



## A ARTE BRASILEIRA DE SE FAZER QUEIJOS ARTESANAIS

**Tawana Silva Cardoso<sup>1\*</sup>, Kelly Caroline Oliveira Pereira<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>, 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

A valorização dos queijos artesanais pelos consumidores normalmente se dá devido às características sensoriais marcantes entregues pelo produto que, na maioria das vezes, não consegue ser replicada por produtos industrializados, pois se mostram fortemente relacionadas ao modo de fazer tradicional daquele alimento. Sabe-se que devido a fatores como a grande extensão territorial brasileira, as diferentes influências de colonização do país e a falta de padronização do processo devido à característica artesanal de elaboração, desenvolveram-se variados modos de se fabricar queijos, resultando em alimentos cujos tamanho, sabor, forma e texturas se alteram conforme a região do país. Além disso, essa atividade é de suma importância econômica para as famílias que a mantêm, uma vez que é uma fonte de renda cotidiana para as mesmas. Dessa forma, levando em consideração a importância cultural e econômica da atividade queijeira para as regiões produtoras, o presente estudo teve como objetivo reunir informações a respeito da produção artesanal de queijos do Brasil, com o intuito de realizar a diferenciação desses produtos expondo suas características, dada a necessidade de fortalecer a especificidade dos produtos artesanais por meio de sua caracterização. Através de pesquisa em fontes da literatura científica e legislações, percebeu-se que há uma lacuna em relação a estudos que caracterizem a produção queijeira artesanal, em especial de forma físico-química. Contudo, foi possível reunir informações a respeito da forma de produção, aspectos regulatórios e culturais das cinco regiões brasileiras.

**Palavras-chave:** Brasil, Leite cru, Processamento, Tipos, Tradição.



## INTRODUÇÃO

A produção artesanal de queijos está amplamente distribuída em todo o território nacional, desempenhando um papel fundamental no ganho financeiro das famílias produtoras e fazendo parte da identidade cultural nacional. Uma vez que o Brasil é um país de dimensão quase continental, é comum que exista diferenças não só ambientais, como também culturais e tradicionais de uma região para outra. Essa diversidade forma as bases para as diferentes formas de fabricação de Queijos Artesanais (QA), resultando em alimentos de distintas características físicas e organolépticas.

Em relação aos fatores extrínsecos ao processamento dos QA e que interfere em sua fabricação, pode-se citar o território em que é produzido. Uma região geográfica, como uma cidade ou mesmo um conjunto de municípios, muitas vezes possuem características climáticas, de solo, vegetais e de relevo semelhantes. Isso favorece a criação de queijos com características organolépticas próximas, visto que esses fatores influenciam a produção, a composição nutricional e a microbiota natural do leite utilizado como matéria-prima (SILVA, 2019).

Durante o processamento do queijo, a coagulação é uma etapa importante, pois é onde o produto final começa a tomar forma através de reações bioquímicas que transformam o leite em uma massa (agregado de proteínas). A designação “coalho” é empregada para denominar substâncias, advindas do estômago de animais ruminantes, que possuem o poder de modificar as micelas de caseína, fazendo-as se agregarem para formar a coalhada. Existem também chamadas “culturas *starters*” (por iniciarem a fermentação), bactérias que realizam modificações físico-químicas no leite com o intuito de melhorar o sabor, a textura, o aroma, além de auxiliar na coagulação (devido à produção de ácidos) e na conservação do queijo (FOX *et al.*, 2017). A depender da composição da cultura utilizada e da quantidade de coalho, o produto final apresentará diferentes atributos sensoriais.

Ainda, alguns aspectos tecnológicos como a submissão do leite ou da massa a tratamento térmico (pasteurização, cozimento, fritura) e; o tempo gasto para a realização das etapas de produção também podem influenciar nos atributos finais do QA, já que possuem a capacidade de modificação física do alimento (FOX *et al.*, 2017).

O objetivo do presente estudo é realizar uma comparação entre os tipos de QA elaborados nas diferentes regiões do Brasil, visando a exposição da diversidade do “saber-fazer” relacionado à produção e transformação artesanal do leite.



## **METODOLOGIA**

O presente estudo trata-se de uma revisão de literatura do tipo narrativa, com a finalidade de se compreender aspectos relacionados ao modo de se fazer queijos artesanais específico de cada região do Brasil. Para a elaboração deste trabalho, realizou-se uma pesquisa em fontes nacionais, compreendendo legislações estaduais, federais e publicações científicas.

