

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

**PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJO DE MASSA COZIDA EM JEQUERI-MG:
NORMATIVAS, PRÁTICAS PRODUTIVAS E ASPECTOS SOCIOCULTURAIS**

Cristiana Teixeira Silva
Magister Scientiae

**VIÇOSA - MINAS GERAIS
2026**

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central da Universidade Federal de Viçosa - Campus Viçosa

T

S586p
2026

Silva, Cristiana Teixeira, 1979-
Produção artesanal de queijo de massa cozida em Jequeri-MG: normativas, práticas produtivas e aspectos socioculturais / Cristiana Teixeira Silva. – Viçosa, MG, 2026.
1 dissertação eletrônica (128 f.): il. (algumas color.).

Inclui anexos.

Inclui apêndices.

Orientador: Roseni Aparecida de Moura.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Viçosa, Departamento de Economia Rural, 2026.

Inclui bibliografia.

DOI: <https://doi.org/10.47328/ufvbbt.2026.246>

Modo de acesso: World Wide Web.

1. Queijo-de-minas. 2. Queijo-de-minas - Produção - Legislação. 3. Vigilância sanitária. 4. Identidade social.
I. Moura, Roseni Aparecida de, 1981-. II. Universidade Federal de Viçosa. Departamento de Economia Rural. Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural. III. Título.

CDD 22. ed. 636.353

CRISTIANA TEIXEIRA SILVA

**PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJO DE MASSA COZIDA EM JEQUERI-MG:
NORMATIVAS, PRÁTICAS PRODUTIVAS E ASPECTOS SOCIOCULTURAIS**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

Orientadora: Roseni Aparecida de Moura

Coorientadora: Palloma Rosa Ferreira

**VIÇOSA - MINAS GERAIS
2026**

**Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central da Universidade
Federal de Viçosa - Campus Viçosa**

T

S586p
2026
Silva, Cristiana Teixeira, 1979-
Produção artesanal de queijo de massa cozida em
Jequeri-MG: normativas, práticas produtivas e aspectos
socioculturais / Cristiana Teixeira Silva. – Viçosa, MG, 2026.
128 f.: il. (algumas color.).

Inclui anexos.

Inclui apêndices.

Orientador: Roseni Aparecida de Moura.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Viçosa,
Departamento de Economia Rural, 2026.

Inclui bibliografia.

Modo de acesso: World Wide Web.

1. Queijo-de-minas. 2. Queijo-de-minas - Produção.
3. Legislação - Vigilância sanitária. 4. Identidade social.
I. Moura, Roseni Aparecida de, 1981-. II. Universidade Federal
de Viçosa. Departamento de Economia Rural. Programa de
Pós-Graduação em Extensão Rural. III. Título.

CDD 22. ed. 636..353

CRISTIANA TEIXEIRA SILVA

**PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJO DE MASSA COZIDA EM JEQUERI-MG:
NORMATIVAS, PRÁTICAS PRODUTIVAS E ASPECTOS SOCIOCULTURAIS**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

APROVADA: 12 de fevereiro de 2026.

Assentimento:

Cristiana Teixeira Silva
Autora

Roseni Aparecida de Moura
Orientadora

Essa dissertação foi assinada digitalmente pela autora em 05/03/2026 às 13:16:07 e pela orientadora em 05/03/2026 às 14:08:29. As assinaturas têm validade legal, conforme o disposto na Medida Provisória 2.200-2/2001 e na Resolução nº 37/2012 do CONARQ. Para conferir a autenticidade, acesse <https://siadoc.ufv.br/validar-documento>. No campo 'Código de registro', informe o código **63Y8.98YP.VONP** e clique no botão 'Validar documento'.

Dedico este trabalho aos meus pais, Marília e Fábio, cujo amor e sacrifício pavimentaram meu caminho na educação, ensinando-me lições que transcendem as páginas de qualquer livro. Aos meus irmãos, Fábio e Marina, e a Débora, pela pelo apoio em toda as etapas da minha vida. Aos meus sobrinhos, Mateus e Catarina, fontes de alegria e inspiração que me motivam a buscar, a cada dia, a minha melhor versão.

AGRADECIMENTOS

À Universidade Federal de Viçosa (UFV), em especial ao Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, pela oportunidade de realização deste mestrado e pelo ambiente de aprendizado que permitiu meu crescimento acadêmico e profissional.

À minha orientadora, Roseni Aparecida de Moura, e à minha coorientadora Palloma Rosa Ferreira, por terem acreditado neste projeto. Agradeço pela paciência, pelas orientações precisas e pela condução ética e sensível que tornam esta pesquisa possível.

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG), pela concessão da bolsa de estudos, apoio financeiro fundamental que permitiu minha dedicação exclusiva a esta investigação.

À Prefeitura Municipal de Jequeri, em especial à Secretaria de Cultura, Turismo e Meio Ambiente, na pessoa do secretário Thúlio. Agradeço pela receptividade no território, pelo apoio e por compartilharem a visão de que o Queijo de Massa Cozida é um patrimônio que merece ser reconhecido e valorizado.

Aos extensionistas EMATER MG de Jequeri, Davi e Natália, pelo suporte logístico, pela generosidade em compartilhar o conhecimento acumulado sobre a região e por serem pontes fundamentais entre a academia e a realidade do campo.

Ao Instituto Mineiro Agropecuário (IMA), na pessoa do responsável técnico Rafael, pelas contribuições técnicas indispensáveis para a compreensão do cenário normativo e pela disponibilidade em dialogar sobre os desafios da regularização sanitária no município.

Aos produtores e produtoras de Queijo de Massa Cozida de Jequeri, que são os verdadeiros protagonistas deste trabalho. Meu mais profundo agradecimento por terem aberto as porteiras de suas propriedades e de suas histórias, e por disponibilizarem seu tempo precioso para partilhar o savoir-faire que mantém viva a identidade deste território.

Este trabalho foi realizado com o apoio das seguintes agências de pesquisa brasileiras: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

RESUMO

SILVA, Cristiana Teixeira, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, fevereiro de 2026.
PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJO DE MASSA COZIDA EM JEQUERI-MG: NORMATIVAS, PRÁTICAS PRODUTIVAS E ASPECTOS SOCIOCULTURAIS.
Orientadora: Roseni Aparecida de Moura. Coorientadora: Palloma Rosa Ferreira.

Este trabalho analisou a produção artesanal de Queijo de Massa Cozida (QMC) no município de Jequeri, na Zona da Mata Mineira, e buscou compreender como as normativas vigentes dialogam com os modos tradicionais de produção e com os significados socioculturais atribuídos ao produto. Com base na perspectiva da extensão rural, a investigação discute as tensões entre a valorização cultural do queijo artesanal e as exigências legais para sua regulamentação. A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa, baseada em entrevistas semiestruturadas em profundidade com os participantes, sendo nove produtores artesanais de QMC e quatro agentes institucionais (representantes da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER), do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e da Prefeitura Municipal de Jequeri), que ocorreu no período de outubro a dezembro de 2025. Além disso, foram feitas análises documentais e observações em unidades de processamento, que permitiram identificar estratégias de adaptação, resistências e inovações no cotidiano produtivo. Os resultados evidenciam que o QMC de Jequeri possui uma identidade tecnológica própria, fundamentada no uso do pingo e no domínio sensorial do ponto de filar a massa. Mais do que um alimento, constitui patrimônio cultural imaterial, expressão de identidade e forma de reprodução social no meio rural. No entanto, ele enfrenta desafios relacionados à conformidade sanitária, à sustentabilidade econômica e ao reconhecimento institucional. Conclui-se que o fortalecimento da atividade depende de fatores como a preservação dos saberes tradicionais e a elaboração de um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) específico para o QMC e a construção de políticas públicas que legitimem e apoiem a diversidade dos modos de produção.

Palavras-chave: queijo de massa cozida; patrimônio cultural imaterial; savoir-faire ; regulamentação sanitária; agricultura familiar; jequeri-mg

ABSTRACT

SILVA, Cristiana Teixeira, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, February, 2026.
ARTISANAL PRODUCTION OF COOKED CHEESE IN JEQUERI-MG: REGULATIONS, PRODUCTION PRACTICES, AND SOCIOCULTURAL ASPECTS.
Adviser: Roseni Aparecida de Moura. Co-adviser: Palloma Rosa Ferreira.

This study analyzed the artisanal production of Queijo de Massa Cozida (QMC) in the municipality of Jequeri, in the Zona da Mata region of Minas Gerais, and sought to understand how current regulations interact with traditional production methods and the sociocultural meanings attributed to the product. Based on a rural extension perspective, the investigation discusses the tensions between the cultural appreciation of artisanal cheese and the legal requirements for its regulation. The research adopted a qualitative approach, based on semi-structured in-depth interviews with participants, including nine artisanal QMC producers and four institutional agents (representatives from the Minas Gerais Rural Technical Assistance and Extension Company (EMATER), the Minas Gerais Institute of Agriculture (IMA) and the Municipality of Jequeri), which took place between October and December 2025. In addition, documentary analyses and observations were conducted in processing units, allowing the identification of adaptation strategies, resistance, and innovations in daily production practices. The results show that Jequeri's QMC (Quilted Cornmeal) possesses its own technological identity, based on the use of whey and the sensory mastery of the dough's stretching point. More than just a food, it constitutes intangible cultural heritage, an expression of identity, and a form of social reproduction in rural areas. However, it faces challenges related to sanitary compliance, economic sustainability, and institutional recognition. It is concluded that strengthening the activity depends on factors such as the preservation of traditional knowledge, the development of a specific Technical Regulation of Identity and Quality (RTIQ) for QMC, and the construction of public policies that legitimize and support the diversity of production methods.

