

Emater-MG e Aprocan farão ações conjuntas em benefício dos produtores de queijo da Canastra

Sex 28 abril

Profissionais da [Emater-MG](#) estiveram, recentemente, na Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), em São Roque de Minas, na região Sudoeste do estado, para reforçar a parceria com a entidade e construir uma agenda conjunta de trabalho para o fortalecimento da produção e valorização do queijo Minas artesanal da região da Canastra. Entre as ações pactuadas estão a realização do 1º Circuito Tecnológico do Queijo Minas Artesanal da Região da Canastra (previsto para junho), capacitações e atualizações técnicas das equipes da Emater-MG e a implementação do Programa Queijo Minas Legal, na região da Canastra.

O Circuito Tecnológico do Queijo Minas Artesanal da Região da Canastra será realizado no dia 22 junho, no município de São João Batista do Glória. O coordenador técnico regional da Emater-MG, Carlos Bovo, explica que a proposta é fazer um evento técnico sobre produção de queijos com palestras sobre inovação tecnológica, mercado, legislação e outros temas de interesses dos produtores.

“Estes seminários são comuns em grandes cidades, mas é difícil o pecuarista abandonar suas atividades do dia-a-dia, fora custos de locomoção e hospedagem. Por isso, trazer esse modelo de evento para a região facilita a participação de técnicos e produtores”, argumenta Bovo. O coordenador explica que a proposta é fazer o circuito cada ano em uma cidade da região. No primeiro, a expectativa é reunir profissionais e produtores de 30 municípios.

Treinamento

Outra proposta educativa é uma parceria para capacitações e atualizações técnicas das equipes da Emater da região Canastra no Centro de Referência de Queijos Artesanais, da Aprocan. A escola ensina técnicas para produzir o Queijo Minas Artesanal (QMA) de leite cru, visando formar mestres queijeiros.

Segundo Bovo, vários extensionistas da Emater-MG assumiram

recentemente, então é importante um bom treinamento para que eles

Emater-MG / Divulgação possam atender melhor os

produtores. “Já temos um curso focado nos produtores, mas vamos adaptá-lo para um formato que atenda os técnicos da Emater-MG”, explica o gerente-executivo da Aprocan Higor Freitas.

Regularização de queijarias

As equipes da Emater-MG e da Aprocan também discutiram iniciativas para a implementação e a execução do Programa Queijo Minas Legal, na região da Canastra. O projeto estadual prevê um investimento de R\$ 2,8 milhões na regularização de queijarias artesanais em Minas e é fruto de uma parceria do [Governo do Estado](#), por meio da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), com o Fundo Estadual de Defesa e Proteção do Consumidor do Ministério Público de Minas Gerais, via Termo de Descentralização de Crédito Orçamentário.

Os recursos serão destinados a treinamento de profissionais do Sistema Agricultura, visitas aos estabelecimentos produtores e a análises laboratoriais de amostras de água e de queijos, além de assistência técnica às queijarias. Segundo Bovo, a meta da Unidade Regional da Emater-MG (Uregi) em Passos é beneficiar 60 produtores familiares na região. “Sempre orientamos nossos associados para fazer a regularização das queijarias, mas se o número de produtores legalizados aumentar na região é bom para todos. Assim a produção de queijo Canastra fica mais forte e valorizamos nossa marca, permitindo atingir um mercado comprador maior”, comenta Higor.

As visitas técnicas da Emater-MG, por sua vez, serão guiadas por análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas de amostras de água e de queijos, que poderão ser feitas na Aprocan. Os resultados vão auxiliar na assistência técnica oferecida aos queijeiros, facilitando a descoberta de deficiências e perigos higiênico-sanitários nos itens comercializados e o trabalho de habilitação sanitária, de modo geral. Além de projetos relativos à produção queijeira, as equipes da Emater-MG e da Aprocan pensam ainda em estabelecer projetos de diversificação e integração produtiva para produtores da região como a apicultura.