As buscas foram realizadas na base de dados do Google Scholar e nos sites das assembleias legislativas dos estados brasileiros.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **Queijo de Coalho artesanal (QCA)**

A principal origem do Queijo de Coalho Artesanal (QCA) produzido no país advém da região Nordeste, sobretudo nos estados de Pernambuco, Paraíba, Ceará e Rio Grande do Norte. A maioria dos estados da região reconhecem a produção do queijo coalho (em específico) em legislação contendo, no mínimo, as etapas do processo produtivo que devem ser seguidas para a obtenção do produto. Embora esse reconhecimento seja bastante recente em grande parte dos estados da região Nordeste (últimos seis anos), o estado de Pernambuco regularizou a produção QCA no ano de 2007, então, só no ano de 2017 houve a regularização da produção em outro estado da região, por parte do estado do Rio Grande do Norte.

Há décadas a fabricação de QCA no Nordeste é praticada, se estabelecendo como uma importante atividade econômica. Calcula-se que cerca de mais da metade da produção de leite de vaca dessa região é direcionada à elaboração de QA. Este é um produto bastante apreciado pela população, tanto para consumo direto (natural, assado ou frito) quanto para a utilização em pratos típicos da região, tais como o baião de dois, mungunzá, tapioca, pamonha e espetinho de queijo coalho (CAVALCANTE, 2017).

O alto consumo do QCA fez com que houvesse a industrialização do produto, sendo criada uma legislação específica para o queijo de coalho. Segundo a legislação federal, a IN nº 30, de 26 de junho de 2001 contempla os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do queijo de coalho industrial (QCI), definindo-o como “o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou



não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação” (BRASIL, 2001).

A legislação federal não restringe a produção do queijo à utilização de leite oriundo de vacas, como é o caso dos tradicionais queijos Minas artesanais, tão pouco as legislações estaduais o fazem (antes, estabelecem a utilização de matéria-prima bovina, bubalina, caprina, e/ou ovina como opções à fabricação), ficando a critério do produtor a escolha do tipo de leite a ser utilizado.

A crosta do QCA deve ser fina, quase inexistente, e sem trincas. Sua consistência deve ser semidura, elástica, de uma textura compacta e macia, de forma que não haja olhaduras ou estas devem ser pequenas. Deve também possuir uma cor branco-amarelada uniforme. Quanto às características organolépticas, o QAI deve possuir um sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado; um odor ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada. Seu formato e peso são variáveis. Este tipo de queijo costuma conter especiarias, o que agrega distintas experiências sensoriais ao consumir o produto e o diferencia de outros queijos, até mesmo de outros QAC (BRASIL, 2001).

A forma de elaboração do QCA praticada na região Nordeste possui pequenas diferenças de um estado para o outro, devido tanto à forma artesanal de produção quanto à ausência de legislações estaduais que padronizem o processo (como é o caso dos estados do Maranhão e Piauí). Mas, em geral, as etapas mais comuns do processamento estão apresentadas na Figura 1 a seguir.

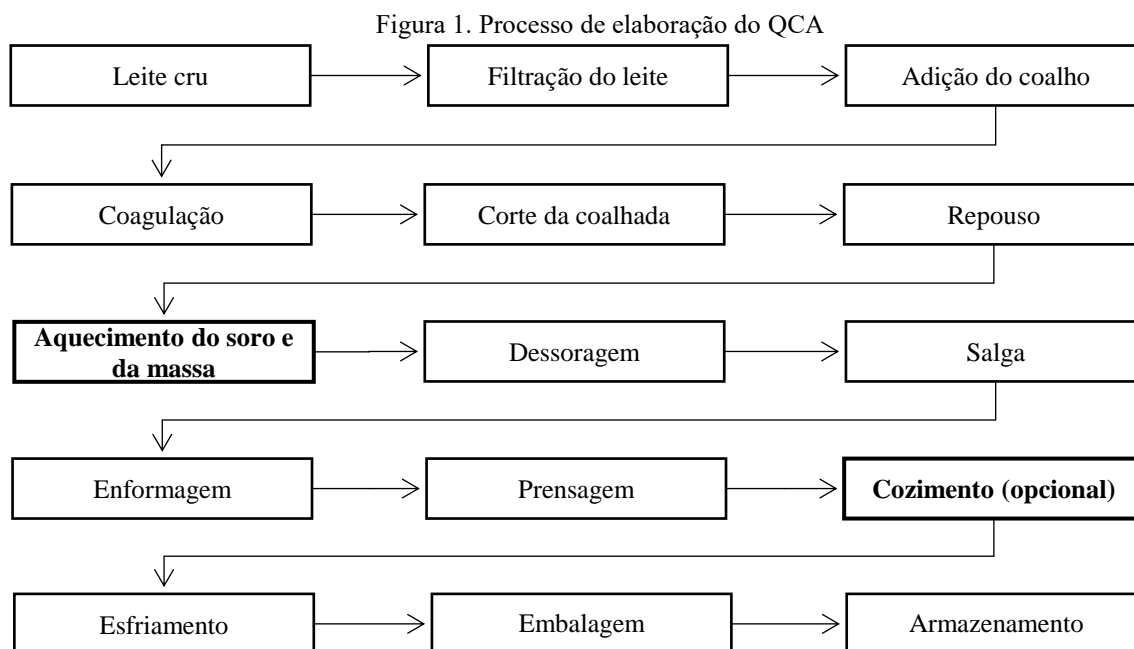
Diferentemente da elaboração de um queijo comum, o QCA possui duas etapas (em destaque na Figura 1) atípicas, que conferem atributos tecnológicos característicos do produto final: o aquecimento do soro e da massa, por alguns minutos, para facilitar a retirada do soro e; o cozimento do produto, que abranda as características organolépticas do queijo e modifica sua textura.