Keywords: cooked cheese; intangible cultural heritage; savoir-faire; sanitary regulations; family farming; jequeri-mg

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Estrutura metodológica da pesquisa	24
Figura 2 – Mapa de Localização do município de Jequeri, MG.....	25
Figura 3 – Mapa de uso e ocupação do solo do município de Jequeri-MG.....	27
Figura 4 – Fluxograma de seleção dos artigos da revisão do tipo Estado da Arte	33
Figura 5 – Evolução da regulamentação do queijo artesanal.....	55
Figura 6 – Diagrama do Savoir-Faire: fluxo tradicional vs. fluxo de inovação na produção de queijo de massa cozida	61

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Sistematização dos estudos selecionados	34
Quadro 2 – Matriz de Análise: Estado da Arte e Lacunas Científicas.....	42
Quadro 3 – Síntese dos Resultados Relacionados ao Enquadramento Normativo e Desafio da Caracterização	63
Quadro 4 – Síntese dos Resultados Relacionados aos Saberes Tradicionais e a Transmissão Intergeracional	67
Quadro 5 – Síntese dos Resultados Relacionados ao Protagonismo Feminino e a Gestão do <i>Savoir-Faire</i>	70
Quadro 6 – Síntese dos Resultados Relacionados ao <i>Pingo</i> como Ator Microbiológico e Vetor de <i>Savoir-Faire</i>	87
Quadro 7 – Síntese dos Resultados Relacionados a Desuniformidade como Identidade e o Dilema da Padronização.....	89
Quadro 8 – Síntese dos Resultados Relacionados a Patrimonialização e Dimensão Sensorial do <i>Terroir</i>	90
Quadro 9 – Síntese dos Resultados Relacionados ao Queijo como Vínculo Territorial e Elemento de Identidade	93
Quadro 10 – Síntese dos Resultados Relacionados a Transmissão do <i>Savoir-Faire</i> e Legado Intergeracional.....	95
Quadro 11 – Síntese Relacionada a Políticas Públicas e Mediação Institucional	97
Quadro 12 – Síntese dos Resultados Relacionados o Papel da Academia e das Instituições na Legitimação do <i>Savoir-Faire</i>	99
Quadro 13 – Síntese dos Achados Relacionados a Agência do Medo e o Estigma da Invisibilidade Normativa	102

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas.
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée.
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais
EPAMIG	Empresa Agropecuária de Minas Gerais
FAPEMIG	Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais.
GESPAR	Grupo de estudos sobre Governança, Sustentabilidade, Paisagens e Áreas Rurais.
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária.
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.
ONU	Organização das Nações Unidas.
PIB	Produto Interno Bruto
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar.
QMA	Queijo Minas Artesanal
QMC	Queijo de Massa Cozida.
RTIQ	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.
SIAL	Sistemas Agroalimentares Localizados.
UFV	Universidade Federal de Viçosa.
UNESCO	Organização das Nações Unidas

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO GERAL	12
1.1. JUSTIFICATIVA/PROBLEMA DE PESQUISA	16
2. OBJETIVO GERAL	19
2.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS GERAIS DA DISSERTAÇÃO	20
3.1. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO	24
ARTIGO 1 – IDENTIDADE E PATRIMÔNIO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS: ESTADO DA ARTE	28
1. INTRODUÇÃO	30
2. METODOLOGIA	31
3. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	34
3.1. O queijo como Materialização da Identidade e Patrimônio	36
3.2. As Dinâmicas de Valorização do Queijo Artesanal	38
3.3. Desafios e Conflitos na Produção e Consumo	39
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	45
ARTIGO 2 –TENSÕES NORMATIVAS NA PRODUÇÃO DE QUEIJO DE MASSA COZIDA EM JEQUERI-MG NO BRASIL	47
1. INTRODUÇÃO	49
2. METODOLOGIA	50
3. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	52
3.1. O itinerário do <i>Savoir-Faire</i> e o Desafio da Legitimidade Normativa.....	52
3.1.1. Marcos Regulatórios e Patrimônio Imaterial: Desafios e Lacunas na Legislação dos Queijos Artesanais	52
3.1.2. O Enquadramento Normativo e o Desafio da Caracterização.....	59
3.1.3. O Processo Produtivo do Queijo de Massa Cozida de Jequeri	63
3.2. Identidade e Patrimônio Cultural	66
3.2.1. Saberes Tradicionais e a Transmissão Intergeracional.....	66

3.2.2. Território, Família e o Protagonismo da Mulher	68
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	72
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	75
ARTIGO 3 – O <i>SAVOIR-FAIRE</i> DO QUEIJO ARTESANAL DE MASSA COZIDA DE JEQUERI-MG: UMA ANÁLISE SOB A ÓTICA DO <i>TERROIR</i> E REDES	
SOCIOTÉCNICAS.....	80
1. INTRODUÇÃO	82
2. METODOLOGIA	84
2.1. Análise de Conteúdo e Eixos de Discussão	85
3. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	86
3.1. O <i>Terroir</i> do Queijo de Massa Cozida: Do <i>Pingo</i> ao Clima	86
3.1.1. O <i>Pingo</i> como Ator Microbiológico e Vetor de <i>Savoir-Faire</i>	86
3.1.2. A Desuniformidade como Identidade perante o Dilema da Padronização... 89	
3.1.3. Patrimonialização e Dimensão Sensorial do <i>Terroir</i>	90
3.1.4. O queijo como Vínculo Territorial e Elemento de Identidade	92
3.2. Redes Sociotécnicas: O Embate entre a Norma, a Resistência e a Tradução do Saber	95
3.2.1. Transmissão do <i>Savoir-Faire</i> e Legado Intergeracional	95
3.2.2. Políticas Públicas e a Mediação Institucional (Rede Sociotécnica).....	97
3.2.3. A Rede em Tradução: O Papel da Academia e das Instituições na Legitimação do <i>Savoir-Faire</i>	99
3.3. A Agência do Medo e o Estigma da invisibilidade Normativa	101
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	106
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	108
4. CONSIDERAÇÃO GERAL	110
5. BIBLIOGRAFIA GERAL DA DISSERTAÇÃO.....	112
APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTAS	115
APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	121
ANEXO A – NORMAS	124
ANEXO B – REGISTROS FOTOGRÁFICOS.....	125

1. INTRODUÇÃO GERAL

A produção artesanal de alimentos tem sido compreendida, na literatura, como expressão de saberes sociais e condições biofísicas do território se articulam na construção de produtos dotados de identidade própria. Nesse sentido, Bérard e Marchenay (2004) argumentam que os produtos artesanais não devem ser interpretados como meras mercadorias (*commodity*), mas também como construções sociais nas quais o *savoir-faire*¹ local interage de forma dinâmica com os elementos naturais e culturais do território. Essa perspectiva permite compreender o alimento como um mediador entre cultura, técnica e território, especialmente frente às pressões de padronização impostas pelos modelos agroindustriais hegemônicos.

Essa concepção encontra expressão institucionalizada em experiências internacionais de valorização dos alimentos tradicionais, como no caso francês, referência internacional na valorização e proteção do patrimônio alimentar, especialmente por meio do conceito de *terroir*, consagrado pelo selo *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC)², vigente desde 1935. *Terroir* refere-se à articulação entre fatores naturais (solo, clima, relevo), saberes técnicos e práticas culturais que, em conjunto, conferem identidade específica a um produto agroalimentar. (Bérard & Marchenay, 2004).

Segundo Wilkinson (2008), essa especificidade é o que permite a esses produtos se inserirem em mercados de qualidade diferenciada, valorizando o enraizamento social (*embeddedness*³). Entre essas práticas, destaca-se a produção de queijo artesanal no Brasil, cuja origem remonta ao final do século XVI, na região de São Salvador, na Bahia, utilizando leite de ovelha, vaca e cabra como principais matérias-primas (Dias, 2010). Ao longo do tempo, a prática expandiu-se para outras regiões do país, assumindo diferentes técnicas e características de acordo com os territórios em que foi desenvolvida.

¹O *savoir-faire* se caracteriza pela indissociabilidade entre a concepção e a execução, em que o conhecimento tácito do produtor, adquirido pela experiência e sensibilidade sensorial no dia a dia, permite uma mediação constante entre matéria-prima e as condições do meio (Grande et al., 2012).

²O *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC) é um sistema francês de certificação de origem, criado em 1935, que protege produtos associados a um território específico mediante regras formais de produção baseadas no conceito de *terroir*.

³Noção de enraizamento (*embeddedness*) de Polanyi reapropriada por Granovetter sob a noção do indivíduo inserido em redes sociais. Polanyi é um dos autores que inspiram a Nova Sociologia Econômica de Granovetter (Beckert, 2007).

Em Minas Gerais, a produção apresenta um legado cultural significativo. Saberes transmitidos intergeracionalmente, associados às especificidades ambientais, culminaram no reconhecimento do modo de fazer queijo minas artesanal como Patrimônio Cultural do Brasil, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2008). Mais recentemente, em 2024, este saber foi reconhecido como Patrimônio Imaterial da Humanidade, pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO, 2024).

Nesse contexto, a escolha de Jequeri, Minas Gerais, como área de estudo justifica-se pelo momento singular que o município vivencia. Localizado na Zona da Mata Mineira e com economia vinculada à pecuária leiteira, o município realizou, em 2024, um inventário de proteção ao acervo cultural sobre o modo de fazer do Queijo de Massa Cozida (QMC). O inventário corresponde a primeira etapa para o processo de reconhecimento dessa produção como patrimônio cultural imaterial do município⁴. Paralelamente, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER-MG) vem desenvolvendo ações que resultarão na caracterização da região como produtora de queijo artesanal⁵.

O processo de caracterização territorial do QMC em Jequeri insere-se como estratégia de fortalecimento de sua identidade produtiva e cultural, favorecendo a construção de parcerias institucionais e a manutenção dos saberes locais associados ao modo de fazer. Tal processo ocorre em um contexto regulatório concebido a partir de parâmetros técnicos voltados à produção industrial de alimentos, o que resulta na aplicação de exigências homogêneas a sistemas produtivos de escalas distintas. Dessa forma, produtores e produtoras artesanais que operam com volumes reduzidos de leite passam a mobilizar estratégias de adequação às normas vigentes, buscando atender aos requisitos sanitários destinados à proteção do consumidor sem descaracterizar completamente suas práticas tradicionais. Nesse sentido, mais do que um efeito de penalização direta,

⁴O reconhecimento de um bem como patrimônio cultural imaterial municipal ocorre por meio de um processo administrativo que envolve a elaboração de um dossiê técnico (no caso de Jequeri foi realizado um inventário de proteção ao acervo cultural), a deliberação e aprovação pelo Conselho Municipal de Patrimônio Cultural e, por fim, a inscrição do bem no respectivo Livro de Registro, oficializada por decreto do Poder municipal.

⁵A caracterização define um território como produtor de determinado tipo de queijo, indicando suas principais características e os municípios que o compõem. Para sua efetivação, são necessárias pesquisas científicas sobre os aspectos físico-químicos e socioculturais do produto, além da realização de entrevistas com produtores e da análise de elementos territoriais, como relevo, paisagem, raça de animais. A partir dessas informações elabora-se um documento técnico que é submetido a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (SEAPA), cabendo ao Governador do Estado o reconhecimento formal da região como produtora daquele tipo de queijo, por meio de ato normativo (BRASIL, 2019).

observa-se um campo de negociação entre identidade produtiva, exigências normativas e possibilidades de inserção institucional.

