, guarda um tesouro de inúmeras nascentes, rios, florestas, trilhas e picos. A palavra “mantiqueira” tem origem no termo indígena “amanti-ki”, que significa “montanha que chora”.

Além de exuberantes atrativos naturais, a Serra da Mantiqueira é conhecida por sua riqueza gastronômica, destacando-se dentre elas o Queijo Artesanal, iguaria mundialmente premiada.



Em junho de 2020, a Portaria nº 1.985 do Governo de Minas Gerais reconheceu nove municípios localizados na Serra da Mantiqueira como região produtora de queijo artesanal: Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Carvalhos, Itamonte, Itanhandu, Liberdade, Passa Quatro e Pouso Alto. Os produtos da região são comercializados como “Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas”.



A região apresenta um modo próprio de fazer queijo, misturando ao leite cru e aos ingredientes um pouco de história, tradição e costumes locais, o que resulta em um produto de sabor, aroma e textura singulares, de inestimável valor cultural, econômico e social.



## A REGIÃO

### O diferencial da região

O visitante que chega à região da Mantiqueira de Minas desfruta de uma experiência particular. Seu relevo variado favorece a formação de diferentes microclimas, contribuindo para a definição de um terroir próprio e das características específicas do queijo artesanal da Mantiqueira. A vegetação predominante é de florestas, destacando-se a ocorrência da árvore típica da região, a *Araucaria angustifolia*, comum na região sul do Brasil. O clima, na maior parte do território, é ameno e úmido.

Os pontos de atração turística incluem, entre outros, o Túnel da Mantiqueira, o passeio de Maria Fumaça e o Alto do Capim Amarelo, em Passa Quatro, o Pico do Papagaio em Aiuruoca; a Pedra do Picu, em Itamonte; o Pico dos Três Estados, em Itanhandu; o Santuário de Nhá Chica, em Baependi; além de cachoeiras, trilhas, igrejas, museus, parques, fazendas centenárias e outras opções espalhadas nos municípios, notadamente nas comunidades rurais da região. A região da Mantiqueira foi palco de batalhas entre paulistas e mineiros,



durante a Revolução Constitucionalista de 1932, que marcou também o fim da “política do café com leite” (revezamento entre mineiros e paulistas na Presidência do Brasil).

Existem também eventos culturais como festas e festivais que acontecem ao longo do ano. Podemos citar o Festival Gastronômico Aromas e Sabores de Itanhandu, a Festa da Primavera, exposições agropecuárias, a Festa de Nhá Chica, o Festival do Queijo e do Azeite, o Festival de Música de Passa Quatro, entre outras festas religiosas e eventos esportivos.

Como se vê, as belezas naturais, os marcos históricos, os eventos culturais e a culinária regional, tendo o Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas como carro-chefe, revelam o potencial turístico da região e do turismo de base comunitária, fortalecendo as rotas turísticas regionais com impacto positivo na geração de renda para as famílias dos produtores e em toda a cadeia do turismo e da produção agropecuária.



# O QUEIJO

## O Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas



Segundo relatos da história oral, a produção teve início em meados de 1920, quando o italiano Pascoal Poppa se interessou pelas características ambientais dessa região e, com sua esposa, Luiza Altomare Poppa, migraram do Rio de Janeiro para Alagoa, vislumbrando a possibilidade de produzir uma iguaria típica de sua cidade natal, Parma: o queijo Parmesão.

O Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas é produzido com leite da região em queijarias tradicionais e o modo de fazer baseia-se na arte de combinar o leite integral cru, culturas lácticas naturais, coalho e sal. É considerado um queijo gordo e de baixa umidade, de consistência dura, com textura tendendo a fechada, cor interna intermediária entre branca e amarelada, sabor moderadamente salgado, suave a picante e odor moderadamente pronunciado.

O processo de fabricação envolve o aquecimento da massa, a prensagem com auxílio de prensas ou pesos em aço inoxidável e as salgas, em salmoura e salga seca posterior.

A maturação pode ser realizada em temperatura ambiente ou local climatizado, sob temperatura de 12 a 18°C, por um período mínimo de 14 dias. Essa é a etapa do processo de

produção do queijo na qual ocorrem alterações físicas, químicas e sensoriais relacionadas ao amadurecimento, necessárias para a definição da identidade do produto.

Tais peculiaridades resultam em uma identidade única e atributos físicos e sensoriais específicos, conforme apresentado na Tabela 1.

**Tabela 1 - Atributos sensoriais do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas**

Atributo	Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas
Consistência	Dura
Textura	Tendendo a fechada
Cor	Branco-amarelada
Sabor	Moderadamente salgado, suave e picante
Odor	Moderadamente pronunciado
Formato	Cilíndrico

Fonte: Portaria IMA nº 2.049/2021



# A PROPRIEDADE

## Setorização

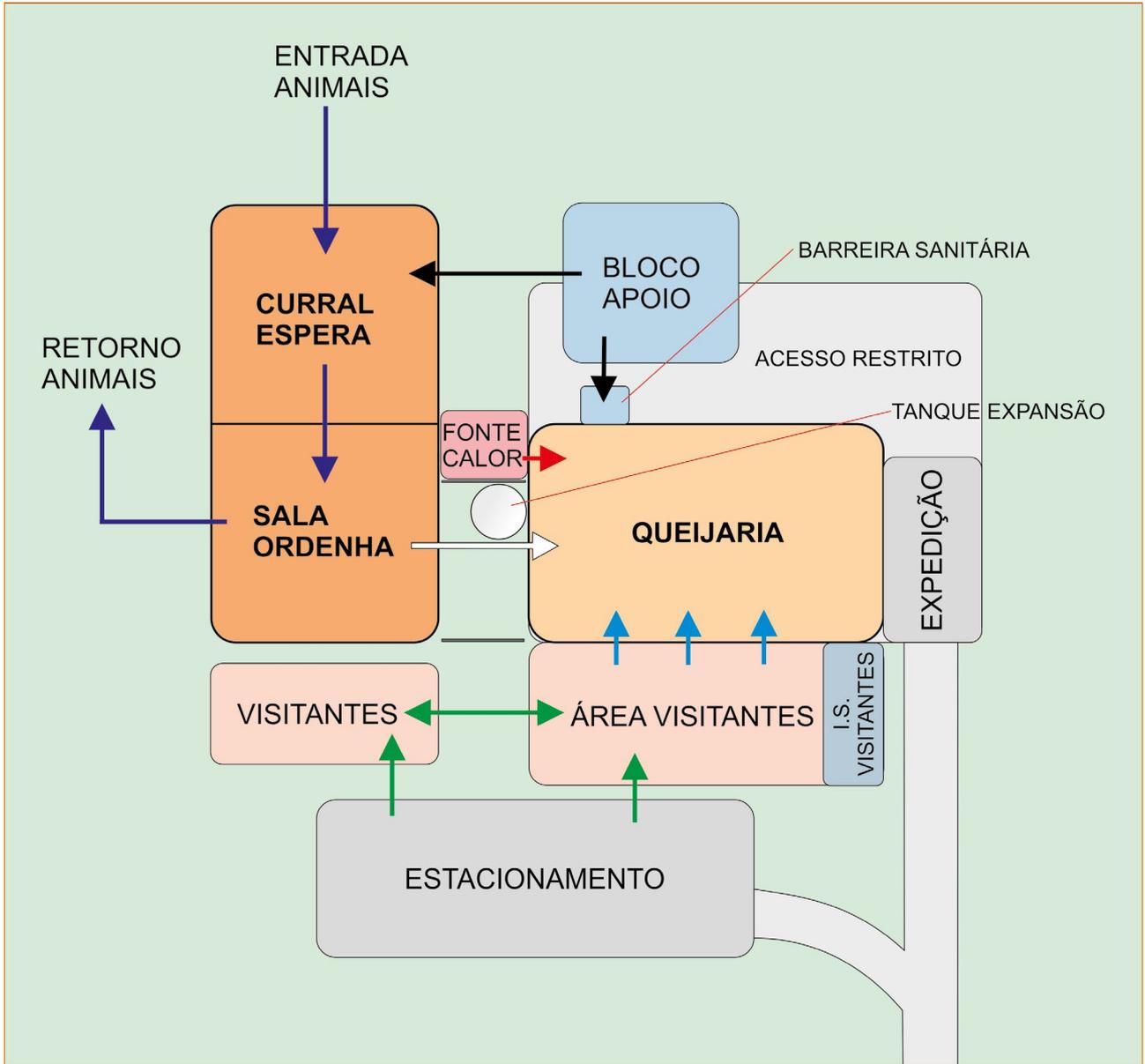
A implantação de uma queijaria artesanal na propriedade rural deve buscar uma harmonização com a paisagem, o relevo, as construções já existentes e as vias de acesso à propriedade, à residência e às áreas de manejo do gado leiteiro.