Em alguns estados da região Nordeste, onde a produção artesanal desse tipo de queijo é mais significativa, a legislação não fixa como obrigatório o uso de matéria-prima crua para a elaboração do queijo, podendo o leite passar por pasteurização antes do início do processamento, como é o caso do estado da Paraíba (PARAÍBA, 2019).

As bactérias ácido-láticas (BAL) naturalmente existentes no leite cru detêm importância significativa para o desenvolvimento das características tecnológicas e organolépticas do produto final, como sabor, aroma e textura. Quando se utiliza o leite pasteurizado para a elaboração de queijos, as BAL são eliminadas, sendo necessário o uso



de culturas lácticas para reconstituir essa microbiota desejável. Diferenças entre um QCA e um QCI podem ser notadas devido a essa alteração na elaboração do produto (GOMES; SILVA e MEDEIROS, 2013).



Fonte: Adaptado de PARAÍBA, 2019.

Essa lacuna existente na identidade do produto possibilita a existência de uma gama de produtos que diferem entre si em relação às características físico-químicas, o que dificulta a criação de um padrão para o queijo de coalho e a concessão de certificações que viriam a agregar valor à produção.

### Queijo Artesanal Serrano (QAS)

O Queijo Artesanal Serrano (QAS) tem origem de aproximadamente 200 anos atrás, na época do povoamento da região Sul do Brasil. A princípio, o gado criado na região serrana servia à pecuária de corte, de forma que a ordenha era uma atividade que surgiu sumariamente como consequência da criação. Fato é, que a fabricação do queijo se fazia a partir do excedente que as famílias obtinham, como uma forma de conservação do produto (VELHO *et al.*, 2011).

Quando comparado com o QCA, o QAS é mais bem respaldado pela legislação dos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, onde é produzido, sendo bem delimitada a



região de produção do queijo, suas etapas de produção, características físico-químicas e sensoriais.

Atualmente, a produção queijeira possui grande valor cultural, social e econômico para a região. Devido à ainda alta informalidade da produção, não se tem dados específicos a respeito dessa atividade, mas segundo a Slow Food Brasil (2020), dados da EMATER-RS e EPAGRI-SC estimam que existam, na região de Campos de Cima da Serra, de 1.500 a 4.000 famílias pecuaristas que têm a produção de QAS como fonte de renda, sendo que dessas, 88% possuem a produção e venda de queijos como sua principal ou segunda principal renda.

Como resultado de uma série de fatores, como características climáticas (clima temperado úmido com verão ameno), de vegetação (rica em campos naturais distintos), altitude (65% da região encontra-se entre 701 e 1000 m de altitude), características do rebanho e do “saber-fazer”, o QAS ganhou uma identidade única, imbrincada às tradições e ao modo de vida do povo serrano (INPI, 2019).

Em 2020, o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) concedeu o reconhecimento de Indicação Geográfica, na modalidade de Denominação de Origem (DO) à região de Campos de Cima da Serra, como produtora de QA Serrano. Essa certificação gera valor aos QA e assegura a não imitação do produto já que a certificação atesta que as características do produto decorrem das particularidades do território.

A região de Campos de Cima da Serra é multiterritorial, pois é composta por municípios da região sul do estado de Santa Catarina e do nordeste do Rio Grande do Sul (ver Figura 2).