A produção de QMC em Jequeri insere-se em um contexto marcado pela coexistência entre saberes tradicionais e exigências sanitárias contemporâneas. Trata-se de um sistema produtivo baseado em conhecimentos transmitidos intergeracionalmente, no qual os produtores e produtoras mobilizam técnicas próprias para garantir a qualidade e a guarda do alimento, ao mesmo tempo em que buscam atender às normativas vigentes voltadas à proteção do consumidor. Nesse processo, a legislação não atua apenas como instrumento de controle, mas também como um marco que possibilita a inserção do produto nos circuitos formais e no acesso a políticas públicas, ainda que seu enquadramento normativo não contemple plenamente a identidade tecnológica e cultural do QMC artesanal. Assim, observa-se um campo de negociação e tradução sociotécnica, no qual os produtores atuam como agentes ativos na adaptação de suas práticas produtivas.

O QMA e o QMC diferenciam-se fundamentalmente quanto ao processo tecnológico, ao enquadramento normativo e à identidade produtiva. O QMA é caracterizado pelo uso de leite cru, pela adição do fermento natural denominado *pingo*⁶ e pela elaboração a partir da massa crua, sem etapa de cozimento da coalhada, estando associado a regiões tradicionais de Minas Gerais e a um modo de fazer reconhecido cultural e legalmente (MINAS GERAIS, 2018). Já o QMC é definido pela etapa de aquecimento da massa após a coagulação, em temperaturas elevadas (acima de 70°C), o que altera sua estrutura físico-química e microbiológica, resultando em propriedades como a filagem e maior elasticidade. Em razão dessa etapa tecnológica, o QMC não se enquadra como QMA, uma vez que não atende aos critérios técnicos que o definem, especialmente no que se refere à ausência de cozimento da massa e à tipologia produtiva historicamente associada a esse produto.

Esses esforços buscam a construção da identidade territorial do produto. A relevância dessa dinâmica foi constatada durante as atividades do Grupo de Estudos sobre Governança, Sustentabilidade, Paisagens e Áreas Rurais (GESPAR)

⁶O *pingo* é o soro residual recolhido nas primeiras horas do processo de escoamento (dessoramento) dos queijos fabricados no dia anterior. Composto primariamente por uma rica microbiota de bactérias lácticas endógenas e ácido láctico, ele é utilizado como fermento natural. Sua principal função na produção é promover a acidificação rápida da massa, inibir micro-organismos indesejáveis e conferir a identidade sensorial característica do *terroir* da região produtora.

e nas observações de pré-campo e campo, consolidando o QMC como objeto central desta dissertação.

Assim como os QMA tradicionais, a exemplo dos queijos das regiões do Serro e da Canastra, o QMC também utiliza de um soro fermento natural em sua produção, denominado localmente como *pingo*. Esse soro é um elemento biológico fundamental do território, que atua na produção do queijo artesanal, sendo uma forma de cultura lática que possibilita, juntamente a adição do coalho, o processo de coagulação da massa, sendo responsável pela caracterização do sabor do queijo (Paula, 2024). O que os diferencia é que os QMA são elaborados a partir da massa crua, enquanto o QMC de Jequeri exige o cozimento da coalhada em temperaturas acima de 70 °C.

Embora a literatura técnica e os marcos regulatórios frequentemente restrinjam o uso do termo *pingo* aos queijos de massa crua, esta pesquisa opta por manter a terminologia para se referir ao fermento natural utilizado no QMC de Jequeri. Tal decisão se fundamenta no compromisso metodológico de respeitar o *savoir-faire* local e a identidade dos produtores e produtoras. Esta decisão reconhece que a terminologia habita uma zona de convergência entre diferentes tecnologias artesanais mineiras, como observado também no queijo Cabacinha do Vale do Jequitinhonha (Souza, 2020; Paula, 2024). Assim, o *pingo* é tratado aqui como um “tradutor biológico” fundamental do território, cuja agência na acidificação da massa é o que permite atingir o ponto de “dar linha”, conferindo ao produto uma identidade tecnológica própria que transcende as classificações normativas estáticas.

Ambos compartilham o uso do *pingo* como um “tradutor biológico”, mas que no caso do QMC precisa resistir e interagir com o processo de cozimento, o que é uma particularidade do saber tradicional local. Essa técnica resulta na propriedade de “filar” ou “dar linha”, característica que diferencia o QMC de outros queijos cozidos que são apenas prensados, conferindo-lhe uma identidade tecnológica própria.

Nesse sentido, a produção do QMC em Jequeri expressa uma articulação singular entre saberes tradicionais, território e exigências normativas contemporâneas, revelando tensões centrais para o debate sobre alimentos artesanais e desenvolvimento rural.

Diante desse cenário, o estudo teve como objetivo analisar a produção artesanal do QMC, considerando os aspectos normativos, socioeconômicos e culturais, bem como as práticas produtivas e as percepções dos atores locais acerca dos desafios e das oportunidades inerentes a essa atividade.

Esta dissertação se organiza a partir de uma justificativa que destaca a relevância da produção de QMC em Jequeri para as políticas públicas e o desenvolvimento territorial sustentável. A partir do objetivo geral e seus desdobramentos específicos, o estudo estruturou-se na forma de três artigos científicos que abordam desde a revisão sistemática de literatura até a análise do *terroir* e tensões normativas locais.

O primeiro artigo, intitulado “Identidade e patrimônio na produção de queijos artesanais: estado da arte”, consiste em uma revisão sistemática da literatura sobre a produção queijeira, identidade e patrimônio, identificando lacunas e tendências acadêmicas.

O segundo artigo, “Entre o saber-fazer e o poder fazer: tensões normativas na produção de queijo de massa cozida em Jequeri-MG Brasil”, baseia-se em pesquisa documental e entrevistas. O artigo descreve as práticas produtivas e organizacionais das famílias produtoras, com ênfase nas técnicas, trajetórias familiares e condições socioeconômicas associadas a atividade.

Por fim, o terceiro artigo, “O *savoir-faire* do queijo artesanal de massa cozida de Jequeri-MG: uma análise sob a ótica do *terroir*”, analisa o *savoir-faire* do QMC de Jequeri, como resultado de redes sociotécnicas, investigando como os fatores humanos e não-humanos se entrelaçam. A dissertação encerra-se com as considerações finais, que sintetizam os principais achados e propõem uma agenda para futuras pesquisas.

1.1 Justificativa/Problema de Pesquisa

A alimentação, além de atender a necessidades fisiológicas, constitui um fenômeno sociocultural complexo, permeado por representações simbólicas, práticas históricas e saberes coletivamente herdados (Menasche; Alvarez; Collaço, 2012). Nessa perspectiva, a cultura alimentar abrange elementos materiais e imateriais, como crenças, conhecimentos e práticas, compartilhados por indivíduos de um mesmo grupo social (Santilli, 2015).

Com base nesse entendimento, Matta (2012) conceitua o patrimônio alimentar como uma herança coletiva ou bem comum. No contexto atual, observa-se um movimento crescente de valorização e certificação de ingredientes e técnicas tradicionais como estratégia de resistência e diferenciação frente a homogeneização dos mercados alimentares industrializados.

No Brasil, a produção de queijo artesanal insere-se nessa tendência global de reconhecimento. O Queijo Minas Artesanal (QMA), por exemplo, possui centralidade simbólica na identidade regional (Ferreira, 2021). Tal importância foi ratificada pelo reconhecimento do Modo de Fazer Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural do Brasil pelo IPHAN e, mais recentemente, em 2024, como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO.

Autores como Flores (2006), Pecqueur (2005) e Tregear et al. (2007) destacam que esses produtos, quando articulados a atributos identitários, funcionam como formas de capital cultural, capazes de promover o desenvolvimento territorial. Contudo, apesar dessa relevância, a produção artesanal enfrenta entraves significativos, como dificuldades de regularização sanitária, burocracia e informalidade comercial.

O levantamento bibliográfico realizado nas bases SciELO, Capes, Scopus e Google Acadêmico revela a inexistência de estudos específicos sobre o QMC produzido no município de Jequeri. Esse hiato evidencia uma oportunidade empírica relevante para investigar a produção queijeira artesanal, visando a caracterização de suas dimensões produtiva, sociocultural e institucional.

A escolha do tema desta pesquisa está diretamente relacionada à trajetória acadêmica e às experiências profissionais da autora. Graduada em Economia Doméstica pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), atuou durante a graduação em projetos de extensão universitária voltados às agroindústrias familiares, desenvolvendo atividades relacionadas às Boas Práticas de fabricação (BPF), à rotulagem de alimentos e ao fortalecimento de iniciativas produtivas locais. O contato com a temática do QMC ocorreu devido ao grupo de pesquisa GESPAR, que vem atuando com projetos de extensão universitária, e com pesquisa no município. A partir desse primeiro contato, identificou-se a ausência de estudos específicos sobre o QMC produzido em Jequeri, especialmente no que se refere às suas práticas produtivas, aos aspectos normativos e ao seu valor simbólico para a população local. Considerando a relevância cultural dessa produção para o território

jequiereense e sua potencialidade como elemento de identidade local, emergiu o interesse em desenvolver o presente estudo, buscando contribuir para a compreensão e valorização desse saber-fazer artesanal.

Há uma invisibilidade dessa cadeia produtiva: não existem levantamentos sistematizados sobre os produtores e produtoras, tampouco estudos que explorem suas potencialidades e limitações. Essa lacuna científica contrasta com a demanda observada *in loco*. Durante visita de campo, instituições locais e a própria comunidade manifestaram a expectativa por caracterizações que consolidem o produto como patrimônio regional e fomentem o turismo e cultura local.

A pesquisa e a escrita desse trabalho se apresentam, portanto, como um reforço de “tradução” de um território ainda não mapeado, transformando um saber que atualmente se encontra em processo de reinterpretação frente às exigências sanitárias em um objeto de valorização cultural e científica. Inserida na linha de pesquisa “Governança de Recursos Comuns, Sistemas Agroalimentares e Meio Ambiente”, esta dissertação busca preencher essa lacuna. A governança dos bens comuns, representados pelos modos de fazer, vínculos comunitários e territórios produtivos, é central para compreender as potencialidades desse sistema agroalimentar tradicional.

