

Instituto Mineiro de Agropecuária participa da Festa do Queijo de Ipanema

Qua 23 julho

O [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) participa da 15ª edição da Festa do Queijo, em Ipanema, no Vale do Rio Doce, que começa nesta quarta-feira (23/7). Cabe à autarquia, vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#), inspecionar a grande estrela do evento: o maior queijo Minas Padrão do mundo, que este ano deve ultrapassar 3 toneladas. Em 2024, o queijo pesou 2.870 quilos.

Todo o processo de fabricação é acompanhado de perto por um médico-veterinário do IMA, responsável pela inspeção sanitária dentro da indústria, assegurando a qualidade do alimento e o cumprimento dos requisitos legais para sua produção.

O órgão também atua nas propriedades fornecedoras de leite, com ações de defesa sanitária animal que garantem a sanidade dos rebanhos, o que influencia diretamente na qualidade da matéria-prima usada na produção do queijo.

"A atuação do IMA nas propriedades é essencial para a cadeia produtiva do leite de Ipanema e região. O órgão realiza fiscalizações sanitárias nas fazendas, controle de zoonoses e vigilância de doenças que possam afetar os rebanhos leiteiros", explica o chefe do escritório seccional do IMA em Ipanema, Raul Fonseca. "Só se faz um queijo seguro para consumo a partir de um leite inspecionado, e esse trabalho começa no campo".

Ele ainda pontuou que o formato ou peso do queijo não altera os critérios que devem ser seguidos e a inspeção é feita com a mesma responsabilidade técnica, garantindo segurança para quem participar da festa.

Todo produto de origem animal precisa passar por inspeção sanitária e esse trabalho é executado por diferentes esferas de fiscalização — municipal (SIM), estadual (SIE, que em Minas Gerais é executado pelo IMA) e federal (SIF).

Neste ano, além do tradicional queijo gigante, o maior pão de queijo, o maior doce de leite e a maior queimadinha, a Festa do Queijo contará com a produção inédita da maior muçarela do mundo, elaborada por uma indústria sob inspeção federal. Também farão parte do evento pratos típicos mineiros e internacionais, como o frango com quiabo e uma paella especial.

Estande informativo

O tradicional evento que celebra a cultura e a agropecuária da região vai até domingo (27/7) e também conta com um estande informativo e interativo do IMA, onde visitantes poderão conhecer de perto as atividades desenvolvidas pelo instituto em diversas áreas.

Uma das atrações do estande será uma réplica, de madeira, em tamanho real do maior queijo do mundo. A estrutura cenográfica foi criada para que os visitantes possam vivenciar de perto as dimensões impressionantes da peça, que é símbolo do evento.

Durante a festa, também serão realizadas palestras curtas e rodas de conversa com foco em orientação técnica a produtores, abordando temas como sanidade animal, inspeção, rastreabilidade e boas práticas agropecuárias.

A programação da 15ª Festa do Queijo em Ipanema está [disponível aqui](#).