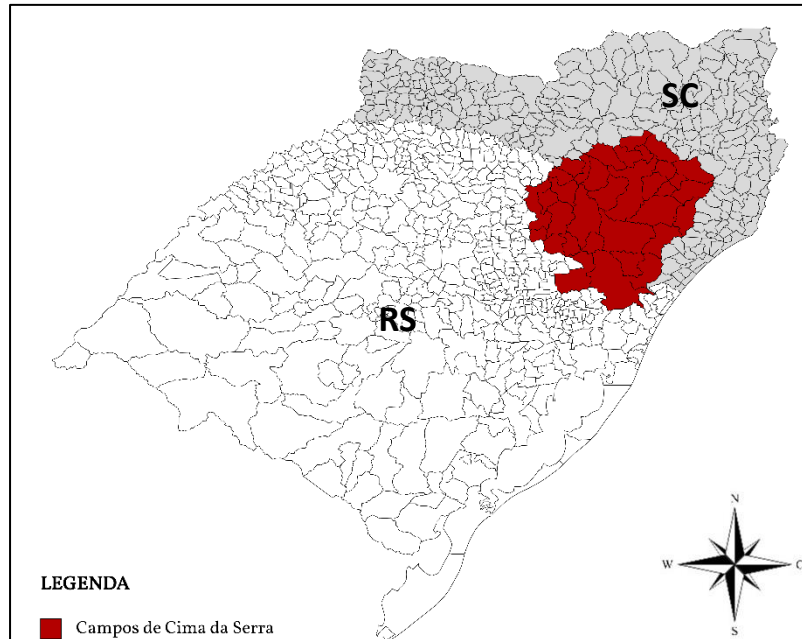
Ainda hoje, o QAS carrega consigo as características de tantos anos atrás, uma vez que somente o tempo se passou, mas o modo de fazer perdura quase da mesma forma que antes. O QAS é elaborado, basicamente, a partir de leite bovino integral cru, coalho e sal. Antigamente, se utilizava coalho natural, obtido do estômago de bovinos ou de tatus, e hoje, o agente coagulante utilizado é industrializado.

O QAS é um queijo semigordo, de média umidade (massa semidura), de crosta amarelada ou amarelo palha, de média espessura, lisa e sem trincas, com massa compacta e macia, de consistência elástica, tendendo à untuosidade, contendo pequenas olhaduras mecânicas e/ou propiônicas, ou sem olhaduras. Seu sabor é característico, podendo ser ligeiramente ácido, picante e salgado. Pode ser encontrado nas formas redonda, quadrada



ou retangular (INPI, 2019). Possui um período de maturação para comercialização de, aproximadamente, 15 a 30 dias.

Figura 2. Região produtora de QAS, Campos de Cima da Serra



Fonte: Autores, 2023.

### Queijo do Marajó (QM)

Localizado no Norte do Brasil, o estado do Pará é conhecido pelo seu grande rebanho bubalino, que representa cerca de 40% do rebanho do país, formado por aproximadamente 1,5 milhões de cabeças (IBGE, 2021). A introdução dessa espécie no Brasil ocorreu por volta do século XIX, na Ilha do Marajó. Esses animais conseguiram ganhar espaço devido à sua versatilidade, uma vez que produzem boa quantidade (em proporção) de carne; leite cujos teores de proteína, gordura e minerais superam a do leite bovino e; boa capacidade de trabalho (NASCIMENTO; CRUZ e CALVI, 2019).

Há cerca de 200 anos, época do início da criação bubalina no Norte do país, iniciou-se também a produção de derivados do leite, com destaque ao queijo e que perdura até os dias de hoje. Produzido majoritariamente em caráter artesanal e familiar, o Queijo do Marajó (QM) é detentor de características sensoriais singulares, visto que seu sistema de produção é pautado em leite cru de origem animal diferenciada (considerando o fato de que a maior quantidade de leite comercializada no país é de origem bovina), experiência de fabricação considerável (desde o século XIX) e tradicionalmente artesanal, além do *terroir*, intrínseco que acompanha o produto, advindo da região onde é produzido (INPI, 2021).



Dados os fatos, no ano de 2021, o INPI concedeu à região Marajoara a Indicação Geográfica na categoria de Indicação de Procedência (IP) pela produção do QM, o que, na prática, atesta que a fabricação do produto decorre de um longo histórico e notoriedade. Assim, a região foi delimitada pelos municípios de: Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure, localizados no arquipélago do Marajó (INPI, 2021).

Através da Portaria nº 418, de 4 de março de 2013, da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ), foram estabelecidos os padrões de identidade e qualidade do QM. Segundo a mesma, o queijo deve apresentar uma consistência semidura, fatiável, de textura compacta e sem olhaduras, cor branco-palha, sabor levemente ácido e salgado. A peça pode ser comercializada tanto no formato cilíndrico comum, quanto no formato retangular (PARÁ, 2013).

O QM deve ser elaborado, obrigatoriamente, com leite de búfala ou uma mescla de leite bubalino e bovino, este último pode ser utilizado em uma proporção máxima de 40%. Esse tipo de queijo é subdividido em: tipo manteiga, possuindo a obrigatoriedade do uso de manteiga e; tipo creme, sendo obrigatório o uso de creme de leite em sua formulação (PARÁ, 2013).

O processo de produção do QM compreende as etapas apresentadas na Figura 3.