A relevância do estudo manifesta-se, portanto, nas dimensões científica e social. Cientificamente, ao investigar em um território ainda não mapeado na literatura do QMC. Social e politicamente, ao oferecer subsídios para políticas públicas que respeitem os modos de vida locais, promovam a inclusão produtiva e valorizem os saberes tradicionais em tensão com as exigências do mercado formal. A pesquisa é o primeiro passo para retirar esses produtores e produtoras da ausência de reconhecimento e oferecer segurança jurídica a uma prática que, apesar de secular, ainda é tratada de forma inadequada pela legislação vigente, que enquadra o produto na categoria de “muçarela” como forma de viabilizar sua inserção nos circuitos formais de comercialização, ainda que tal classificação não contemple plenamente sua identidade técnica e cultural.

Embora o queijo de massa cozida e a muçarela compartilhem a presença da etapa do aquecimento da coalhada, trata-se de produtos tecnologicamente e culturalmente distintos. O processo de produção da muçarela envolve o aquecimento da massa que, após, é submetida à filagem mecânica após atingir determinado grau de acidificação, resultando em uma estrutura fibrosa, elástica e

homogênea (Fox et al., 2017; Walstra, Wouters & Geurts, 2006). Já o QMC, é produzido artesanalmente e também se caracteriza pelo aquecimento da massa em altas temperaturas, passando por um processo de filagem manual, sendo moldado a partir de práticas empíricas e conhecimentos locais transmitidos intergeracionalmente. Nesse caso, o cozimento da massa cumpre função tecnológica distinta, associada à obtenção do ponto denominado “dar linha”, que emerge da interação entre o fermento natural e o manejo térmico da coalhada, configurando uma identidade tecnológica própria (Kindstedt, 2004; Paula, 2024). Assim, enquanto a muçarela se insere em um sistema técnico-industrial estabilizado, o QMC expressa um sistema sociotécnico artesanal, no qual as propriedades do produto resultam da articulação entre saber-fazer, microrganismos locais e condições territoriais específicas, não podendo ser reduzido à tipologia normativa da muçarela (Bérard & Marchenay, 2004; Wilkinson, 2008).

Diante desse contexto, o trabalho norteia-se pelo seguinte problema de pesquisa: como os produtores e produtoras artesanais de QMC do município de Jequeri percebem os desafios e oportunidades relacionadas ao processo de patrimonialização da atividade, e quais estratégias adotam para promover a valorização e a permanência dessa prática cultural?

2. OBJETIVO GERAL

Analisar a produção artesanal do Queijo de Massa Cozida (QMC) no município de Jequeri-MG, compreendendo suas dimensões produtivas, socioculturais e normativas, bem como as percepções dos produtores e produtoras sobre os processos de valorização, patrimonialização e as redes que sustentam essa atividade.

2.1. Objetivos Específicos

- Realizar uma revisão sistemática da literatura acadêmica sobre a produção de queijos artesanais, identificando as articulações entre identidade, patrimônio cultural e práticas socioculturais, a fim de identificar lacunas e tendências teóricas;
- Caracterizar as práticas produtivas do QMC em Jequeri, descrevendo as técnicas adotadas, a organização do trabalho familiar e as trajetórias dos produtores e produtoras;

- Analisar as percepções dos produtores e produtoras locais quanto às oportunidades e desafios da atividade, com ênfase nos impactos da legislação sanitária e nas perspectivas de patrimonialização;
- Investigar o *savoir-faire* local sob a ótica do *terroir*, compreendendo como os fatores humanos e naturais (como o *pingo* e o ambiente) conferem identidade e tipicidade ao QMC em Jequeri.
- Mapear as Redes Sociotécnicas e institucionais sob a perspectiva da Teoria Ator-Rede, analisando as tensões entre a padronização normativa, a resistência dos saberes locais e as dinâmicas de colaboração.

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS GERAIS DA DISSERTAÇÃO

A estrutura desta pesquisa consiste em três artigos científicos interdependentes, fundamentados em uma abordagem qualitativa. Para o alcance dos objetivos propostos, o percurso metodológico desta pesquisa foi estruturado em etapas sequenciais e complementares, que forneceram o escopo analítico para a construção dos três artigos que compõem esta dissertação. O delineamento seguiu a seguinte ordem de execução:

1. **Revisão de Literatura (Estado da Arte):** Etapa inicial que fundamentou exclusivamente a elaboração do Artigo 1. Consistiu em uma revisão sistemática da literatura acadêmica com o objetivo de mapear os estudos sobre produção de queijos artesanais, identidade, patrimônio e dinâmicas de valorização, estabelecendo as lacunas científicas que justificam a pesquisa empírica.
2. **Reuniões de Pré-Campo e Inserção no Território:** Envolveu visitas preliminares a Jequeri-MG e encontros institucionais, como reuniões realizadas na Secretaria de Cultura e Turismo do município, com a presença de representantes da Prefeitura, EMATER-MG e UFV. Essa aproximação foi essencial para o apoio logístico e a compreensão do contexto histórico local.
3. **Pesquisa documental:** Etapa que envolveu o levantamento das legislações sanitárias vigentes, dados técnicos do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e registros do inventário de proteção ao acervo cultural do Queijo de Massa Cozida de Jequeri.
4. **Entrevistas Semiestruturadas em profundidade:** Realizadas entre outubro e dezembro de 2025, a partir da aplicação de um roteiro de perguntas

(Apêndice A) junto a treze participantes da pesquisa. A amostra contemplou nove produtores e produtoras artesanais e quatro agentes institucionais vinculados à EMATER-MG, IMA e Prefeitura de Jequeri-MG.

5. **Observação de Campo:** De forma simultânea às entrevistas, realizou-se a observação direta das unidades de processamento nas propriedades rurais. A vivência permitiu o acompanhamento e o registro fotográfico das etapas de fabricação (ordenha, filtragem, manejo do soro-fermento, e o ponto de filar a massa), fundamentais para a análise qualitativa.
6. **Sistematização e Análise de Dados:** O material coletado (transcrições e anotações de campo) foi tratado sob o método de Análise de Conteúdo, sendo categorizado em eixos temáticos que deram origem às discussões e resultados dos Artigos 2 e 3.

Previamente à coleta de dados, foi realizada uma etapa de pré-campo, que teve início em maio/2025, na qual envolveu reuniões estratégicas com agentes institucionais para articulação da pesquisa no território e pesquisas documentais. Como marco dessa inserção, destaca-se a participação na 10ª edição do evento Vale do Piranga Leite, em 27 de agosto de 2025, realizado no município de Oratórios-MG pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG). Na ocasião, a autora foi convidada a palestrar em uma das estações técnicas, sobre a produção artesanal de Queijo de Massa Cozida (QMC)⁷, o que possibilitou uma interlocução direta com o setor produtivo, a validação de demandas locais e o fortalecimento de vínculos com os atores sociais da região.

A coleta de dados envolveu entrevistas semiestruturadas em profundidade com treze atores sociais: nove produtores e produtoras artesanais de QMC e quatro agentes institucionais representantes da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER), do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e da Prefeitura Municipal de Jequeri. A amostra de produtores é composta por uma maioria feminina (cinco mulheres e quatro homens). A faixa etária dos entrevistados varia entre 24 e 66 anos. Em relação à escolaridade, observou-se que alguns produtores possuíam o ensino fundamental completo, outros incompleto e

⁷As estações técnicas foram divididas por temas. A estação citada foi articulada pela EMATER com o intuito de conscientizar os produtores sobre a importância do processo de caracterização do modo de fazer o queijo de massa cozida que está se iniciando na região. A autora foi convidada a palestrar sobre o tema do presente estudo, que se refere a produção do queijo de massa cozida em Jequeri.

uma produtora se relatou não possuir escolaridade formal. As propriedades rurais envolvidas na produção são caracterizadas como de pequeno porte, com extensões variando entre 2 e 20 hectares (ou até 3 alqueires), além de um a produtora que realiza a fabricação no espaço urbano, sede do município.

A seleção dos participantes ocorreu por meio da técnica de amostragem em “bola de neve” (*snowball sampling*⁸), partindo de informantes-chave identificados em vivências durante o pré-campo. A partir dos primeiros entrevistados obtiveram-se indicações para as próximas entrevistas, e o recrutamento de novos interlocutores foi encerrado ao atingir-se a saturação teórica, momento em que as informações obtidas apresentaram redundância analítica, não acrescentando novos elementos às categorias de investigação.

Os dados coletados em campo orientaram especificamente os dois últimos artigos desta dissertação. O roteiro de entrevistas (Apêndice A) foi desenhado em blocos temáticos estruturados para atender aos diferentes objetivos específicos de cada artigo, dividindo-se da seguinte forma:

- O **Artigo 1 (Identidade e patrimônio na produção de queijos artesanais: Estado da arte)** consistiu em uma revisão pela literatura do tipo Estado da Arte. O artigo permitiu mapear os estudos globais sobre a produção de queijos artesanais, analisar a sua intersecção com a identidade e o patrimônio sociocultural, e estabelecer as dinâmicas de valorização, identificando, assim, as tendências e as lacunas científicas que justificaram a pesquisa empírica da dissertação.
- O **Artigo 2 (Tensões normativas na produção de queijo de massa cozida em Jequeri-MG)** foi fundamentado inicialmente pelos dados extraídos do Bloco 2 (Práticas de produção), do Bloco 5 (percepções sobre o patrimônio imaterial) e do Bloco 6 (normas sanitárias e regulamentação). As respostas a essas seções permitiram descrever o itinerário produtivo do QMC, analisar a transmissão intergeracional dos saberes e discutir o desafio do enquadramento perante a legislação sanitária vigente.
- O **Artigo 3 (O *savoir-faire* do queijo artesanal de massa cozida de Jequeri-MG: Uma análise sob a ótica do *terroir* e redes sociotécnicas)**

⁸A técnica de “bola de neve” (*snowboll sampling*) consiste em um método de amostragem não probabilística no qual os participantes iniciais (designados como “sementes”) indicam novos participantes a partir das suas redes de contatos, criando uma cadeia de referências sucessivas que permite expandir a amostragem até que se atinja o ponto de saturação teórica dos dados.

serviu de alicerce analítico através do Bloco 2 (ênfase no uso e papel do *pingo*), do Bloco 6 (explorando a ótica da “agência do medo” e invisibilidade normativa) e, centralmente, do Bloco 9 (território e conceito de *terroir*). Esses eixos viabilizaram a análise da rede sociotécnica, compreendendo o queijo como um vínculo de identidade, e as dinâmicas microbiológicas do território jequeriense.