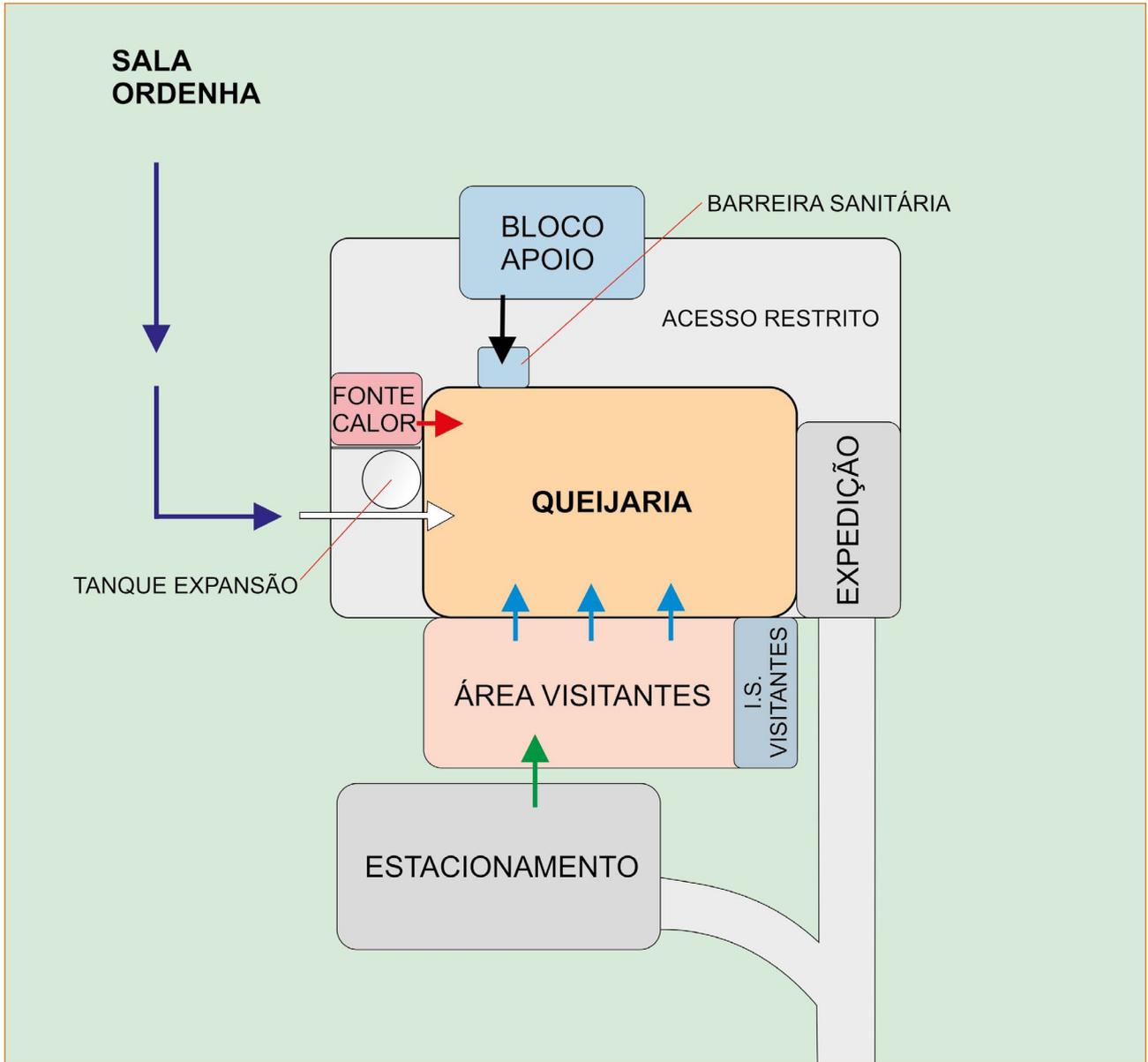
As ilustrações a seguir mostram sugestões de como podem ser dispostos, na propriedade rural, os ambientes que compõem a queijaria.

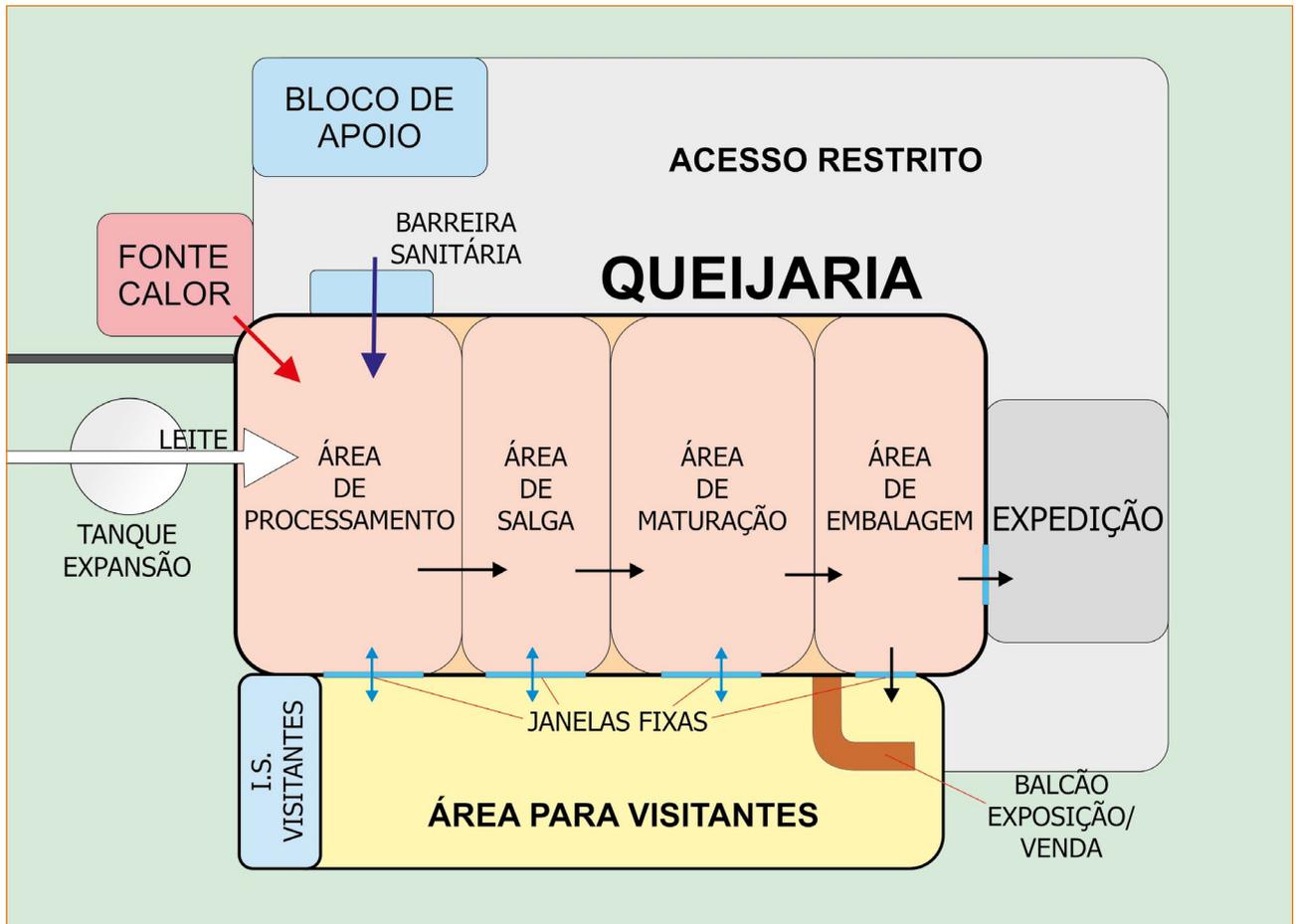
No primeiro diagrama estão representados o curral de espera, a sala de ordenha e a queijaria, acrescidos de um estacionamento e de duas áreas para visitantes: uma que funciona como varanda de observação da atividade de ordenha, posicionada em frente à sala de ordenha; e outra que, além de possibilitar a observação dos processos de fabricação da queijaria, através de janelas fixas, também funciona como sala de degustação e “loja” de comercialização dos produtos ali fabricados.

O segundo diagrama detalha, em caráter ilustrativo, como podem ser dispostas as áreas internas da queijaria – fabricação, salga, maturação e embalagem –, respeitando o fluxo correto exigido pela legislação e, ao mesmo tempo, permitindo ao visitante a visualização de todas as etapas, sem a necessidade de entrar na queijaria.