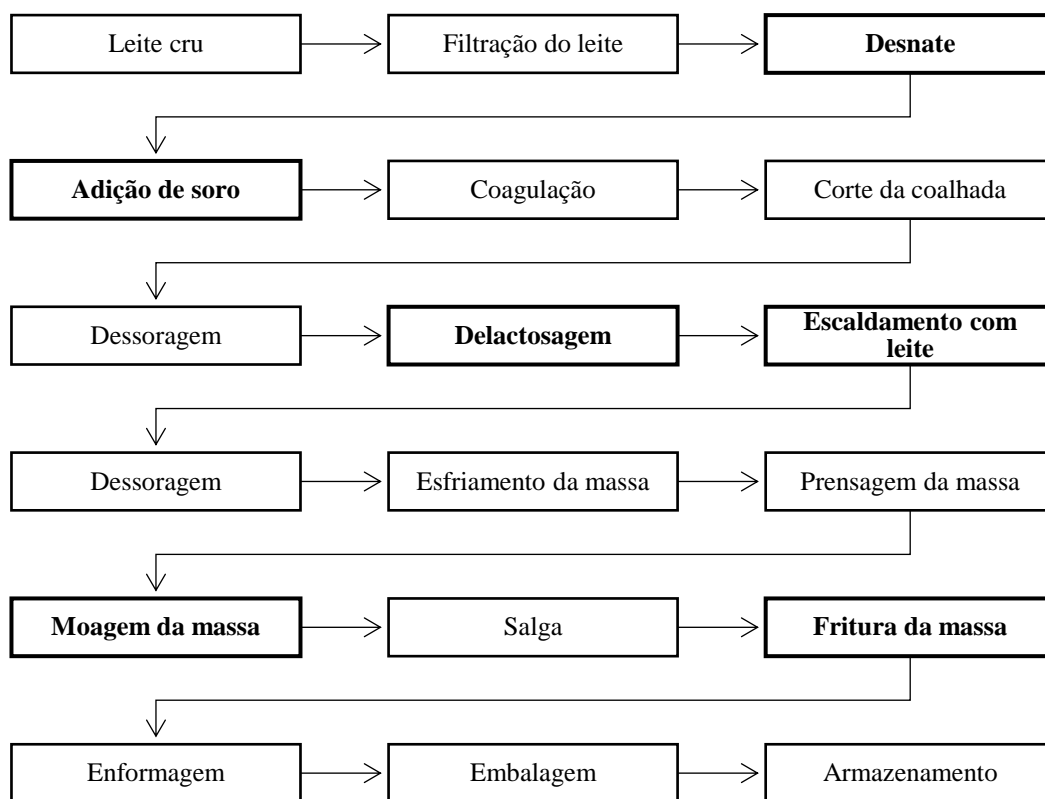
Em destaque na Figura 3 estão etapas específicas da tecnologia de processamento do QM. O desnaté, etapa em que toda a gordura do leite é retirada, fornece um produto (creme) que serve como subsídio a uma etapa posterior, a fritura da massa, onde o creme é adicionado durante o tratamento térmico para dar as características físicas do produto final.

Diferentemente da elaboração dos QAS e QCA, para iniciar o processo de coagulação das proteínas na elaboração do QM, é adicionado “soro fermento” ao leite, que é o soro oriundo da etapa de dessoragem do queijo elaborado no dia anterior. Processo semelhante é realizado no processamento do queijo Minas artesanal, onde o fermento recebe o nome de “pingo”. A prática de adição do “soro fermento” tem como objetivo aumentar a população de bactérias lácticas e a acidez, de forma que possíveis bactérias patogênicas, principalmente *S. aureus*, seja controlada.





Figura 3. Processo produtivo do queijo do Marajó tipo creme



Fonte: Adaptado de PARÁ, 2013.

A etapa de delactosagem se refere à lavagem da massa com água, visando auxiliar a retirada do soro e parte da lactose presentes na massa e controlar a acidez.

O escaldamento da massa com leite consiste em adicionar leite desnatado, preferencialmente bubalino, à massa sob agitação e aquecimento constantes até o momento em que a massa formar uma liga.

As principais diferenças entre a elaboração dos dois tipos de QM está na ausência da etapa de desnate e utilização de manteiga (em lugar de creme) na fabricação do queijo tipo manteiga.

### Queijo Artesanal Caipira (QAC)

Um estado tradicionalmente conhecido por sua atividade pecuária, o Mato Grosso do Sul (MS), localizado no Centro-Oeste do país, não possui uma produção significativa de QA, apesar de estar muito próximo do estado de maior destaque nesse setor (Minas Gerais). Apenas a partir do ano de 1980 começou a surgir uma comercialização mais significativa



dos derivados lácteos no estado. Desde então, o QA se mostrou uma fonte de renda para as famílias produtoras.