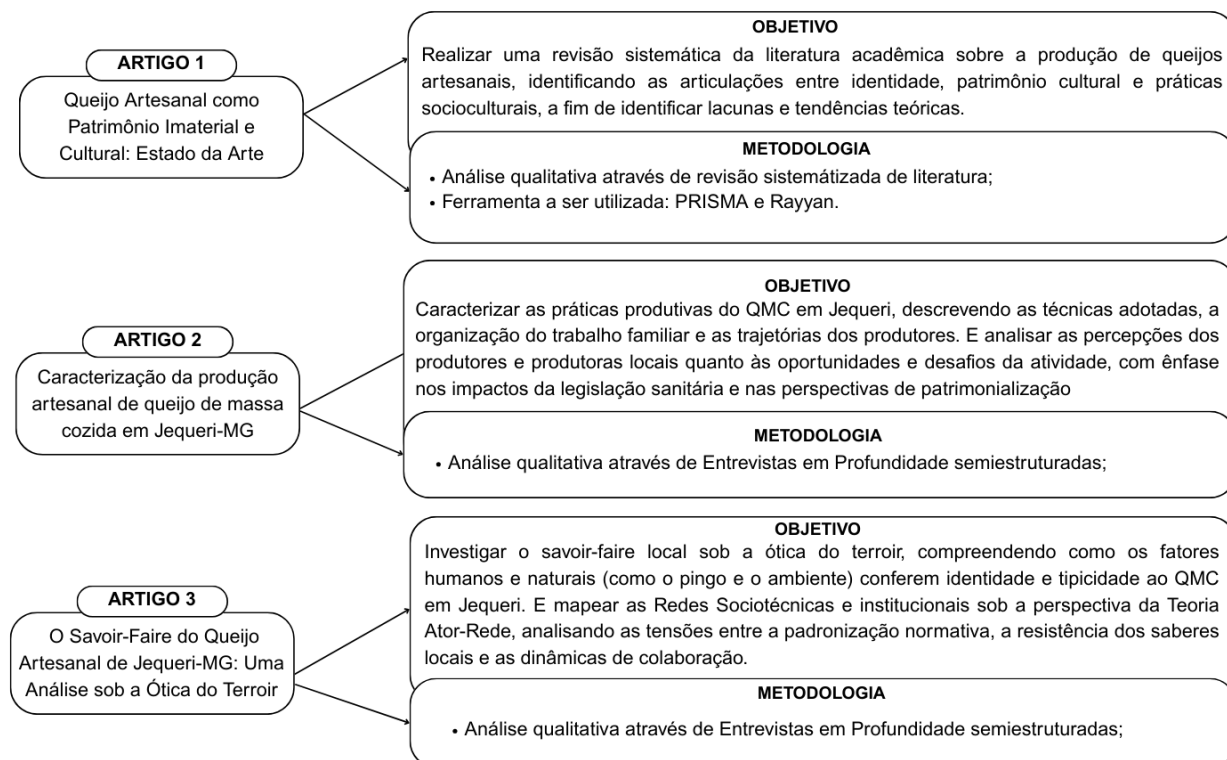
O trabalho de campo ocorreu entre outubro e dezembro de 2025, após a pesquisa ser aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)⁹. Ressalta-se que três entrevistas foram conduzidas de forma remota, via plataforma Google Meet. Tal excepcionalidade justificou-se pela instabilidade climática, característica do mês de dezembro, cujas chuvas abundantes dificultaram o acesso às propriedades rurais.

É importante destacar que tais ajustes metodológicos não configuram meras adaptações técnicas, mas resultaram das imprevisibilidades inerentes ao fazer científico em contextos rurais. O território de Jequeri, apresenta intensas precipitações pluviométricas e a transitabilidade fica comprometida, o que dificulta o acesso às propriedades, devido ao isolamento. Assim, o esforço em buscar alternativas para a interlocução, como a modalidade remota, reafirma o compromisso com escuta desses atores, compreendendo que as barreiras físicas do campo são, em si, dados reveladores da realidade socioterritorial estudada.

Ademais, realizou-se uma pesquisa documental e observações diretas em unidades de processamento, que permitiram identificar estratégias de adaptação e inovações no cotidiano produtivo. Esta abordagem busca uma compreensão abrangente do fenômeno, articulando diferentes escalas de análise. Paralelamente ao campo, foram desenvolvidos três artigos, cada qual com objetivos e especificidades metodológicas conforme sintetizado na Figura 1.

⁹Pesquisa aprovada sob o parecer nº 7.775.631, em conformidade com as diretrizes da Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde

Figura 1 – Estrutura metodológica da pesquisa



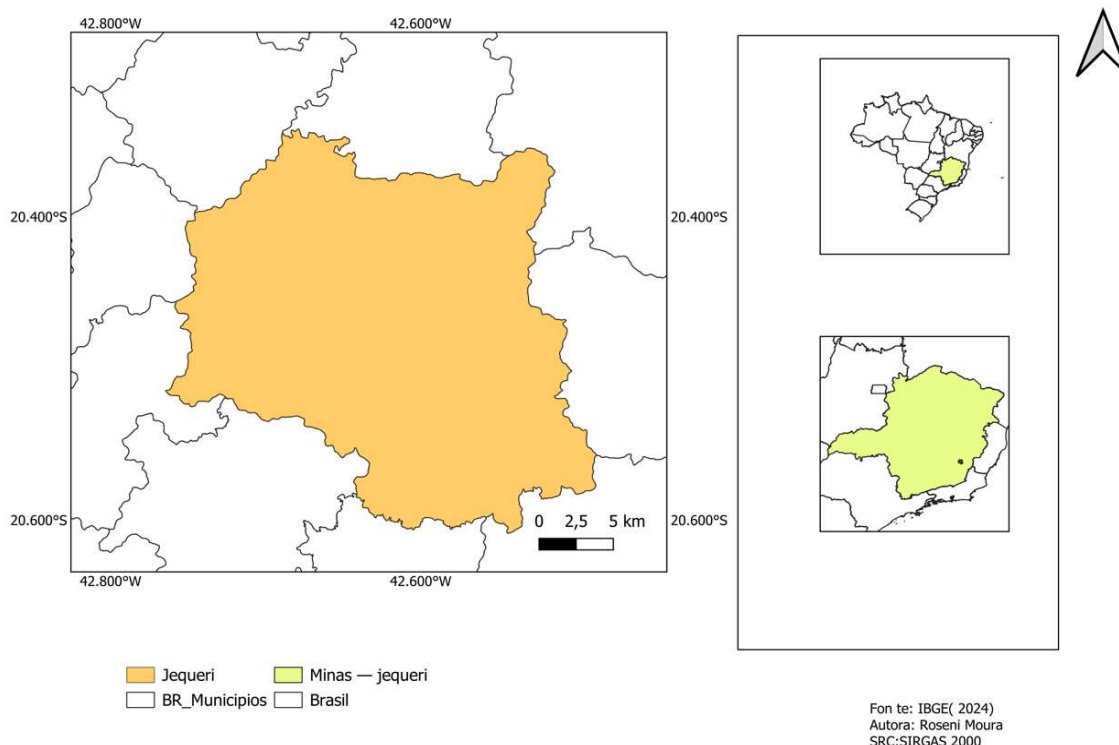
Fonte: Elaborado pela autora (2025).

3.1. Caracterização da área de estudo

Minas Gerais é o estado que se consolida como o maior produtor de leite do Brasil, responsável por cerca de 30% da produção nacional (IBGE, 2022). Nesse cenário, a Zona da Mata Mineira destaca-se como uma das principais bacias leiteiras, com produção significativa de leite *in natura* e queijos artesanais. A região produz cerca de 1,5 bilhão de litros de leite por ano, representando cerca de 20% da produção total estadual, sendo que 60-70% desse volume provém de pequenas propriedades (EMATER,2024).

A presente pesquisa tem como área de estudo o município de Jequeri, situado na Zona da Mata Mineira. Esta localização estratégica insere o município em uma região com rica história e tradição agropecuária, fazendo fronteira com os municípios de Santo Antônio do Gramma, Abre Campo, Sericita, Araponga, Canaã, Pedra do Anta, Amparo do Serra e Oratórios (Figura 2). A proximidade com estes municípios indica a existência de fluxos culturais e econômicos relevantes, favorecendo a troca de conhecimentos e práticas relacionadas à produção queijeira.

Figura 2 – Mapa de Localização do município de Jequeri, MG



Fonte: IBGE (2024). Autora: Roseni Moura SRC: SIRGAS 2000

O município de Jequeri, localizado na região da Zona da Mata do estado de Minas Gerais, possui uma extensão territorial de 547,897 km² (IBGE, 2024), contrastando com uma área urbanizada restrita a apenas 1,76 km² (IBGE, 2019). Essa expressiva desproporção entre o território total e a área urbana evidencia a forte vocação e presença do meio rural na constituição do município. Segundo dados do último censo demográfico (IBGE, 2022), a população residente local é de 12.419 habitantes.

Sob a ótica do desenvolvimento social, Jequeri apresenta um índice de Desenvolvimento Municipal (IDHM) de 0,601 (IBGE, 2010), classificado como um nível de desenvolvimento médio, sendo historicamente tensionado para baixo pelos indicadores de escolaridade e renda. A desigualdade econômica no município é corroborada pelo índice Gini, que se situa em 0,50 (onde 0 representa a igualdade total e 1 a desigualdade máxima). Esse índice demonstra que há uma significativa concentração de riqueza e disparidade de renda no território. Além disso, dados do censo anterior (IBGE, 2010) revelam que 46,6% da população possuía um rendimento nominal mensal *per capita* de até meio salário mínimo.

A economia de Jequeri caracteriza-se por uma base tradicional e de baixa industrialização. O Produto Interno Bruto (PIB) do município gira em torno de R\$ 245,6 milhões, com um PIB *per capita* estimado em R\$19,8 mil (IBGE, 2023). Esse valor reforça o quadro de vulnerabilidade quando comparado a outras médias territoriais: o PIB *per capita* jequeriense é substancialmente inferior à média do estado de Minas Gerais, que alcança R\$ 47,3 mil, e encontra-se também abaixo da média da própria região de Ponte Nova, fixada em R\$ 29,5 mil.

