



## PRODUÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL EM MINAS GERAIS: NOVAS E ANTIGAS REGIÕES PRODUTORAS

Tawana Silva Cardoso<sup>1\*</sup>, Talia Julia Oliveira dos Santos<sup>1</sup>, Larissa Santos Saraiva<sup>1</sup>,  
Leonardo Correa Gomes da Silva<sup>1</sup>, Isabela Parolis Martins<sup>1</sup>, Sidney Pereira<sup>1</sup>, Irene  
Menegali<sup>1</sup>, Vanessa Aglaê Martins Teodoro<sup>2</sup>, Denise Sobral<sup>3</sup>, Maximiliano Soares  
Pinto<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Minas Gerais (tawana.cardoso03@gmail.com)\*, Montes Claros, Minas Gerais; <sup>2</sup>Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, Minas Gerais; <sup>3</sup>Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG-ILCT), Juiz de Fora, Minas Gerais.

### RESUMO

Dentre as várias opções de alimentos existentes em todo o mundo, se encontram os queijos, os quais além de sua produção industrial, também são disponibilizados na forma artesanal, elaborados tradicionalmente através do leite cru, garantindo uma experiência sensorial única ao provador, que varia em função da origem do produto, o que delinea a necessidade de se compreender melhor os aspectos tecnológicos, de produção e culturais regentes de cada tipo de queijo, visando um maior conhecimento sobre a diversidade dos queijos artesanais regionais. Desse modo, o objetivo do presente estudo é realizar um esboço contendo os principais aspectos dos queijos artesanais produzidos no estado de Minas Gerais. Dentre os vários territórios nacionais, Minas Gerais ocupa lugar de destaque na produção do queijo artesanal, contando com dez diferentes microrregiões produtoras: Araxá, Campos das Vertentes, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra da Canastra, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro; onde cada queijo possui sua especificidade, apesar de todos terem um coadjuvante de tecnologia em comum, o fermento endógeno conhecido popularmente como “pingo”, o qual possui papel importante nas características sensoriais do produto final. Dadas as diferenças climática, vegetativa e demais características intrínsecas a cada região, cada queijo possui seu valor sensorial diferenciado. O período de maturação – estipulado por lei – ao qual é submetido cada produto está ligado intimamente com a umidade final do queijo, possuindo influência direta nesse mesmo parâmetro, tal qual na textura do alimento, destacando o queijo regional e sua identidade.

**Palavras-chave:** Classificação, Derivado Lácteo, Regiões Tradicionais, Agricultura Familiar.

**Área Temática:** Saúde Pública



## INTRODUÇÃO

No Brasil, há uma variedade de queijos artesanais que possuem qualidades distintas, feitos com leite de diferentes fontes animais, incluindo vaca, búfala, ovelha e cabra. No entanto, o leite mais utilizado no país para a produção de queijos é o leite bovino (EMBRAPA, 2021). Vale ressaltar que, como os queijos são produzidos de forma artesanal e por diferentes produtores, não é possível a padronização do produto até mesmo da mesma região, uma vez que não há padronização nas quantidades de leite, coalho, pingo temperatura do leite no processo de coagulação, corte da massa e mexedura, agentes coagulantes utilizados, durante o processamento do produto (LOPES,2022).

Muito são os queijos produzidos em todo o mundo com variadas técnicas e tipos, com acréscimo de ingredientes e formas de maturação diferentes, entretanto, os queijos artesanais têm várias vantagens competitivas no mercado, incluindo sua capacidade de ter um bom rendimento durante a produção e seu preço acessível para a maioria das pessoas.

Esses produtos lácteos são baseados em técnicas tradicionais que foram transmitidas de geração em geração, que nem sempre atendem aos padrões estabelecidos por leis ou Boas Práticas de Fabricação (BPF). No entanto, o Instituto Mineiro de Agricultura (IMA) pode conceder uma certificação ao produtor, o Selo Arte, para identificar e agregar valor aos produtos artesanais, garantindo que eles atendam aos padrões de segurança e permitindo sua venda em todo o país. Essa certificação não apenas reconhece o modo de produção artesanal, mas também garante a qualidade e a segurança do produto.