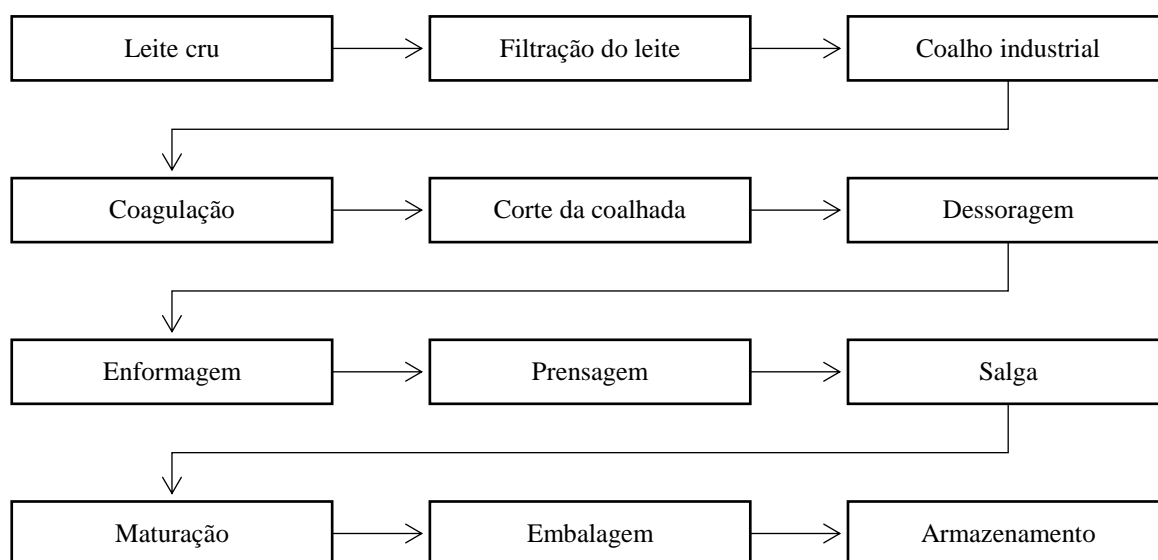
A elaboração de QA do MS é regulamentada através da Portaria estadual nº 3.670, de 7 de junho de 2021, que define o Queijo Artesanal Caipira (QAC) como sendo “o produto maturado que se obtém por coagulação enzimática do leite cru, através da utilização de coalhos industriais”. Não é permitido o uso de outros ingredientes além do leite cru integral, coalho e sal para a elaboração do QAC, sob consequência de descaracterização e não reconhecimento do produto (MATO GROSSO DO SUL, 2021).

O QAC deve apresentar uma consistência firme, de textura fechada, mas pode conter olhaduras mecânicas perceptíveis. Sua cor deve ser amarelada, com uma tonalidade mais escura sendo indicativa de um período de maturação mais longo, que não deve ser inferior a 28 dias. Deve possuir um sabor levemente ácido e salgado, características que podem variar em função do conteúdo de sal e grau de maturação da peça (MATO GROSSO DO SUL, 2021).

A Figura 4 apresenta o processamento do QAC.

Apesar de possuir uma fabricação relativamente simples e comum, os fatores que fazem o QAC ser o QAC vão além das etapas de processamento. O *terroir* de um queijo está relacionado tanto ao saber-fazer quanto às condições ambientais em que o processo está inserido. Assim, diferentes locais de produção geram diferentes produtos, ainda que seja aplicado um mesmo método de elaboração.

Figura 4. Processamento do QA Caipira



Fonte: MATO GROSSO DO SUL, 2021.



## **Queijo Minas Artesanal do Serro (QMAS)**

A região Sudeste do Brasil, com destaque ao estado de Minas Gerais, possui uma produção queijeira muito proeminente e de raízes seculares. O Queijo Minas Artesanal (QMA) é elaborado utilizando-se de leite não pasteurizado, com o emprego de fermento natural, denominado regionalmente como “pingo”.

O “pingo” nada mais é, do que um *pool* de microrganismos presentes naturalmente no soro coletado a partir dos queijos produzidos; e possui uma grande influência nas características físico-químicas e organolépticas do produto final (ISIDORIO, 2019). Como a carga microbiana desse soro fermento é variável em função das características ambientais e existem várias regiões reconhecidas como produtoras de QMA que utilizam esse mesmo artifício de produção (pingo), obtém-se, como resultado, vários tipos de QMA com características sensoriais distintas.

Atualmente, existem 10 (dez) regiões reconhecidas como produtoras tradicionais de QMA, dentre elas, está a região do Serro, formada pelos municípios de: Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro (IMA, 2002). A região do Serro foi a primeira de Minas Gerais a ser reconhecida pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e estima-se que sua produção artesanal de queijo tenha se iniciado há pelo menos 300 anos (MONTEIRO *et al.*, 2018).