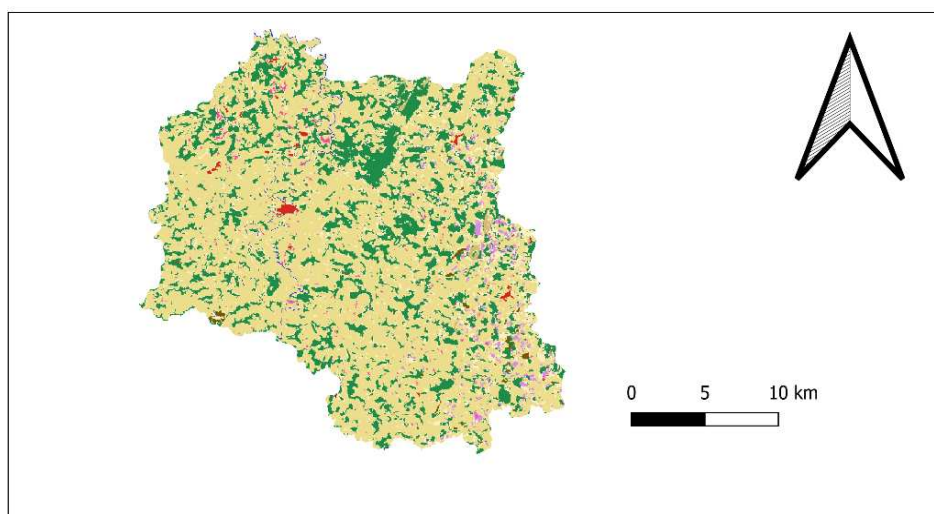
No que diz respeito à produção rural, o município possui um rebanho bovino significativo, com características produtivas típicas da região da Zona da Mata mineira. A pecuária local registra também a presença de criações de suínos e galináceos, embora em escalas menores quando comparadas aos grandes polos industriais do estado. Entre os principais produtos de origem animal, encontram-se o mel de abelha, a produção de ovos de galinha voltada para o consumo interno e comércio regional, e, principalmente, o leite. Sendo Minas Gerais o maior produtor de leite, Jequeri contribui ativamente para o volume expressivo da Zona da Mata, consolidando o leite como um dos pilares da sua produção primária.

Essa configuração econômica e produtiva reflete-se diretamente nas dinâmicas de trabalho do município. De uma população de 12.419 habitantes, Jequeri contabiliza apenas cerca de 1.700 empregos formais (com carteira assinada) (IBGE, 2022). Esses números demonstram uma alta taxa de informalidade e a prevalência do trabalho autônomo e familiar, que se concentra fortemente nas propriedades rurais.

Diante dessa realidade de escassez de empregos formais e vulnerabilidade de renda que se justifica a importância econômica da produção do QMC no município. A fabricação do queijo atua como uma engrenagem vital de geração de renda informal e de agregação de valor para as famílias rurais, garantindo a subsistência daquelas unidades produtoras que não estão contabilizadas nas estatísticas de emprego formal.

O município apresenta um relevo acidentado, característico da região, com altitudes que variam de cerca de 400 metros, nas proximidades dos rios Rio Casca e Doce, e até 1.200 metros em áreas de serra (IBGE, 2023; CPRM, 2022).

Figura 3 – Mapa de uso e ocupação do solo do município de Jequeri-MG



MAPbiomas_Jequeri	Pastagem	Rio, Lago e Oceano
Banda 1 (Gray)	Cana	Outras Lavouras Temporárias
0	Mosaico de Usos	Café
Formação Florestal	Área Urbanizada	Outras Lavouras Perenes
Silvicultura	Outras Áreas não Vegetadas	
Formação Campestre	Mineração	

Fonte: IBGE (2024). Autora: Roseni Moura. SRC: SIRGAS 2000

Em suma, os dados apresentados revelam que Jequeri é um território onde a ruralidade e a tradição moldam a fundo a dinâmica social, com 43% de sua população residente na área rural (IBGE, 2023) e a relevância econômica da agropecuária, que representa 24,5% do valor adicionado ao PIB municipal (IBGE, 2023), aliada ao enraizamento da fabricação artesanal de derivados lácteos consolidam o QMC como um vetor estratégico para o desenvolvimento rural. Contudo, para compreender como essa realidade local se insere nas discussões contemporâneas sobre valorização de alimentos tradicionais, faz-se necessário investigar o cenário acadêmico global. Diante disso, o Artigo 1, apresentado a seguir, realiza um levantamento do “estado da arte” acerca das interseções entre identidade e patrimônio na produção queijeira, fornecendo a base teórica indispensável para as análises empíricas que fundamentam esta dissertação.

ARTIGO 1 – IDENTIDADE E PATRIMÔNIO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS: ESTADO DA ARTE

RESUMO

Neste artigo “empregou-se estado da arte”, visando analisar como a identidade e o patrimônio cultural influenciam a produção e o consumo de queijos artesanais. A metodologia baseou-se em buscas sistemáticas nas bases de dados SciELO, Google Acadêmico, Capes e Scopus, abrangendo o período entre 2015 e 2025. Os critérios de busca envolveram o cruzamento dos descritores “Queijo artesanal”, “Identidade” e “Patrimônio” (nos idiomas português, espanhol e inglês) por meio do operador booleano “AND”. A amostra final consistiu em 10 artigos científicos originais, selecionados após a exclusão de trabalhos fora do escopo, revisões de literatura prévias e produções de literatura cinzenta, como teses e dissertações. Os resultados indicam que o queijo artesanal é tratado na academia como um vetor de identidade territorial e um ativo de patrimônio cultural imaterial, com forte ancoragem nos conceitos de *Terroir* e Sistemas Agroalimentares Localizados (SIAL). Entretanto, a revisão evidencia lacunas críticas: a carência de estudos sobre o impacto socioeconômico real das políticas de patrimonialização na vida das famílias produtoras e a persistente tensão entre os saberes tradicionais e a legislação sanitária vigente. Considera-se que este estudo posiciona de forma estratégica para preencher essa lacuna de conhecimento.

Palavras-chave: Queijo Artesanal, Patrimônio Imaterial, Identidade Cultural, Regulamentação Sanitária, Agricultura Familiar.

ABSTRACT

This article employs a state-of-the-art approach to analyze how identity and cultural heritage influence the production and consumption of artisanal cheeses. The methodology was based on systematic searches in the SciELO, Google Scholar, Capes, and Scopus databases, covering the period between 2015 and 2025. The search criteria involved combining the descriptors "Artisanal cheese," "Identity," and "Heritage" (in Portuguese, Spanish, and English) using the Boolean operator "AND." The final sample consisted of 10 original scientific articles, selected after excluding out-of-scope works, previous literature reviews, and grey literature such as theses and dissertations. The results indicate that artisanal cheese is academically treated as a vector of territorial identity and an intangible cultural heritage asset, strongly anchored in the concepts of *Terroir* and Localized Agri-food Systems (SIAL). However, the review reveals critical gaps: a lack of studies on the real socioeconomic impact of heritage preservation policies on the lives of producing families, and the persistent tension between traditional knowledge and current health legislation. This work is strategically positioned to fill this knowledge gap.

Keywords: Artisanal Cheese, Intangible Heritage, Cultural Identity, Sanitary Regulation, Family Farming.

1. INTRODUÇÃO

A cultura alimentar é definida como um conjunto de representações e práticas compartilhadas e transmitidas entre gerações que envolve representações, crenças, conhecimentos e práticas compartilhadas, transmitidas de geração em geração, configurando a identidade de grupos sociais (Santilli, 2015; Cunha, 2018). Nesse sentido, reconhecer e valorizar a diversidade de saberes alimentares é, portanto, fundamental para compreender a riqueza cultural e a resiliência social.

Estudos clássicos, como o de Sidney Mintz (1986), reforçaram que os alimentos são elementos centrais da cultura, revelando relações de poder e estruturas sociais. Em sua obra, Lévi-Strauss (1964), também evidenciou o valor simbólico das práticas alimentares, que constroem pontes entre natureza e cultura. De acordo com Lévi-Strauss (1964) e Mintz (1986), compreende-se que a transformação culinária retira o alimento de seu estado puramente natural e o insere em um sistema de códigos e significados.

Por sua relevância simbólica e social, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) reconhecem tais práticas como Patrimônio Imaterial da Humanidade, destacando que se trata de conhecimentos transmitidos entre gerações, enraizados na história, nos hábitos e nos valores das populações (UNESCO, 2014; Ronchetti, 2016). A transmissão desses saberes fortalece a identidade cultural e assegura sua continuidade, em diálogo com o presente (UNESCO, 2014).

Um exemplo notável encontra-se em Minas Gerais, em que a produção de queijo artesanal se mantém fiel aos moldes tradicionais, herdados de geração anteriores. Essa prática compõe o cotidiano dos agricultores familiares, além de estruturar territórios queijeiros, tornando-se parte fundamental da herança cultural e da memória coletiva do estado (Menezes, 2011).

No âmbito socioeconômico, a agroindústria familiar de queijos, constitui uma alternativa para incrementar a renda familiar e aproveitar excedentes produtivos (Nichele, 2011). Além disso, permite resgatar práticas sociais e alimentares intergeracionais que, muitas vezes, são marginalizadas pelo avanço da modernização agrícola (Carvalho, 2010).

Dessa forma, a produção de queijo artesanal no Brasil, em especial em Minas Gerais, configura-se como prática cultural, social e econômica, representando patrimônio, identidade e expressão viva da diversidade cultural. Neste sentido, o

estudo busca situar o queijo artesanal nesse contexto, articulando tradição, cultura e agroindústria familiar.

Diante da crescente relevância das discussões sobre saberes tradicionais e indicações geográficas, este artigo parte da seguinte questão norteadora: Quais são as principais tendências, desafios normativos e as lacunas teóricas presentes na produção científica global e nacional sobre a relação entre queijos artesanais, identidade e patrimônio sociocultural na última década?

Para responder a essa indagação, realizou-se uma revisão da literatura do tipo Estado da Arte, orientada por procedimentos sistemáticos de busca e seleção dos estudos, visando a identificação da produção acadêmica sobre o tema.

Para além dessa introdução, o artigo se estrutura da seguinte maneira: apresentação detalhada dos procedimentos metodológicos utilizados; seguida dos apresentados os resultados e discussões, a partir dos quais traçam-se algumas considerações.

2. METODOLOGIA

Esta pesquisa adota a metodologia de Estado da Arte¹⁰, a qual possibilita mapear e analisar a produção acadêmica sobre um tema específico, em um período definido, identificando tendências e mudanças, ao longo do tempo (Lorenzetti; Delizoicov, 2006). Deste modo, o Estado da Arte não se restringe a identificar a produção, mas analisá-la, categorizá-la e revelar os múltiplos enfoques. Assim como, possibilita ao pesquisador problematizar teorias e hipóteses no intuito de compreender, interpretar e dialogar vivências, opiniões, valores, ações humanas e sociais (Soares; Maciel, 2000; Minayo, 2012).