# A QUEIJARIA



## Perspectivas Ilustrativas

As perspectivas humanizadas a seguir apresentam sugestões de volumetrias, implantações e materiais de acabamento que podem ser utilizados em queijarias. São mostradas três possibilidades de queijarias, aqui denominadas como opção 1, 2 e 3.

Em todas as propostas apresentadas existe o ambiente para visitantes na parte frontal, dotado de janelas com vidro fixo, possibilitando que observem as áreas de processamento, salga e maturação dos queijos sem a necessidade de acessar o interior da queijaria, além de um balcão para exposição, degustação e venda dos produtos da propriedade. Também há, em todas as três propostas, uma área para a observação da sala de ordenha, atividade que costuma ser muito apreciada pelos visitantes.

Todas as implantações, volumetrias, coberturas e materiais de acabamento são sugestões meramente ilustrativas, com o objetivo de mostrar como as queijarias podem explorar seu potencial turístico e comercial, atuando como fatores de atração de visitantes à propriedade rural e incrementando as possibilidades de comercialização de seus produtos e serviços.



**PLANTA QUEIJARIA OPÇÃO 1**



VARANDA VISITANTES P/  
OBSERVAÇÃO ORDENHA

SALA DE ORDENHA

TANQUE EXPANSÃO

QUEIJARIA

VARANDA VISITANTES P/ OBSERVAÇÃO  
FABRICAÇÃO, DEGUSTAÇÃO E COMPRAS

QUEIJARIA

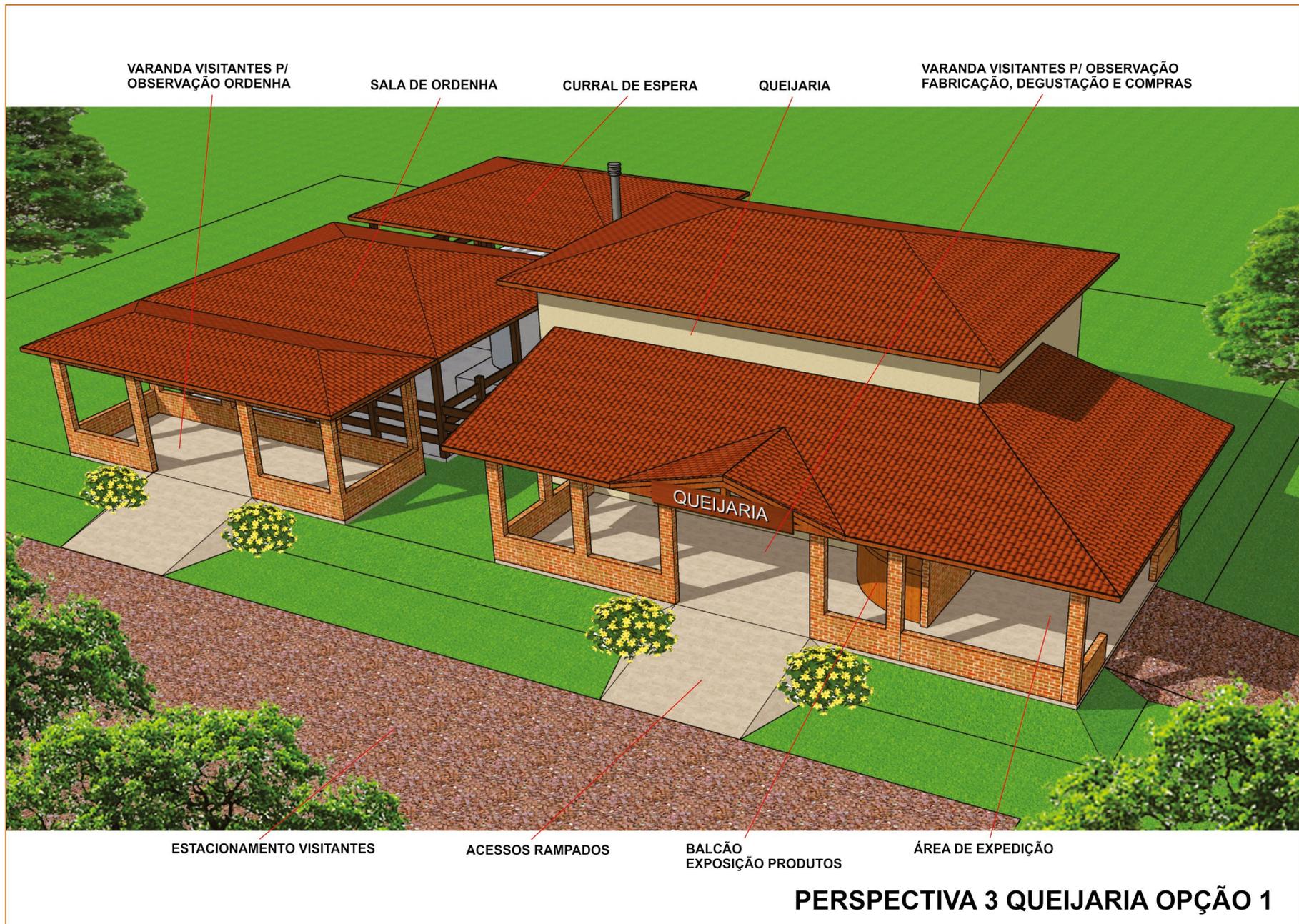