A legislação federal vigente estabelece, em nome da segurança dos alimentos, a obrigatoriedade da pasteurização do leite utilizado na elaboração de queijos que possuam um período de maturação inferior a 60 dias (BRASIL, 1996). Entretanto, o queijo artesanal produzido em Minas Gerais é tradicionalmente elaborado a partir de leite cru, assim, foi necessária a criação de leis específicas para esses produtos, baseadas em estudos científicos que caracterizam a produção em determinada região do estado.

Atualmente, existem dez regiões reconhecidas como produtoras de QMA, são elas: Araxá, Campo das Vertentes, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra da Canastra, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro (IMA, 2023).

O presente estudo teve por finalidade expor as características das diferentes regiões tradicionais produtoras do queijo Minas artesanal (QMA), destacando suas características físicas e sensoriais.



## **METODOLOGIA**

O presente estudo trata-se de uma revisão de literatura, com a finalidade de se compreender aspectos relacionados às características e à história dos queijos Minas artesanais das regiões certificadas como produtoras. Para a elaboração deste trabalho, buscou-se realizar uma pesquisa bibliográfica em fontes nacionais, compreendendo publicações de artigos científicos, dissertações e publicações pertinentes à temática do estudo.

Buscas foram realizadas nas bases de dados do Google Scholar, utilizando-se de termos como: “queijo Minas artesanal”, “queijo artesanal” e “região tradicional produtora”, em conjunto com a expressão que designa a região produtora (ex.: Campo das Vertentes, Serro, etc.). Foram consultados também órgãos que regulamentam a produção queijeira no estado, como o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e a Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais (ALMG).

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **Serro**

Anos atrás, a maior fonte de renda da região do Serro não vinha da indústria alimentícia, mas das pedras preciosas. Com a diminuição da procura por ouro e diamantes, a região do Serro intensificou suas atividades agrícolas, beneficiando-se da produção de queijo, produto que garantiu sobrevivência e expansão comercial, já que o queijo tem grande aceitação sensorial entre os habitantes (NETTO, 2011).

Apesar de possuir características bastante próximas do queijo Minas comum, o queijo do Serro é comumente classificado como uma de suas variedades. A fim de garantir um produto microbiologicamente seguro à população, a Portaria nº 2.051, de 07 de abril de 2021, estabelece o período mínimo de 17 dias de maturação para o queijo produzido na microrregião do Serro (IMA, 2021).

Ainda que seu método de elaboração seja tradicional, alguns produtores da região do Serro recentemente substituíram um de seus ingredientes-chave, o "pingo", pela "rala", que é uma porção de queijo previamente produzido que foi ralada e adicionada ao leite durante o processo de fabricação do queijo do dia atual (BRUMANO, 2020).

Brumano (2016) constatou que após 2 e 8 dias de maturação, os isolados de QMA elaborados com pingo apresentaram maior capacidade de acidificação do que os isolados elaborados com rala, o que pode ter acontecido devido ao fato de os componentes acidulantes



do pingo serem mais puros do que os da rala, onde o queijo já passou pelo processo de maturação.

### **Serra da Canastra**

Dada a intensa atividade exploratória de minério no estado de Minas Gerais em tempos de colonização, a procura de pedras preciosas chegou na região da Serra da Canastra em meados do século XIX, os povos trazendo consigo o conhecimento da elaboração de queijos de forma artesanal. Como a agricultura e agropecuária eram atividades somente para a subsistência, a produção de queijo era realizada em época de abundância da produção de leite para ser consumido somente na época de seca. Assim, o queijo era armazenado por longos períodos, sofrendo alterações químicas e microbiológicas. Os produtores, então, notaram que após esse período os atributos sensoriais dos queijos eram melhorados (DATA SEBRAE, 2021).