A abordagem adotada é qualitativa, centrada na análise detalhada de artigos científicos sobre queijo artesanal, identidade e patrimônio cultural. A busca bibliográfica foi realizada nos bancos de dados SciElo, Google Scholar, Capes, e Scopus, e os critérios de busca envolveram o cruzamento dos descritores “Queijo artesanal”, “Identidade” e “Patrimônio”¹¹ (nos idiomas português, espanhol e inglês)

¹⁰Estado da Arte é a denominação para levantamentos sistemáticos, produzido durante um determinado período e área de abrangência. Dessa forma, os pesquisadores que decidem fazer um Estado da Arte têm o objetivo de rever caminhos percorridos, portanto possíveis de serem mais uma vez visitados por novas pesquisas, de modo a favorecer a sistematização, a organização e o acesso às produções científicas e à democratização do conhecimento (Silva; Souza & Vasconcellos, 2020).

¹¹A proposta inicial da pesquisa era encontrar estudos envolvendo produção de queijo artesanal e patrimônio imaterial e identidade, em Minas Gerais, mas devido a escassez de estudos precisou ampliar o leque para o Brasil

por meio do operador booleano AND. As buscas nas bases de dados indicam a inexistência de estudos específicos sobre o QMC produzido em Jequeri-MG, evidenciando uma oportunidade empírica de abordar a produção artesanal de queijo, proporcionando a caracterização produtiva, sociocultural e institucional dessa atividade.

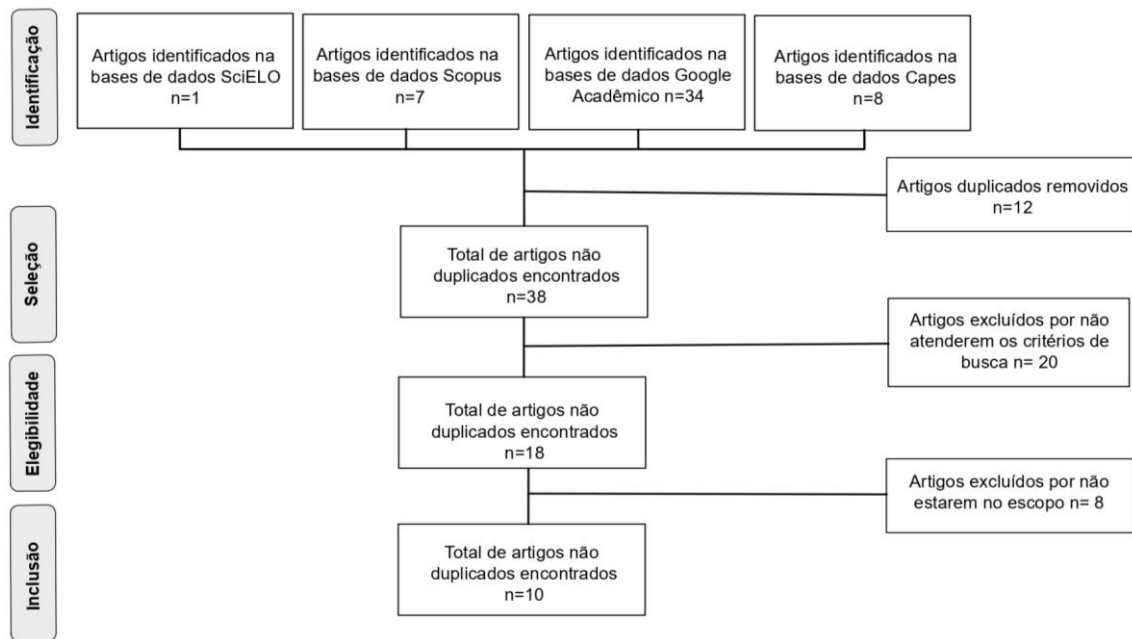
Para a seleção do portfólio bibliográfico, o estudo foi delimitado por meio de filtros de busca e da aplicação rigorosa de critérios de inclusão e exclusão. Foi determinado um recorte temporal de publicações entre 2015 e 2025, de modo a capturar o Estado da Arte e as discussões contemporâneas da última década sobre o tema. Como critérios de inclusão, foram considerados os artigos científicos originais que investigassem, de forma direta, a intersecção entre a produção e o consumo de queijos artesanais e os processos de construção de identidade territorial, saberes tradicionais ou valorização do patrimônio cultural.

Já os critérios de exclusão foram compostos por artigos que não foram avaliados por pares (como teses, dissertações, livros, capítulos e anais de congresso), bem como outros artigos de revisão de literatura, a fim de evitar sobreposição e duplicidade de dados secundários. Além disso, também foram excluídos artigos que estavam fora do escopo temático, que apesar de conterem termos de busca, abordavam o queijo artesanal sob uma ótica estritamente físico-química, microbiológica ou zootécnica, sem qualquer articulação com as ciências humanas, sociais ou com a dimensão patrimonial. Além disso, também foram excluídos artigos que não são disponibilizados para leitura na íntegra de forma aberta.

O mapeamento inicial resultou em 50 artigos. Após a aplicação dos critérios de exclusão, 40 artigos foram descartados, 12 excluídos por duplicidade, 20 excluídos por não atenderem aos critérios de inclusão, 8 excluídos por não estarem no escopo da pesquisa, resultando em uma amostra final de 10 artigos selecionados. Para assegurar a transparência e o rigor analítico, o processo de triagem e seleção do *corpus* documental foi estruturado em quatro etapas sucessivas de identificação, seleção, elegibilidade e inclusão, conforme apresentado na Figura 4.

e demais países. Ou seja, a equação com os descritores precisou ser readequada, mas sem tirar os elementos centrais da pesquisa.

Figura 4 – Fluxograma de seleção dos artigos da revisão do tipo Estado da Arte



Fonte: Elaborado pela autora (2026).

Conforme ilustrado na Figura 4, a aplicação rigorosa dos critérios de exclusão permitiu filtrar a produção científica global e identificar os 10 artigos que mais se aproximaram dos elementos de seleção propostos por esta investigação. Esses artigos científicos, que compõem a base para a análise do Estudo da Arte, estão sintetizados a seguir no Quadro 1, em que são detalhadas suas metodologias, objetivos e principais contribuições para o debate sobre queijo artesanal, identidade e patrimônio.

Em um segundo momento, a dentre os artigos selecionados, foram realizadas análises de títulos, resumos e palavras-chave. Essa etapa apresentou desafios, devido a resumos sucintos, objetivos implícitos ou informações incompletas, exigindo leitura criteriosa para garantir a completude da pesquisa.

A análise dos artigos seguiu duas etapas: uma leitura inicial flutuante, para impressões gerais, seguida da classificação sistematizada, segundo tópicos pertinentes, conforme a técnica do Estado da Arte. Esse procedimento permitiu uma análise aprofundada da produção acadêmica sobre o tema. As seguintes métricas foram analisadas: autoria dos artigos, objetivo, metodologia, ano e local de publicação, principais considerações dos trabalhos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram selecionados 10 estudos que se alinharam aos critérios de inclusão da pesquisa, detalhado no Quadro 1, na sequência.

Quadro 1. Sistematização dos estudos selecionados

REFERÊNCIA	OBJETIVO	PALAVRAS-CHAVE	LOCAL/A NO
1. MEDEIROS, Mirna de Lima; HORODYSKI, Graziela Scalise; PASSADOR, João Luiz. Souvenirs gastronômicos na percepção do turista: o caso do queijo minas artesanal do Serro. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, v. 11, n. 02, p. 347-364, 2017.	Analisar o queijo como souvenir gastronômico, com base na percepção do turista. Para tal fim escolheu-se uma das regiões produtoras tradicionais e aplicou-se um questionário estruturado aos visitantes dos onze municípios que a compõem.	Atitude, Souvenir Gastronômico, Queijo Minas Artesanal, Serro.	Serro-MG Brasil 2017
2. PINEDA, Ana Paulina Arellano et al. Brazilian artisanal cheeses: diversity, microbiological safety, and challenges for the sector. Frontiers in Microbiology , v. 12, p. 666922, 2021.	Analisar a diversidade de queijos artesanais produzidos no Brasil, agrupando-os por regiões geográficas, e compreender os desafios atuais enfrentados por produtores e governo em relação à segurança desses queijos.	Segurança alimentar, maturação, Patógenos transmitidos por alimentos, Fermentação, Boas práticas de fabricação	Brasil 2021
3. ZOCCHI, Dauro Mattia et al. Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: challenges and prospects for the future of sustainable food systems. Sustainability , v. 13, n. 17, p. 9510, 2021.	Identificar algumas das dinâmicas subjacentes à patrimonialização dos alimentos e investigar as variáveis que podem moldar os resultados desse processo. Objetivos específicos: • explorar diferentes conceitualizações de patrimônio alimentar e termos associados; • identificar alguns dos principais eventos e atividades que sustentam o processo de reconhecimento, salvaguarda e promoção do patrimônio alimentar; e • investigar os principais fatores de risco e falhas na implementação de iniciativas baseadas no patrimônio alimentar, com foco nas mudanças e alterações que moldam os elementos sociais e culturais relacionados à	Patrimônio alimentar, Patrimonialização, Sustentabilidade social e cultural, Revisão de literatura	Itália 2021