ESTACIONAMENTO VISITANTES

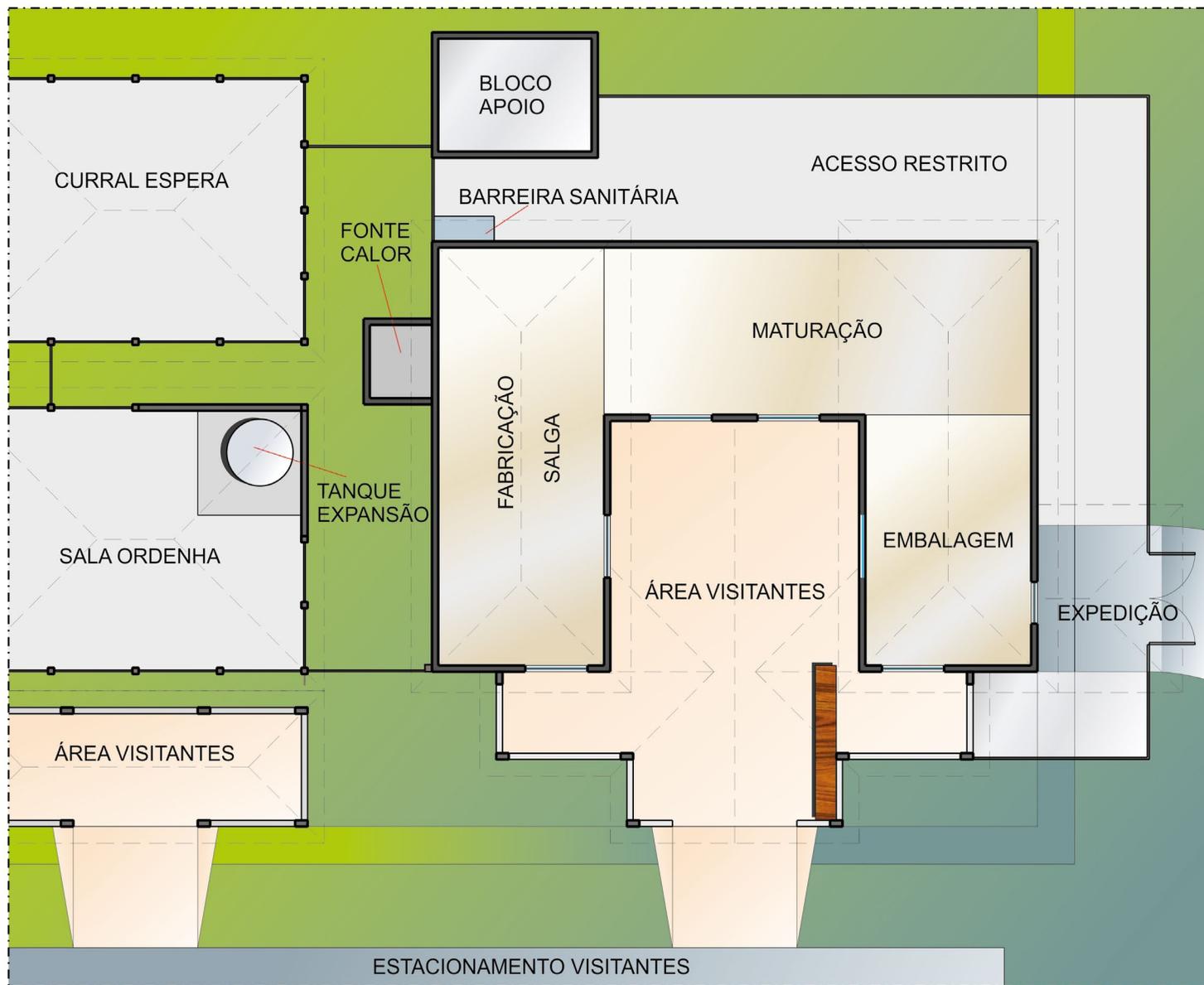
BALCÃO  
EXPOSIÇÃO PRODUTOS

ÁREA DE EXPEDIÇÃO

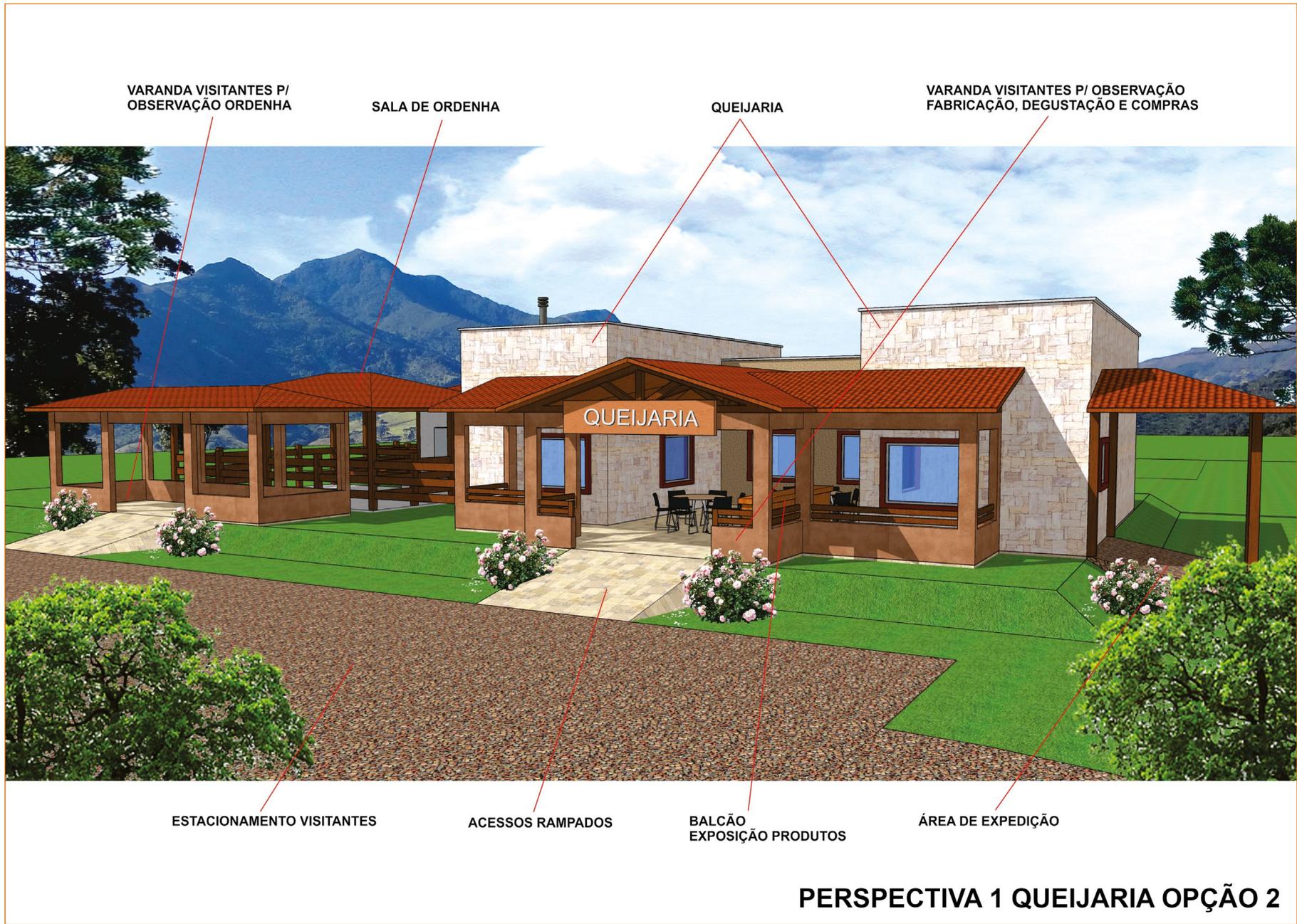
## PERSPECTIVA 1 QUEIJARIA OPÇÃO 1

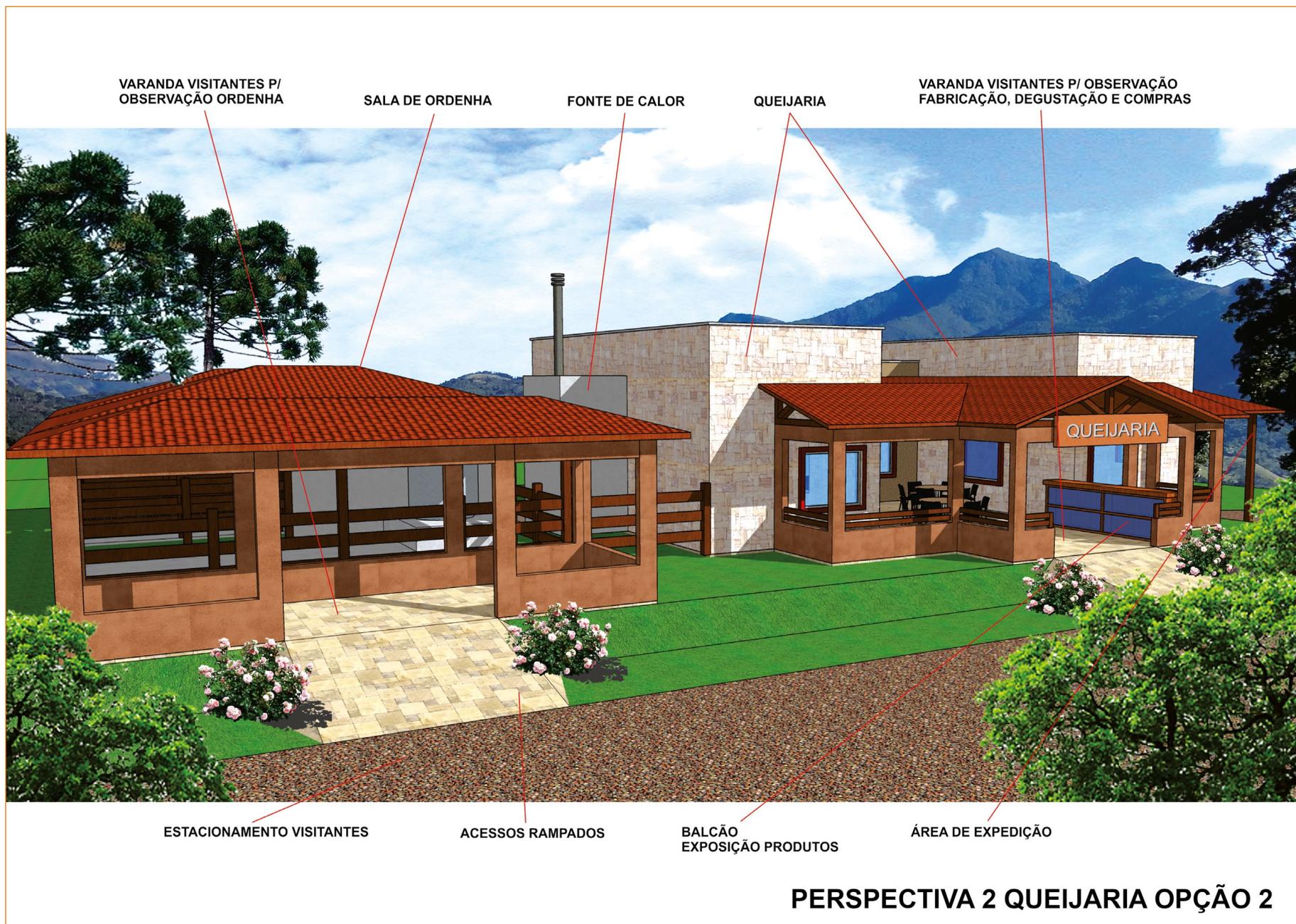




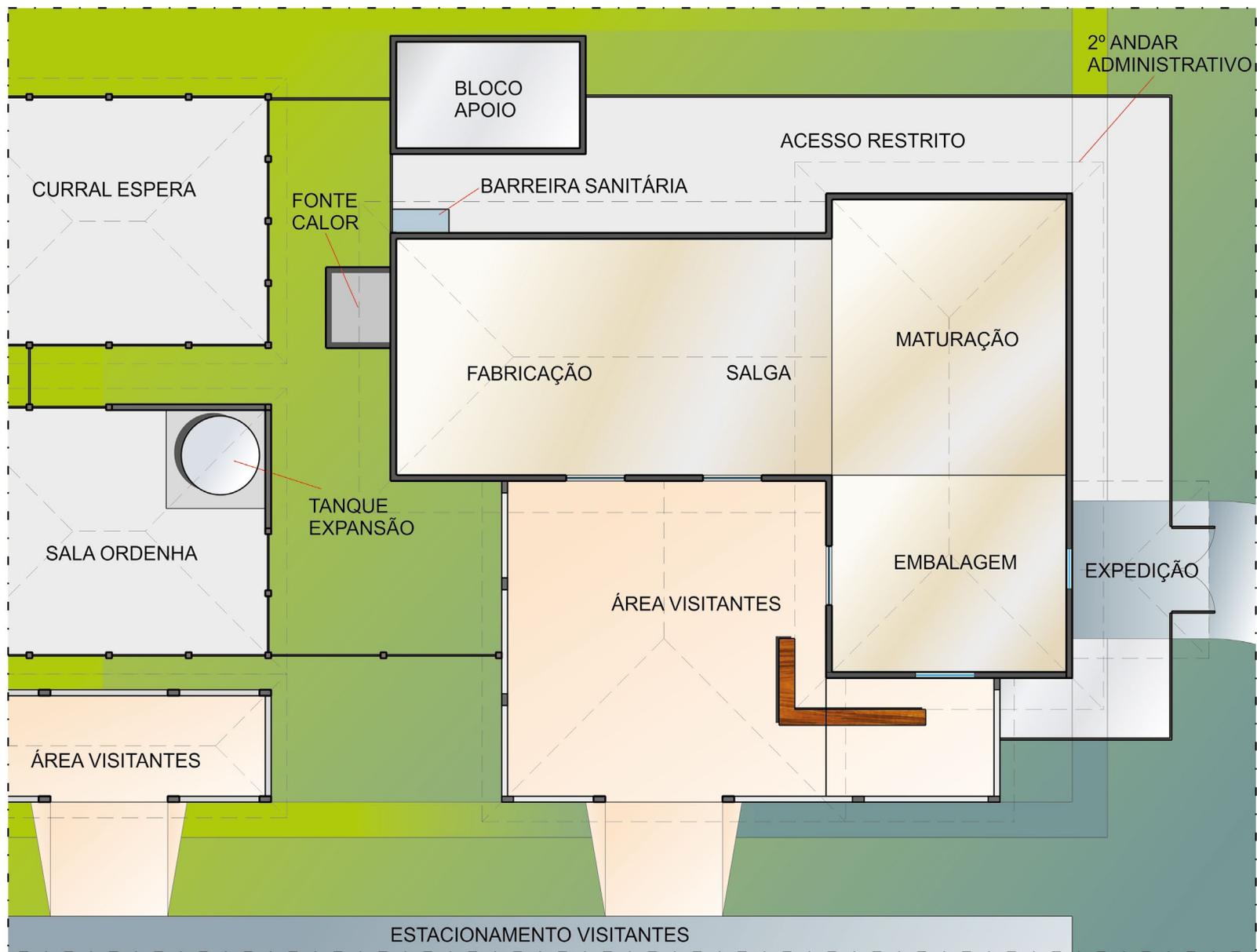


**PLANTA QUEIJARIA OPÇÃO 2**

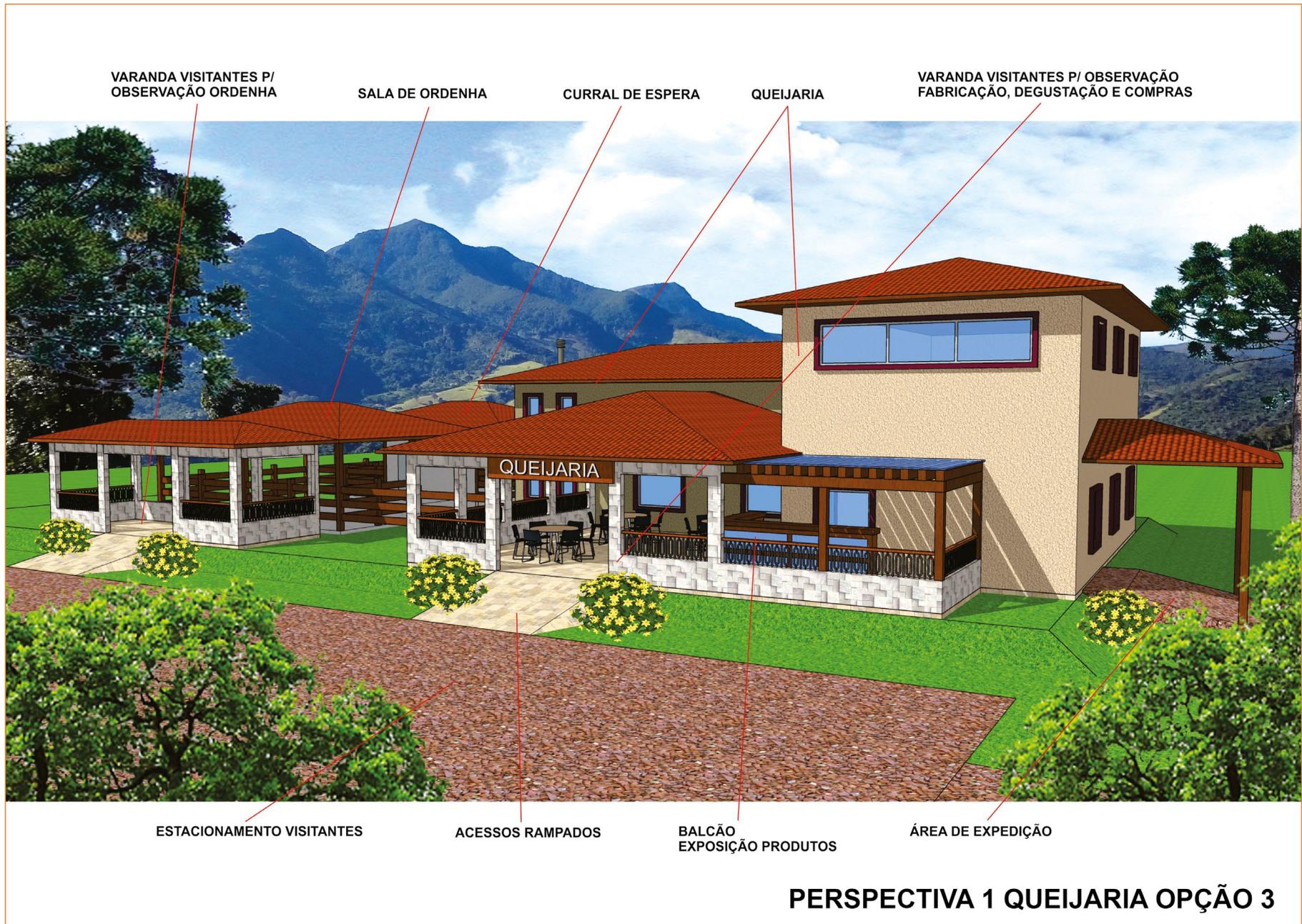


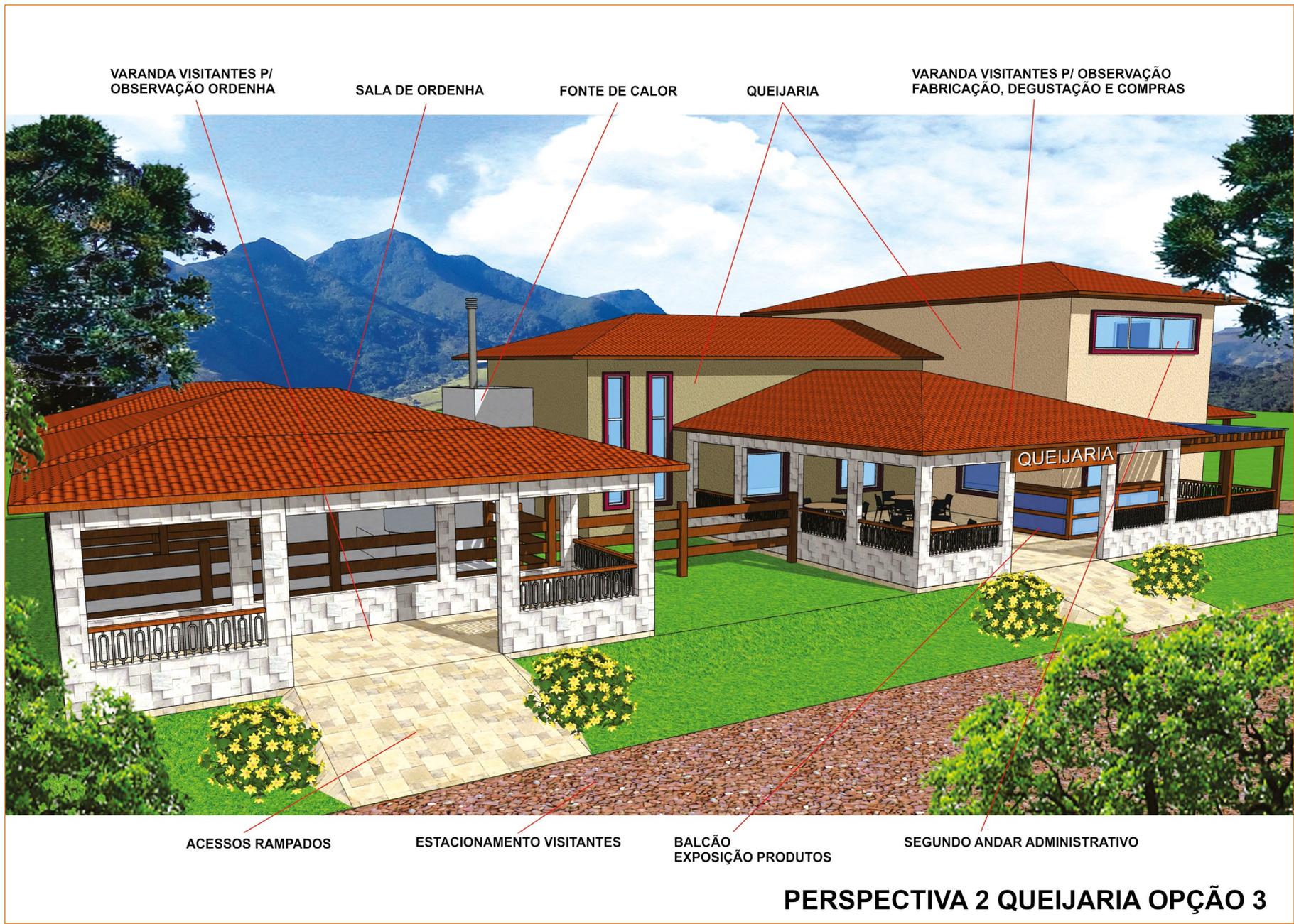


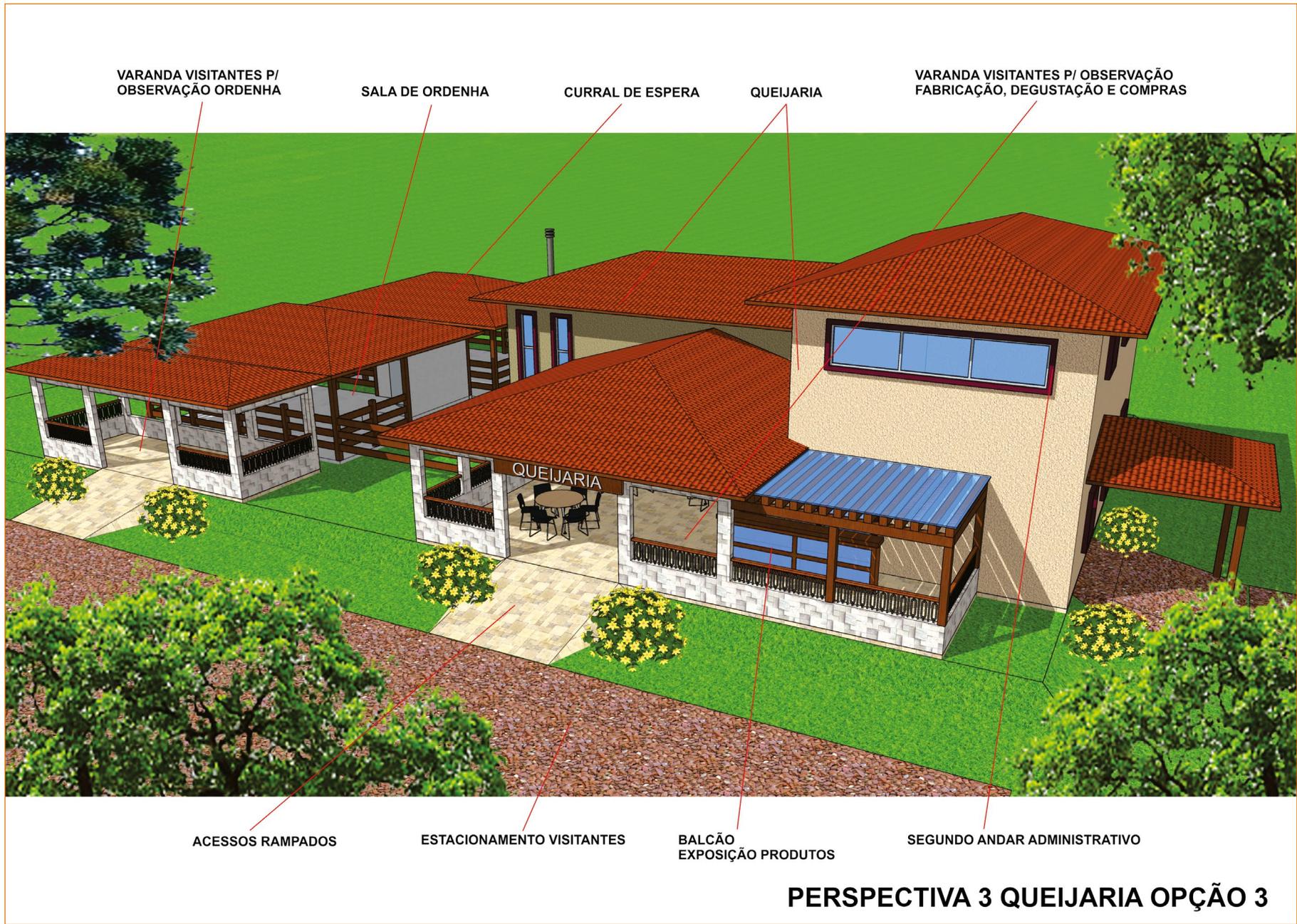




**PLANTA QUEIJARIA OPÇÃO 3**









## Fachadas Frontais

As ilustrações de fachadas frontais a seguir apresentam sugestões de detalhamento externo e materiais de acabamento que podem ser utilizados nas queijarias, para ampliar o potencial estético, comercial e turístico. São mostrados dois conjuntos diferentes de acabamentos e detalhes externos para cada tamanho aproximado de queijaria: de pequeno, médio e grande portes.

A escolha de cores, acabamentos, tipos de cobertura e outros detalhes externos é totalmente livre para o produtor. As propostas, aqui apresentadas, são meramente ilustrativas, com o objetivo de mostrar como as queijarias podem buscar inspiração na arquitetura local e na natureza, utilizando materiais e pigmentos locais, harmonizando com a paisagem da Serra da Mantiqueira, criando ambientes confortáveis, onde o turista e o consumidor se sintam acolhidos e integrados ao modo de viver das pessoas da região.