A região da Canastra é composta por sete municípios produtores. No ano de 2002, os produtores dessa região se uniram e fundaram a Associação dos Produtores de Queijo Canastra (APROCAN), com o intuito de proteger o queijo fabricado, evitando falsificações. No ano de 2019, os cerca de 60 produtores que participavam desse grupo foram responsáveis por arrecadar R\$ 60 milhões de reais com a venda desses queijos (FOLHAPRESS, 2019).

Em março de 2012, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), a requerimento da APROCAN, concedeu ao QMA da Canastra a Indicação de Procedência (IP). Esse é um registro concedido pelo INPI a regiões geográficas nacionais que se destacam pela produção de um bem ou serviço, e fica significativamente conhecida por isso. Dessa forma, os produtores tradicionais do queijo conseguem proteger seu produto contra fraudes e ainda agregar valor ao mesmo.

O diferencial deste tipo de queijo se encontra em seu sabor forte, levemente picante, sua casca amarelada e fina, tendendo a escurecer dependendo do tempo de maturação. A casca exala um odor semelhante ao da gordura do leite, suave. A massa do queijo possui consistência semidura, macia, amarelada, sendo que as bordas podem apresentar uma tonalidade mais escura (APROCAN, 2011).

Há três variações desse tipo de queijo, a saber:

- a) Canastra Merendeiro: Possui de 0,3 a 0,4 kg; maturação de pelo menos 22 dias;
- b) Canastra: Possui de 0,9 a 1,3 kg; maturação de pelo menos 14 dias;
- c) Canastra Real: Possui de 5 a 7 kg; obrigatória a presença de olhaduras grandes, redondas e brilhantes na massa, oriundas do processo de fermentação; maturação superior a 60 dias.



Entretanto, deve ser levado em consideração que a maioria dos produtores não respeita o período mínimo de maturação necessário para adquirir a umidade estabelecida, pois alegam que há alteração no sabor e textura preferidos pelos compradores (SOARES *et al.* 2018). Essa atitude, aliada à fiscalização insuficiente, pode trazer riscos à saúde dos consumidores.

## **Cerrado**

O cerrado, anteriormente conhecido como “Alto do Paranaíba”, é responsável por cerca de 20% da produção total de queijo de Minas Gerais, onde cerca de 9 mil toneladas de queijo são produzidas diariamente, sendo subsidiada por 30% da produção leiteira da região. Essa tarefa envolve cerca de 2.400 famílias, que se dedicam à produção comercial do QMA (APROCER, 2023).

A fim de maior valorização de seu produto, o queijo, foi criada a Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado, denominada APROCER, onde diversos produtores do queijo dessa região são orientados quanto a fabricação eficiente do queijo. De acordo com dados obtidos pela página da associação, cada produtor utiliza um pingo com características químicas e microbiológicas diferentes, uma vez que o produzem individualmente. Por isso, cada queijo do Cerrado mineiro possui um sabor único (APROCER, 2023).

Em agosto de 2023, o INPI reconheceu a região do Cerrado através da concessão da Indicação de Procedência (IP) do QMA do Cerrado, pedido realizado pela APROCER. A tradição do saber-fazer também teve origem devido à procura de pedras preciosas, que favoreceu a migração popular para a região do Cerrado, no século XIX. Então, os produtores começaram a comercializar seus produtos localmente e também com os viajantes (tropeiros) que passavam por ali, fazendo com que o queijo produzido naquela região se disseminasse para outros territórios, fazendo história.

Rodrigues (2021), destaca que os queijos dessa microrregião têm como características: crosta fina, amarelada, com ausência de rachaduras; interior branco-amarelado; textura compacta; consistência semidura, com tendência a macia, de natureza manteigosa; sabor ligeiramente ácido, não picante.

Assim como em relação aos outros tipos de QMA, a Portaria nº 2.051 estabelece o prazo de maturação dos queijos do Cerrado sendo de, no mínimo, 22 dias ou pelo maior período especificado em estudos científicos (IMA, 2021).

## **Araxá**



Localizada no Sudoeste do estado de Minas Gerais, essa região foi uma das primeiras a serem reconhecidas como produtora de QMA, o que ocorreu no ano de 2003. Região tradicionalíssima no “saber fazer” queijos artesanais, estima-se que cerca de 40% da produção leiteira da região é reservada para a produção de queijo, o que equivale a, aproximadamente, 400 mil litros de leite por dia (PORTAL DO QUEIJO, 2019).

