

Workshops indicam qualificação de mão de obra e modernização da legislação para fomentar cachaça e queijo em Minas

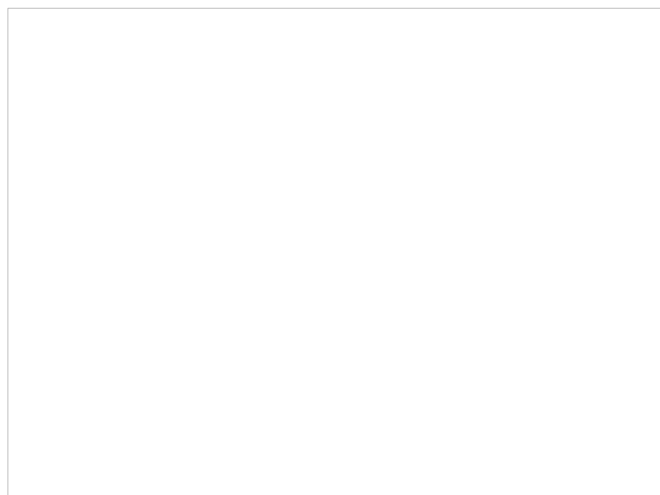
Qui 07 novembro

O primeiro Workshop da Cachaça de Alambique de Minas Gerais e o primeiro Workshop do Queijo Artesanal de Minas Gerais, realizados pela [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), respectivamente nos dias 5 e 6/11, levantaram dezenas de propostas de ações estratégicas para a legislação intrincada e a carência de mão de obra qualificada das cadeias produtivas.

As discussões foram baseadas em diagnósticos coordenados por Gustavo Bastos Braga, professor da Universidade Federal de Viçosa (UFV), durante dois dias de trabalho, na sede da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), em Belo Horizonte. Foram entrevistadas pessoas ligadas a toda a cadeia de produção nas principais regiões produtoras, desde o vendedor de insumos, passando pelo produtor até o vendedor final.

O secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, Thales Fernandes, destacou o papel da cachaça de alambique e do queijo artesanal como expoentes dos produtos artesanais mineiros. Ele também ressaltou o apoio que o [Governo de Minas](#) vem dando ao setor, o que beneficia principalmente a agricultura familiar e pequenos produtores.

“Legislações menos burocráticas e mais práticas, bem como agilidade para registrar os estabelecimentos, têm dado uma nova conotação principalmente para o queijo, com as novas microrregiões e regulamentos”, analisou Thales.



“Por isso mesmo é importante esse encontro com técnicos e produtores, reunindo pesquisa, extensão e defesa sanitária, para fomentar cada vez mais essas cadeias e mostrar seu valor e importância na nossa economia”, emendou.

Imagem da cachaça

Josiane Gonçalves / Seapa

Um dos principais entraves apresentados no workshop da cachaça de alambique foram dificuldades com mão de obra. De acordo com Gustavo Braga, o médio produtor é quem mais enfrenta problemas. “Quando ele começa a crescer, a falta de mão de obra fica intransponível”, observou.

A imagem negativa que ainda existe a respeito da bebida também é um desafio. “Essa imagem pode ser revertida, pois produzimos um produto de alta qualidade. Assim como temos países como o México, que se orgulha de sua tequila, podemos fazer isso no Brasil, pois a cachaça é parte da nossa história e da cultura mineira”, ponderou Braga.

Legislação e união do setor

Quanto ao queijo artesanal, um dos principais apontamentos foi a necessidade de uma legislação mais moderna, passando pela mesma carência de mão de obra qualificada, além da falsificação e adulteração de produtos.

As soluções propostas vão da revisão da legislação vigente e do sistema tributário, a treinamentos sobre o assunto para os produtores, conscientizando sobre os benefícios de cumprir a lei. O fortalecimento das associações e cooperativas também foi uma sugestão para reforçar as demandas dos produtores junto a órgãos públicos e instituições financeiras.

Gustavo Braga também frisou a necessidade de que o produto seja valorizado, até mesmo pelo próprio consumidor final. “Ainda há muito o que evoluir nesse ponto, até mesmo quanto ao próprio conhecimento do consumidor sobre esse mercado. Podemos citar o café como exemplo de avanço nesse caso. Hoje o consumidor entende do assunto, degusta os produtos. A ideia é que isso se popularize no queijo também”, comentou.