O QMAS possui uma cor amarelo clara homogênea, aroma característico, sabor salgado e ácido, uma massa macia, cremosa e suave. Essas características são passíveis de alterações conforme o período de maturação ao qual for submetido o queijo (MONTEIRO *et al.*, 2018). É geralmente comercializado em formato redondo.

Não existe uma legislação estadual que determine os padrões de identidade do QMAS, porém, o Decreto estadual nº 42.645, de 5 de junho de 2002, determina o processo de produção de QMA, de forma geral. Na Figura 5 é apresentado o fluxograma do processo de elaboração dos QMA.

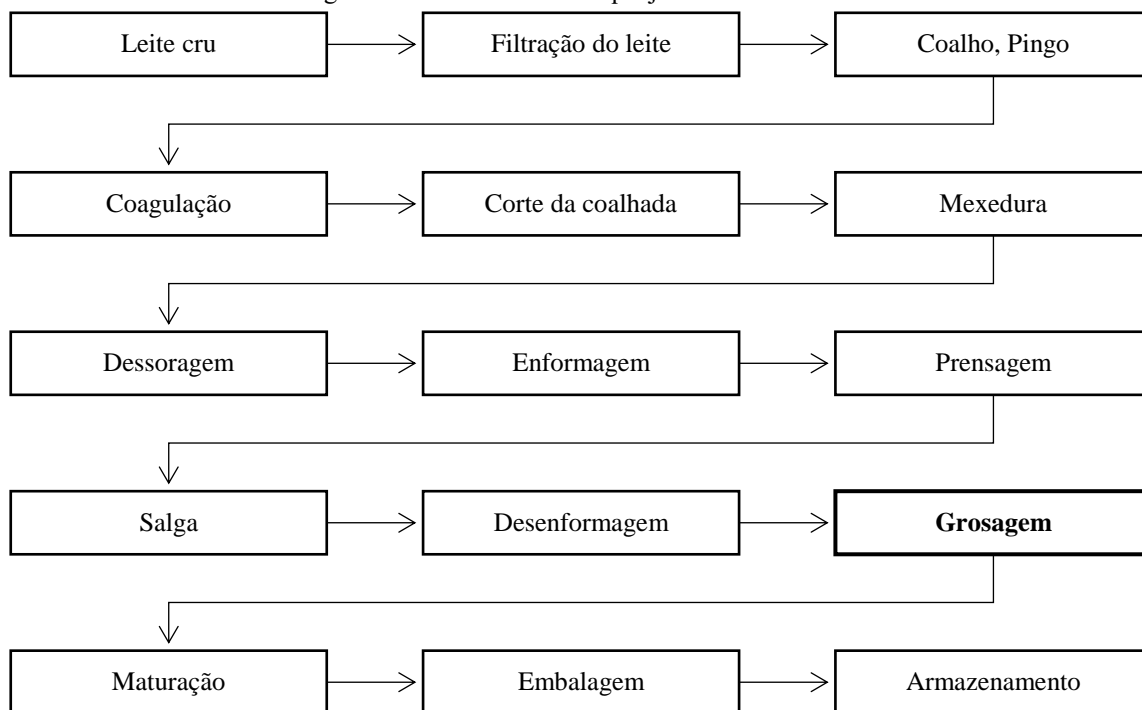
A etapa de “grosagem” se refere à ralação da superfície do queijo com o auxílio de um ralo inox com o objetivo de remover imperfeições em seu formato e ajudar no processo de maturação da peça.

Como o QMAS é elaborado a partir de leite cru e não há, em sua elaboração, qualquer etapa de tratamento térmico para garantir a segurança do alimento, torna-se necessário, além da adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF), a prática de um período



de maturação do produto. Segundo a legislação, o QMAS deve ser maturado por um espaço de tempo de, no mínimo, de 17 dias (MINAS GERAIS, 2021).

Figura 5. Processamento do queijo Minas artesanal



Fonte: MINAS GERAIS, 2002.

## CONCLUSÕES

A produção artesanal de queijo no Brasil é rica em termos de “saberes-fazer” distintos, o que resulta na existência de produtos com diferentes características sensoriais no mercado.

Com exceção da região Centro-Oeste, a produção queijeira artesanal se desenvolve há mais de um século e, quanto maior o tempo de desenvolvimento da atividade, mais experiência e valor cultural ela agrega à região produtora.

Em função das diferentes regiões geográficas foi possível observar diferenças em relação aos aspectos regulatórios estaduais, os quais se mostram ora mais flexíveis, ora mais restritos, sendo que esses últimos auxiliam na capacidade de diferenciação e consequente valorização de determinado tipo de queijo, visto que produtos cujas características são mais bem definidas são mais fáceis de serem reconhecidos pelo consumidor.



## REFERÊNCIAS

BRASIL. **Instrução Normativa nº 30**, de 26 de junho de 2001. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Manteiga da Terra ou Manteiga de Garrafa; Queijo de Coalho e Queijo de Manteiga. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2001.