Este tipo de queijo possui formato cilíndrico, diâmetro variando de 14 a 17 cm, altura de 4 a 7 cm, peso entre 1,0 e 1,4 kg, consistência semidura, com tendência a macia, de natureza amanteigada, casca fina, amarelada e sem trincas (ROLDAN, 2019). O queijo de Araxá é diferenciado por ser mais ácido e com sabor mais intenso, o que pode ser devido ao tipo de alimentação fornecida ao gado, por exemplo.

O tempo de maturação estipulado pela legislação para esse tipo de queijo é de 14 dias (IMA, 2021).

### **Campo das Vertentes**

Reconhecida oficialmente no ano de 2009 como região tradicional de produção de queijos artesanais, Campo das Vertentes possui características de clima e localização favoráveis à maturação dos queijos, agregando valor ao produto. Apresentam-se com verões chuvosos e invernos secos, com temperatura média anual entre 17,4 °C a 20,5 °C (BARUQUI *et al.*, 2006).

O queijo detém uma coloração amarelo-palha, casca de espessura média e semidura. Durante o processo de corte, apresenta-se friável, com olhaduras mecânicas de texturas médias, sabor ligeiramente ácido, formato cilíndrico, diâmetro aproximado 15 cm, altura de 4 à 7 cm e 0,75 kg (ARAÚJO *et al.*, 2020).

O período de maturação do queijo da microrregião do Campo das Vertentes é de, no mínimo, 22 dias (IMA, 2021).

### **Serra do Salitre**

Dentre as regiões produtoras do QMA, a região da Serra do Salitre é a menor, constituída apenas pelo município o qual leva o nome da região. Contudo, até o ano de 2007 esta região pertencia oficialmente à região do Cerrado, antiga “Alto Paranaíba”. Devido às características intrínsecas ao município, como clima, solo, vegetação e altitude, que se distinguiram em relação aos demais municípios constituintes da região do Cerrado, Serra do Salitre foi retirada da microrregião. Então, no ano de 2014 o IMA reconheceu este município como uma região, por si só, produtora de QMA (COSTA *et al.* 2022).



O queijo da região se destaca dos demais, segundo Lima (2016), por apresentar consistência semidura com tendência a macio, textura compacta, cor amarelo ouro, homogênea, com a crosta fina, amarelada e sem trinca, o peso variando de 800 g a 1,2 kg e com o odor lácteo levemente ácido, sabor suave e não picante.

### **Triângulo Mineiro**

Composta pelos municípios de Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia, a região do Triângulo mineiro foi reconhecida pelo IMA no ano de 2014. A cidade de Monte Carmelo, como consequência da bagagem do seu “saber fazer”, foi o primeiro município da região a ganhar um concurso queijeiro (PORTAL DO QUEIJO, 2019).

O queijo dessa região se caracteriza por apresentar consistência semidura, coloração amarelada, sem trincas, com formato cilíndrico, de 12 a 15 cm de diâmetro, altura de 4 a 6 cm, peso variando de 1,0 a 1,2 kg, com aroma lácteo agradável e sabor suave com ligeira acidez (EMATER-MG, 2014).

### **Serras da Ibitipoca**

Uma das novas regiões produtoras de QMA é a região da Serra de Ibitipoca, com quase três anos, foi identificada como produtora de QMA em novembro de 2020. Como ainda não foram realizados estudos suficientes acerca do tempo de maturação ideal para o conjunto de características desejáveis que são entregues por esse tipo de queijo, a legislação estabelece o tempo mínimo de 22 dias (IMA, 2021)

Este queijo apresenta consistência semidura com centro macio, textura compacta podendo apresentar algumas olhaduras, cor amarelo claro, com crosta fina, com aroma lácteo agradável, sabor suave, apresentando leve acidez, forma cilíndrica, aproximadamente 15 centímetros de diâmetro e peso entre 0,8 a 1 kg (Emater MG, 2018).

