

# Estado participa de estruturação da Rede Mineira de Queijos Artesanais

Sex 28 maio

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) lidera, junto a diferentes instituições de pesquisa e de ensino do estado, o projeto de formatação da Rede Mineira de Queijos Artesanais. A proposta é racionalizar recursos e estrutura laboratorial para desenvolver soluções tecnológicas para a cadeia produtiva de queijos artesanais, atendendo produtores, associações, extensionistas e fiscais sanitários em demandas de agregação de valor e de garantia da segurança do alimento.

O modelo da rede de pesquisa é baseado na [Rede de Morangos do Brasil](#), formalizada recentemente, com a participação de 11 instituições de pesquisa de quatro estados. “A secretária de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ana Valentini, vislumbrou a possibilidade de uma rede semelhante, que poderia ser estruturada pela Epamig que tem larga experiência em pesquisas com queijos artesanais”, conta o pesquisador Daniel Arantes, coordenador do processo de estruturação da rede.

O pesquisador da Epamig enfatiza que, nesta etapa, as instituições têm apresentado estruturas, linhas de pesquisas e ações voltadas para a cadeia de queijos artesanais. Daniel Arantes ainda destaca que a formalização da rede é importante para garantir recursos para a integração e a realização de pesquisas por meio de editais de fomento e parcerias.

Participam dessa fase, além da Epamig, a Embrapa Gado de Leite, as universidades federais de Minas Gerais (UFMG), Lavras (Ufla), Viçosa (UFV), São João del-Rei (UFSJ), Juiz de Fora (UFJF), Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) e Uberlândia (UFU); os institutos federais, IF Sudeste Rio Pomba e IFMG Bambuí; a Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes) e a PUC-Minas.

“Paralelamente, estamos em contato com a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e com o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), responsável pela regulamentação dos queijos artesanais no estado. O objetivo é prospectar demandas para potencializar a difusão das tecnologias já geradas. Também estão sendo estruturadas comissões para organização de eventos técnico-científicos e de planos de capacitação para pesquisadores”, explica Daniel Arantes.

Os planos de trabalho serão definidos de forma participativa pelos membros da rede e pelos integrantes da cadeia produtiva. A presença em praticamente todos os tradicionais locais produtores vai possibilitar o desenvolvimento de planos de ações regionalizados.

“A ideia é que a Rede possa atuar em todo o estado, pois existe uma demanda crescente pelo reconhecimento e pela regulamentação da produção de queijos artesanais. Esse é um processo que se dará de forma local, já que as regiões estão em diferentes estágios. Acredito que, trabalhando assim, conseguiremos atender de forma mais direta as demandas mais imediatas”, conclui o pesquisador.