VARANDA VISITANTES P/  
OBSERVAÇÃO ORDENHA

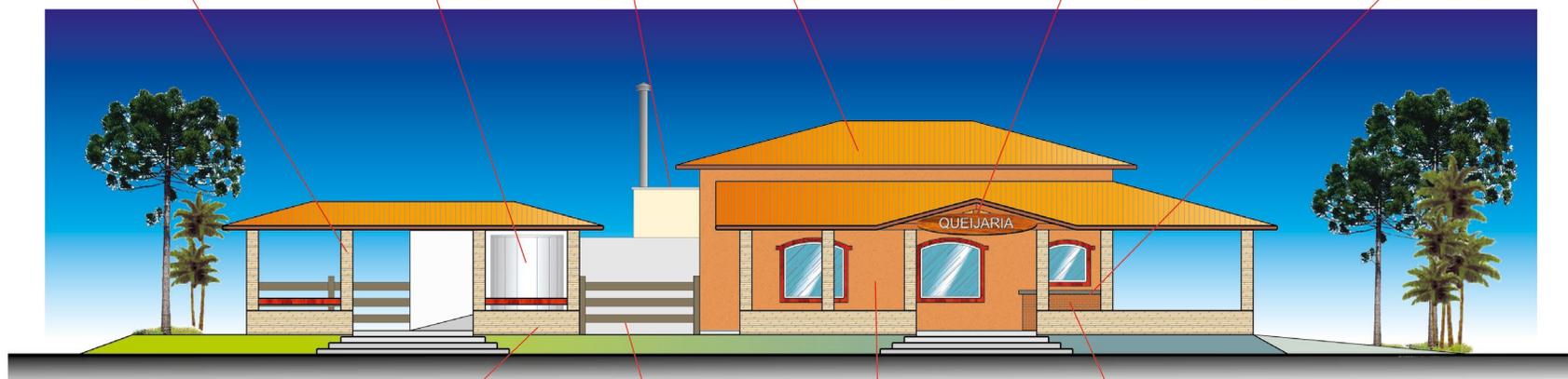
TANQUE EXPANSÃO

FORNE DE CALOR

QUEIJARIA

VARANDA VISITANTES P/ OBSERVAÇÃO  
FABRICAÇÃO, DEGUSTAÇÃO E COMPRAS

BALCÃO  
EXPOSIÇÃO PRODUTOS



PEDRA FILETADA

MADEIRA LOCAL

ESTUQUE COR TIJOLO

BALCÃO ALVENARIA / VIDRO



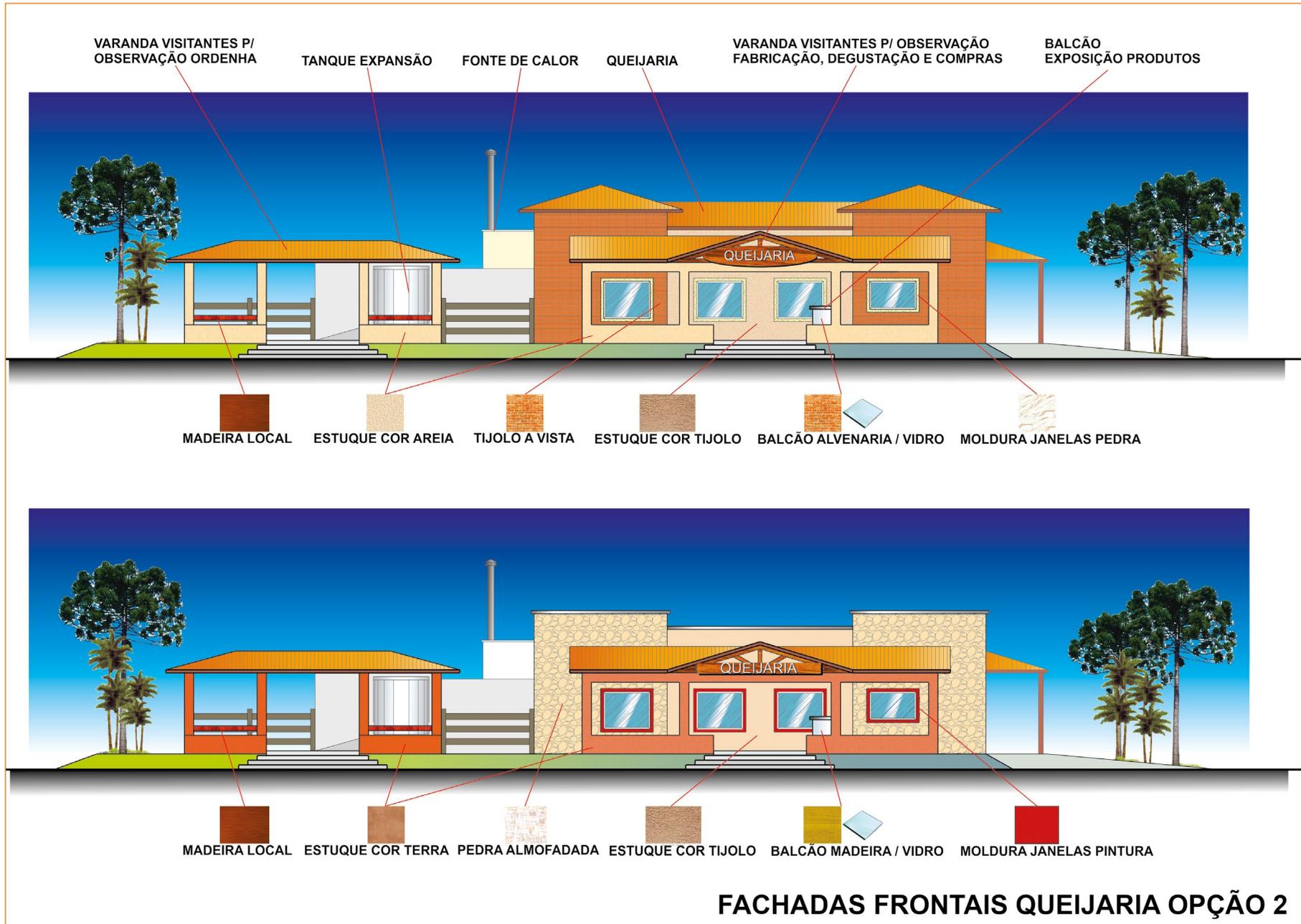
TIJOLO A VISTA

MADEIRA LOCAL

ESTUQUE COR AREIA

BALCÃO MADEIRA / VIDRO

## FACHADAS FRONTAIS QUEIJARIA OPÇÃO 1



VARANDA VISITANTES P/  
OBSERVAÇÃO ORDENHA

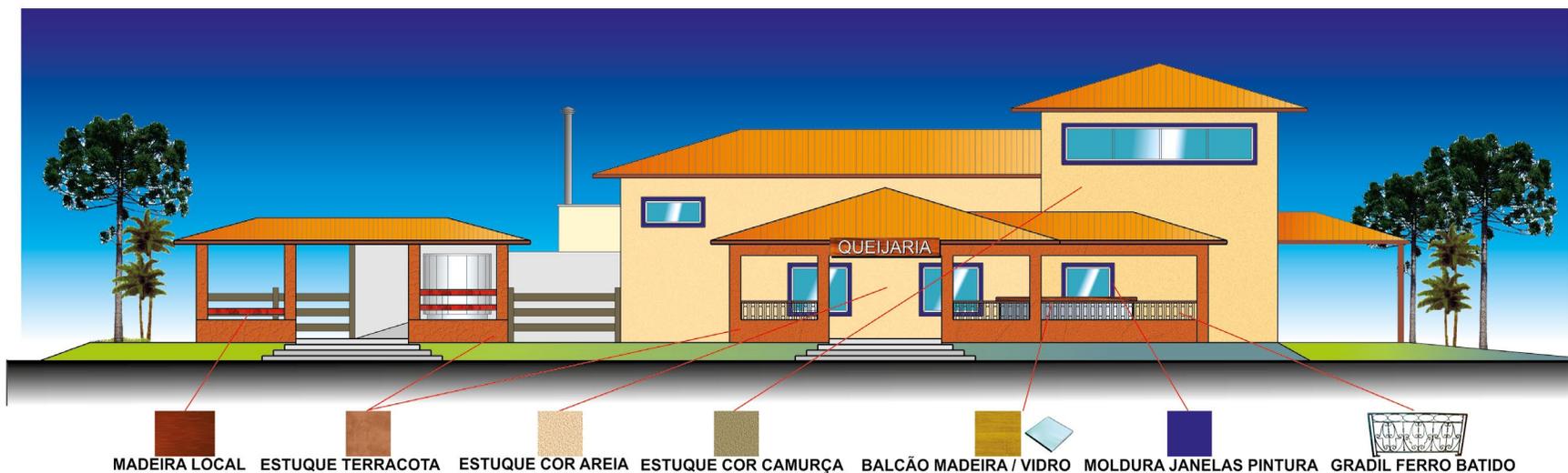
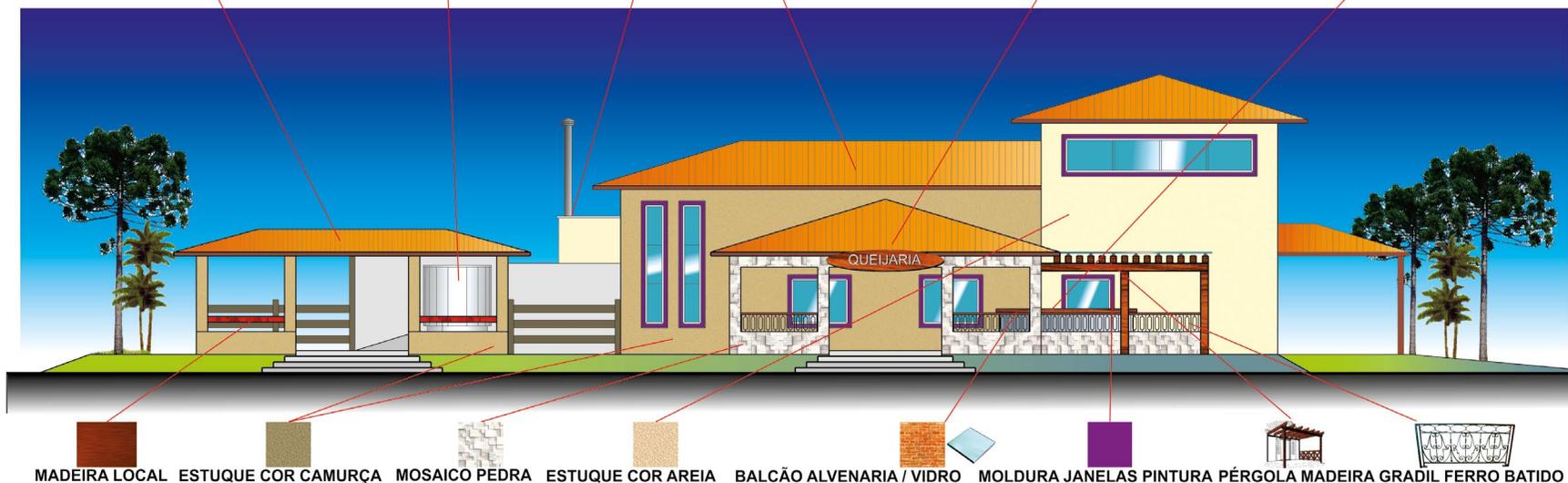
TANQUE EXPANSÃO