CAVALCANTE, J. F. M. Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil. 1. Ed. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2017. Disponível em: [www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/690/1/2017\\_LIV\\_QCAN.pdf](http://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/690/1/2017_LIV_QCAN.pdf). Acesso em: 10 jun. 2023.

FOX, P. F. *et al.* Fundamentals of cheese science. 2. ed. New York: Springer, 2017. Disponível em: [www.link.springer.com/book/10.1007/978-1-4899-7681-9](http://www.link.springer.com/book/10.1007/978-1-4899-7681-9). Acesso em: 10 jul. 2023.

GOMES, R. A.; SILVA, F. A. P.; MEDEIROS, U. K. L. **Levantamento da disponibilidade e caracterização físico-química de queijos artesanais e industriais produzidos e comercializados no município de Currais Novos/RN. In: CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO IFRN: Tecnologia e Inovação para o Semiárido**, nº 9, 2013, Currais Novos, Anais. Currais Novos: IFRN, 2013, p. 405-414.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção Agropecuária. 2021. Disponível em: [www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/bubalinos/br](http://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/bubalinos/br). Acesso em: 10 jul. 2023.

IMA. Instituto Mineiro de Agropecuária. **Portaria nº 546, de 29 de outubro de 2002**. Identifica a microrregião do Serro. 2002.

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Cadernos de Especificações Técnicas. 2019. Disponível em: [www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/CamposdeCimadaSerra.pdf/view](http://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/CamposdeCimadaSerra.pdf/view). Acesso em: 31 jul. 2023.

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Fichas Técnicas de Indicações Geográficas. 2021. Disponível em: [www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/fichas-tecnicas-de-indicacoes-geograficas](http://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/fichas-tecnicas-de-indicacoes-geograficas). Acesso em: 01 ago. 2023.

ISIDORIO, W. R. **Caracterização da microbiota de queijos artesanais provenientes da Serra da Canastra – MG e da cultura iniciadora natural utilizada em sua produção**. 2019. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019.

MATO GROSSO DO SUL. **Portaria nº 3.670, de 7 de junho de 2021**. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do queijo MS Artesanal Caipira e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Mato Grosso do Sul, Campo Grande, MS, n. 10.532, p. 93, 2021.

MINAS GERAIS. **Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002**. Aprova o regulamento da Lei nº 14.185, de 31 janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção de queijo Minas artesanal. 2002.

MINAS GERAIS. **Portaria nº 2.051, de 07 de abril de 2021**. Define o período de maturação do queijo Minas artesanal produzido nas microrregiões de Araxá, Campo das Vertentes,



Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro. Diário Oficial do Executivo, Belo Horizonte, MG, ano 129, n. 68, 2021.

MONTEIRO, R. P. *et al.* Queijo Minas artesanal: Valorizando a agroindústria familiar. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2018.

NASCIMENTO, E. C.; CRUZ, B. E. V.; CALVI, M. F. Queijos diferentes, origem geográfica comum: História e tradição da produção dos queijos do Marajó. **Ateliê Geográfico**, v. 13, n. 3, p. 190-208, 2019.

PARÁ. **Portaria nº 418, de 4 de março de 2013.** Aprova o Regulamento Técnico de Produção do Queijo do Marajó e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Pará, PA, cad. 3, p. 5, 2013.

PARAÍBA. **Lei nº 11.346, de 06 de junho de 2019.** Institui o sistema de produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais do Estado da Paraíba. Diário Oficial do Estado da Paraíba, João Pessoa, PB, n. 16.886, p. 2, 2019.

SILVA, S. F. **Composição e qualidade do leite no Alto Paranaíba de Minas Gerais.** 2019. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 2019.

SLOW FOOD BRASIL. Queijos e produtos lácteos: Queijo Serrano. 2020. Disponível em: [www.slowfoodbrasil.org.br/arca\\_do\\_gosto/queijo-serrano/](http://www.slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/queijo-serrano/). Acesso em: 12 jul. 2023.

VELHO, J. B. *et al.* Queijo artesanal serrano: Uma receita passada de geração para geração. Porto Alegre: EMATER/RS-ASCAR, 2011. 32 p.



**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, Kelly Caroline Oliveira Pereira, Talia Julia Oliveira dos Santos, Sidney Pereira, Irene Menegali, Vanessa Aglaê, 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

*A Arte Brasileira de se Fazer Queijos Artesanais*

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).

Montes Claros, 03 de agosto de 2023.

Tawana Silva Cardoso

Assinaturas do autor principal e/ou orientador (SOMENTE MANUSCRITA)

**TIPO DE PUBLICAÇÃO:**

CAPÍTULO DE LIVRO (  )

ARTIGO DE REVISTA (  )