### **Diamantina**

Um ponto com forte movimento turístico em Minas Gerais, Diamantina era conhecida por ser uma cidade histórica, entretanto, inicia-se a construção de outro destaque em relação a essa região: a produção queijeira. Recentemente reconhecida pelo IMA como a nona região produtora do QMA, ainda não há muitos estudos acerca desse conjunto de municípios produtores. Porém, segundo a Emater-MG, o queijo fabricado em Diamantina possui consistência semidura, com textura granular, cor amarelada, aroma adocicado, sabor levemente picante, crosta lisa, formato cilíndrico, altura entre 4 a 7 cm, peso entre 700 g a 1 kg; além disso,



há também uma variedade denominada de “QMA Pepita”, o qual possui altura de 4 a 6 cm, peso entre 0,2 a 0,4 kg (Emater MG, 2021).

### **Entre Serras da Piedade ao Caraça**

A região Entre Serras da Piedade ao Caraça é assim denominada por representar o circuito turístico, religioso, paisagístico, cultural e ambiental criado há oito anos e elo natural entre a Serra da Piedade e o Santuário do Caraça. É uma das mais novas regiões reconhecidas pelo IMA, no ano de 2022.

O queijo artesanal dessa região apresenta consistência macia, textura compacta com ocorrência de olhaduras, cor amarelada, crosta lisa, odor e sabor moderados. Os queijos podem ser encontrados em tamanhos diferentes, sendo com diâmetro de 20 a 24 cm, altura entre 8 a 10 cm, peso entre 3 kg a 5 kg; diâmetro de 13 a 15 cm, altura entre 4 a 5 cm e com peso entre 0,6 kg a 0,9 kg e; diâmetro de 10 a 12 cm, altura de 5 cm, com peso entre 0,2 kg a 0,4 kg (EMATER-MG, 2021).

### **CONCLUSÕES**

Diante do exposto, pode-se concluir que a gama de queijos artesanais com características diferentes apenas no estado de Minas Gerais é muito grande, transcendendo o estado e alcançando outros territórios, demonstrando diferentes culturas através do produto. Entretanto, essa diferenciação merece mais atenção da comunidade, a fim de expor as características desses produtos de modo que a informação alcance o público que ainda não é um consumidor assíduo desses produtos, com o intuito de difusão e valorização dos queijos, para que se agregue valor comercial a eles, facilitando o desenvolvimento desse setor para que os produtores saiam da clandestinidade, gerando maior segurança do alimento e reconhecimento de novas regiões pelo IMA.

### **REFERÊNCIAS**

APROCAN. Associação dos Produtores de Queijo Canastra. Ata de Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Produtores de Queijo Canastra. 2011. Disponível em: <[www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Canastra.pdf](http://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Canastra.pdf)>. Acesso em: 24 jul. 2023.

APROKER. Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado. 2023. Disponível em: <[www.queijodocerradomineiro.com.br/aprocer](http://www.queijodocerradomineiro.com.br/aprocer)>. Acesso em: 18 de jul. 2023.





ARAÚJO, J. P. A. *et al.* Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 72, n. 5, p. 1845-1860, 2020.

BARUQUI, A. M. *et al.* Levantamento de reconhecimento de média intensidade dos solos da zona Campos das Vertentes. 96p. Rio de Janeiro: Embrapa Solos. 2006.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 146**, de 7 de março de 1996. Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 1996.

BRUMANO, É. C. C. **Impacto do tipo de fermento endógeno na qualidade e tempo de maturação de queijo Minas artesanal produzido em propriedades cadastradas pelo IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) na região do Serro – MG**. 2016. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2016.

COSTA, R. G. B. *et al.* Os queijos Minas artesanais: Uma breve revisão. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 8, e16911830012, 2022.

DATA SEBRAE. Indicações Geográficas Brasileiras. 2021. Disponível em: [www.datasebrae.com.br/indicacoesgeograficas/](http://www.datasebrae.com.br/indicacoesgeograficas/). Acesso em: 20 jul. 2023.