FONTE DE CALOR

QUEIJARIA

VARANDA VISITANTES P/ OBSERVAÇÃO  
FABRICAÇÃO, DEGUSTAÇÃO E COMPRAS

BALCÃO  
EXPOSIÇÃO PRODUTOS



### FACHADAS FRONTAIS QUEIJARIA OPÇÃO 3

## Materiais de acabamento interno

O quadro a seguir apresenta os tipos de acabamentos que devem obrigatoriamente ser utilizados na parte interna da queijaria, de acordo com a legislação vigente.

Piso industrial, impermeável e lavável, com alta resistência química a ácidos e bases e à abrasão.



Paredes com revestimento cerâmico em cor clara, impermeável e de alta resistência, preferencialmente até o teto (altura mínima 2,0m e o restante em pintura lavável, cor clara).



Forros em PVC na cor branca, impermeáveis e laváveis, ou laje de concreto com acabamento em pintura lavável na cor branca. (Forro em madeira não é permitido)



Esquadrias em alumínio ou em PVC, laváveis e sem frestas, dotadas de telas externas removíveis e laváveis.



Bancadas de processamento em aço inox, fibra de vidro ou ardósia.



Prensa em aço inox para moldagem e dessoragem da massa, antes do processo de salga em salmoura.



Bancadas de maturação em madeira sem cheiro, aço inox ou fibra de vidro.



Iluminação artificial com proteção, para evitar acidentes, e com lâmpadas do tipo “luz do dia”.



Barreira sanitária, para a higienização das pessoas que entram, com lavatório para as mãos e lava-botas.



## Materiais de acabamento externo

O quadro a seguir apresenta sugestões de acabamentos externos que podem ser utilizados na queijaria, para torná-la mais atrativa. A escolha das cores e dos materiais é livre para o produtor.

PAREDES - Reboco rústico texturado, executado com areia grossa e/ou brita zero, com acabamento em pintura em tons quentes e terrosos.



PAREDES - Pedra filetada (assentamento tipo “canjiquinha”), executada com material local, impermeabilizada.



PAREDES - Painel ripado em madeira, envernizado, executado com material local.



PAREDES - Pedra almofadada, com impermeabilização, executada com material local.



PAREDES - Revestimento sintético tridimensional, com acabamento em pintura ou natural.



PAREDES - Revestimento em chapa de pedra retificada, executado com material local.



PAREDES - Revestimento em tijolo maciço a vista, com acabamento em verniz fosco ou acetinado.



COBERTURA - Telhado cerâmico, com telhas coloniais, em tom natural ou claro.



COBERTURA - Pergolado em madeira, com cobertura em vidro ou policarbonato, executado com material local.



PISOS - Área de visitantes em pedra local ou porcelanato de alta resistência a tráfego.



JANELAS - Fixas em alumínio anodizado natural ou em tons grafite, bronze ou preto.



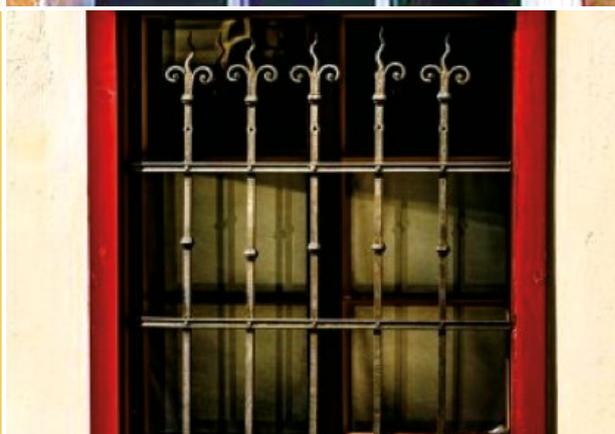
MOLDURA - Em madeira envernizada, executada com material local (moldura decorativa da janela fixa).



MOLDURA - Em pedra lavrada, executada com material local (moldura decorativa da janela fixa).



MOLDURA - Em argamassa, com acabamento em pintura em cor contrastante (moldura decorativa da janela fixa).



BALCÃO - Em madeira e vidro, executado com material local (balcão de exposição dos produtos).



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta cartilha tem o objetivo de apresentar aos produtores de queijo da Mantiqueira de Minas algumas opções de layout para implantação de queijarias artesanais nas propriedades rurais, além de elencar materiais e tipos de acabamento que atendem requisitos legais e possuem maior potencial de harmonização com a paisagem local.

A região da Mantiqueira de Minas apresenta grande potencial turístico e comercial. As queijarias são parte desse cenário e fatores de atração de visitantes e clientes, possibilitando a diversificação de produtos e serviços e o fortalecimento de canais de comercialização, como a venda direta e os estabelecimentos de serviços ligados a agroturismo, ecoturismo, turismo de base comunitária e turismo criativo, entre tantos outros.

Todas as sugestões apresentadas de perspectivas, fachadas, volumetrias, cores e materiais são de caráter ilustrativo, com a finalidade de permitir ao produtor a visualização de como um bom projeto de reforma ou de construção de uma queijaria pode oferecer padrões estético, comercial e turístico superiores.

Destaca-se que, para a orientação técnica de projetos de construção e reforma de queijarias, deve-se buscar o auxílio do extensionista no escritório local da EMATER-MG de sua região.



# FICHA TÉCNICA

## **GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**

Governador Romeu Zema Neto

## **SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

Secretária Ana Maria Soares Valentini

## **DIRETORIA EXECUTIVA DA EMATER-MG**

Diretor-Presidente Otávio Martins Maia

Diretor Administrativo e Financeiro Cláudio Augusto Bortolini

Diretor Técnico Feliciano Nogueira de Oliveira

## **DEPARTAMENTO TÉCNICO – DETEC**

Gerente do Departamento Márcio Maia de Castro

Gerente da Divisão de Programas Especiais Mariza Flores Fernandes Peixoto

Gerente da Divisão de Desenvolvimento e Suporte Gelson Soares Lemes

## **EQUIPE REGIONAL**

Coordenadora de Bem-Estar Social Flora Aparecida Teixeira Castro

Extensionista Agropecuário Júlio César Fleming Seabra

## **COORDENAÇÃO TÉCNICA ESTADUAL DE QUEIJOS ARTESANAIS**

Coordenadores Estaduais

Maria Edinice Soares Souza Rodrigues

Milton Flávio Nunes

Assistentes Técnicos

Erik Flores Fernandes

Fernanda Faria Quadros

## **ARQUITETURA E URBANISMO**

Assistente Técnico Flávio Lúcio Nunes de Lima

## **COORDENAÇÃO TÉCNICA ESTADUAL DE ORGANIZAÇÃO E MERCADO**

Assistente Técnico Rhamillye Bartels Van de Pol

## **ASSESORIA DE COMUNICAÇÃO - ASCOM**

Gerente Aline Louise Moreira

## **Revisão**

Débora Ornelas

## **Projeto Gráfico e Diagramação**

Igor Bottaro

## **EMATER M.G.**

**2021**



**EMATER**  
Minas Gerais

AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E  
ABASTECIMENTO



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.