EMATER-MG. Características socioeconômicas e culturais dos municípios da região produtora do QMA do Triângulo. 74p. Emater MG.

EMATER-MG. Caracterização Integrada dos municípios da região das Serras da Ibitipoca como produtora de queijo Minas artesanal. 107 p. Emater MG, 2018.

EMBRAPA. Queijos artesanais brasileiros. 2021. Disponível em: [www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1135036/1/Guia-de-Negocio-Queijos-Artesanais.pdf](http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1135036/1/Guia-de-Negocio-Queijos-Artesanais.pdf). Acesso em: 11 de jul. 2023.



FOLHAPRESS. Queijo Canastra ganha certificação antipirataria. 2019. Disponível em: <[www.folhape.com.br/sabores/queijo-canastra-ganha-certificacao-antipirataria/112467/](http://www.folhape.com.br/sabores/queijo-canastra-ganha-certificacao-antipirataria/112467/)>.

Acesso em: 24 jul. 2023.

IMA. Instituto Mineiro de Agropecuária. 2023. Disponível em: <[www.ima.mg.gov.br/agroindustria/queijos-artesanais](http://www.ima.mg.gov.br/agroindustria/queijos-artesanais)>. Acesso em: 20 jul. 2023.

IMA. Instituto Mineiro de Agropecuária. **Portaria nº 2.051**, de 07 de abril de 2021. Dispõe sobre a produção de queijo Minas artesanal em queijarias e entrepostos localizados dentro de microrregiões definidas e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de Queijo Minas Artesanal – QMA. 2021.

LIMA, D. R. A. **O movimento *slowfood* e seus impactos para a produção do queijo artesanal na região do Alto Paranaíba-MG**. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2016.

NETTO, M. M. **A geografia do queijo Minas artesanal**. 2011. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Estadual Paulista, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Rio Claro, 2011.

RODRIGUES, I. C. B. **Caracterização do queijo Minas artesanal do Cerrado**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2021.

PORTAL DO QUEIJO. Minas Artesanal: Araxá. 2019. Disponível em: <[www.portaldoqueijo.com.br/sobre-queijos/queijos-artesanais/mg-araxa/](http://www.portaldoqueijo.com.br/sobre-queijos/queijos-artesanais/mg-araxa/)>. Acesso em: 23 jul. 2023.

ROLDAN, B. B. **A construção da qualidade de queijos artesanais a partir da Teoria das Convenções**. 2019. Dissertação (Doutorado em Agronegócios) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

SOARES, D. B. *et al.* Análise sanitária e físico-química e adequação bacteriológica do queijo Minas artesanal produzido em duas propriedades. **Ciência Animal Brasileira**, v. 19, e36499, 2018.



**TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DE TRABALHO PELO  
VII CONGRESSO INTERNACIONAL DE SAÚDE ÚNICA (INTERFACE  
MUNDIAL) E III SIMPÓSIO INTERNACIONAL PLURIPROFISSIONAL DE  
SAÚDE - ONLINE**

Nós Tawana Silva Cardoso; Talia Julia Oliveira dos Santos; Larissa Santos Saraiva;  
Leonardo Correa Gomes da Silva; Sidney Pereira; Denise Sobral; Isabela Parolis Martins;  
Vanessa Aglaê Martins Teodoro; Irene Menegali; Maximiliano Soares Pinto

---

---

---

autorizamos a comissão científica do VII Congresso Internacional de Saúde Única (Interface Mundial) e III Simpósio Internacional Pluriprofissional de Saúde online publicar no e-book eletrônico do evento, com ISBN ou Artigo de revista, com ISSN, o trabalho intitulado

*Produção de queijo artesanal em Minas Gerais: Novas e antigas regiões produtoras.*

---

---

caso ele venha a ser aprovado pelos avaliadores do evento. Declaro (declaramos) ainda que o trabalho submetido é inédito e que não há nenhum plágio no mesmo, com tolerância igual ou inferior a 5%. Afirmo ainda que me responsabilizo por qualquer problema de natureza jurídica relacionado a cópias que não sejam de sua autoria (plágio).