	alimentação e gastronomia.		
4. LEJAVITZER, Amalia; COZZANO, Sonia; FUSTÉ-FORNÉ, Francesc; SUEIRAS, Alva. El queso colonia: tradición y transformación. Intersecciones bioquímicas, históricas, patrimoniales y gastroturísticas. Revista Iberoamericana de Viticultura Agroindustria y Ruralidad . 2022.	Analisar o queijo Colonia do Uruguai não apenas como um produto alimentício, mas como um agente de comunicação cultural, descrevendo suas interseções bioquímicas, históricas, patrimoniais e gastronômicas.	Indústria alimentaria, Patrimônio cultural, Producto lácteo, Turismo cultural, Uruguai.	Uruguai 2022
5. SHOSTAK, Sara. Food and inequality. Annual review of sociology , v. 49, n. 1, p. 359-378, 2023.	Descrever e analisar como a alimentação, sua produção, consumo, materialidade e significados, está implicada a produção e reprodução de desigualdades em diferentes escalas e contextos.	Agricultura, Acesso a alimentos, Justiça alimentar, Soberania alimentar, Desigualdade, Interseccionalidade.	Estados Unidos 2023
6. LACOSTE, Pablo; MUJICA, Fernando; ANDUNKA, Michelle L. Los patriotas y el patrimonio alimentario de Chile . Universidad de Santiago, Santiago, Chile. 2023.	Examinar o papel dos alimentos e bebidas nas campanhas de independência do Chile e da Argentina, focando na trajetória dos líderes patriotas (O'Higgins, San Martín e Carrera) e analisando como esses alimentos foram valorizados, utilizados e vinculados ao patrimônio alimentário nos tempos fundacionais da república.	Patrimônio alimentar, Alimentos e bebidas com identidade, Produtos típicos, Denominações de origem, Indicações geográficas.	Chile 2023
7. MARTÍNEZ-MARTÍNEZ, Danae Alicia et al. Quesillo: a cultural and economic legacy in Oaxaca through the social and solidarity economy. Frontiers in Sustainable Food Systems , v. 8, p. 1496193, 2024.	Apresentar o Quesillo (queijo Oaxaca) como um legado cultural e econômico do estado de Oaxaca e analisar como a economia social e solidária pode fortalecer sua produção artesanal, melhorar as condições de vida dos produtores e preservar a identidade cultural associada ao queijo.	Quesillo, Economia social e solidária, Cultura Oaxaca, Desenvolvimento comunitário, Artesanato, Tradições.	México 2024
8. MAGRI-HARSICH, Gabriela; HARSICH, Carlos. Artisanal food production in rural Argentina: Finding solace in cheese tourism?. International Journal of Gastronomy and Food	Analisar o desenvolvimento de projetos de empreendedorismo de produtos gastronômicos baseados na produção de queijos na região de Campos, Ríos y Lagunas (Bacia do Rio Salgado), na província de	Argentina, Turismo queijeiro, Gastronomia, Patrimônio, Desenvolvimento local, Turismo rural.	Buenos Aires Argentina 2024

Science , v. 35, p. 100888, 2024.	Buenos Aires, Argentina.		
9. KING, Karell W.; GALE, F.; OOI, C. S. Affective values of cheese: exploring producer sentiments of <i>felt value</i> in Tasmania's artisanal cheese industry. Agriculture and Human Values , p. 1-13, 2025.	Investigar os sentimentos dos produtores sobre o "valor sentido" (<i>felt value</i>) e como eles utilizam esses sentimentos para transmitir a noção de valor dos queijos artesanais aos consumidores.	Produção artesanal de queijos, Alimentos, Valores, Afeto, Queijo, Tasmânia.	Tasmânia 2025
10. BUSETTA, Gabriele; SETTANNI, Luca; GAGLIO, Raimondo. Gastronomic treasures of southern Italy: The role of wooden equipment and heritage cheeses. International Journal of Gastronomy and Food Science , p. 101179, 2025.	Oferecer uma visão geral das tecnologias de produção dos principais queijos históricos de massa filada e prensada do sul da Itália, bem como analisar o papel do biofilme microbiano associado aos equipamentos de madeira utilizados na produção leiteira tradicional.	Queijos tradicionais, Equipamentos de madeira, Bactérias lácticas, Queijos de pasta elástica, Queijos prensados, Aspectos de segurança.	Sul da Itália 2025

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A análise bibliográfica inicial demonstrou que, embora o interesse pelo tema seja global, a produção acadêmica apresenta características específicas. Observou-se predominância de artigos publicados em inglês, representando nove dos dez artigos selecionados. Esse cenário sugere que a discussão acadêmica é globalizada, mas ocorre majoritariamente em um único idioma, o que pode limitar o acesso e disseminação destes estudos para diferentes partes do mundo.

Além disso, a diversidade geográfica dos estudos também é um ponto de destaque, incluindo países como: México, Brasil, Itália, Austrália, Argentina e Chile. Essa variedade demonstra a relevância do queijo artesanal como um marcador de identidade e patrimônio cultural é um fenômeno mundial. O fato de seis dos dez estudos serem sobre países latino-americanos, ressalta a importância do tema na região, que se destaca por sua rica tradição na produção de queijos.

3.1. O Queijo como Materialização da Identidade e do Patrimônio

O queijo artesanal, em sua essência, transcende a função alimentar para se consolidar como um produto que incorpora e comunica a identidade e o patrimônio de uma localidade. Assim, reflete a história, a cultura e o estilo de vida das comunidades produtoras, atuando como um elemento central na formação e perpetuação de tradições locais. Como evidenciado por Busetta et al. (2025), a produção de queijo na Itália, por exemplo, está vinculada às suas regiões de origem

e reflete a história e a cultura das comunidades, contribuindo para a sustentabilidade e a viabilidade econômica do território.

Para essa viabilidade econômica e cultural se concretize, é fundamental compreender os mecanismos pelos quais o alimento transcende a sua base material e passa a ser reconhecido como um bem patrimonial. A literatura indica que essa transição não ocorre de forma isolada, mas exige a mobilização de elementos simbólicos que conectem o produto à história local e aos sujeitos que o produzem.

• **Identidade e Narrativa:** A produção de queijo artesanal carrega consigo um valor que vai além do seu aspecto comercial, um conceito que a literatura define como “valor percebido¹²” (*felt value*). Esse valor é construído e transmitido por meio de narrativas, nas quais os produtores inserem elementos intangíveis na produção queijeira, como a herança familiar e a conexão com o lugar. O *storytelling*¹³ emerge como uma ferramenta crucial para comunicar esses valores aos consumidores, distinguindo o produto artesanal de suas versões industriais (King; Gale; Ooi, 2025). Um exemplo notável dessa dinâmica é a produção de Quesillo em Oaxaca, no México. A técnica de elaboração, transmitida de geração em geração, possibilitou a “conservação de técnicas tradicionais” e tornou-se parte integral da identidade cultural local (Martínez-Martínez et al., 2024). Essa produção familiar representa uma importante fonte de renda, além de fortalecer o senso de pertencimento e orgulho entre os produtores, que veem seu trabalho como um legado cultural.

• **Regionalidade e Território:** A origem geográfica atua como um fator essencial para conferir autenticidade e qualidade singular ao queijo. Esse aspecto, análogo ao conceito europeu de *terroir*, engloba as especificidades de um território, como clima e as pastagens, que se refletem diretamente no produto, tornando-o um agente de comunicação cultural (Lejavitzer et al., 2022). Como exemplo dessa conexão, destaca-se o Quesillo de Oaxaca (México), por exemplo, cuja técnica produtiva, vinculada ao Vale de Etlá, consolidou-se como um legado cultural e econômico responsável por preservar a identidade da região (Martínez-Martínez et al., 2024). Sob mesma ótica, os queijos históricos do Sul da Itália ilustram o profundo enraizamento da produção artesanal em seus territórios de origem, onde a união

¹²O valor percebido (*felt value*) é definido como um sentido de valor que encapsula elementos intangíveis, os quais não são medidos primordialmente em termos monetários ou de valor de uso (King; Gale; Ooi, 2025).

¹³Ferramenta pedagógica que consiste no uso de narrativas com significado social ou cultural para promover a reflexão acerca de conceitos e valores, de forma a consolidar essas ideias abstratas por meio da percepção da relevância e significância de tais conceitos e valores a um grupo de indivíduos (Valença & Tostes, 2019).

entre fatores humanos e biológicos assegura a viabilidade econômica local (Busetta et al., 2025).

3.2. As Dinâmicas de Valorização do Queijo Artesanal

A valorização do queijo artesanal como ativo econômico e cultural é um processo complexo que envolve a participação de diversos atores e motivações. Este processo transforma o queijo de um simples alimento, em um vetor de desenvolvimento local e uma fonte de prestígio, impulsionada por mecanismos de reconhecimento e de mercado.

- **Patrimonialização e Reconhecimento:** A patrimonialização é um processo de transformar práticas e tradições alimentares em patrimônio cultural, com base na sua transmissão geracional (Zocchi et al., 2021). Essa formalização é um elemento-chave na valorização do queijo artesanal. No Brasil, o queijo minas artesanal, por exemplo, teve seu modo de produção reconhecido como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em 2008 (Pineda et al. 2021). Esses processos de reconhecimento, sejam eles já consolidados ou em andamento, evidenciam que a valorização do produto não ocorre de forma isolada, a participação de entidades públicas e, principalmente, de associações de produtores, é fundamental para a articulação e legitimação desse processo, garantindo a proteção da identidade coletiva e a governança só território (Medeiros et al., 2017).

A busca pelo reconhecimento como patrimônio ou por selos de inspeção muitas vezes é motivada por uma necessidade de sobrevivência econômica e segurança jurídica. A literatura aponta que a ausência de marcos regulatórios adequados à realidade artesanal gera um constante estado de insegurança entre os produtores. Esse cenário é marcado pelo temor devido às frequentes fiscalizações, que ameaçam a perda total da produção por meio de apreensões realizadas por órgãos fiscalizadores quando as licenças sanitárias muitas vezes inadequadas ao modo de fazer tradicional, não são emitidas (Magri-Harich & Harich, 2024). Assim, a patrimonialização surge como um ato de salvaguarda cultural, e ferramenta de resistência contra a exclusão produtiva provocada pelo rigor técnico sanitário industrial.

- **Turismo e Experiência:** A valorização do queijo artesanal se manifesta de forma significativa no setor de turismo, em que o produto se torna um atrativo que

vai além da venda. O turismo do queijo cria uma experiência autêntica, por meio de visitas a fazendas, degustações ou festivais. Na Argentina, por exemplo, os produtores rurais visualizam o turismo como vetor que ajuda a promover os produtos locais, aumenta a visibilidade e melhora a qualidade de vida, fortalecendo a relação com os consumidores e impulsionando o desenvolvimento regional (Magri-Harsich & Harsinch, 2024). Sob a perspectiva do consumidor, o valor do queijo artesanal está intrinsecamente ligado à sua capacidade de evocar memórias e conectar o turista ao lugar. A pesquisa brasileira sobre o queijo minas artesanal do Serro demonstrou que os turistas estão dispostos a pagar mais por queijos que possuam indicação geográfica e embalagens adequadas, pois esses elementos não só garantem a autenticidade, mas também prolongam a experiência de viagem após o retorno ao lar (Medeiros et al., 2017).

3.3. Desafios e Conflitos na Produção e Consumo

A produção e o consumo de queijo artesanal enfrentam uma série de desafios e contradições que podem comprometer a sua sustentabilidade e o valor que representam para as comunidades. Esses conflitos surgem da competição de mercado, dos riscos inerentes aos processos de formalização e das desigualdades sociais estruturais.

A análise dos estudos selecionados revela um panorama global diversificado, onde a patrimonialização de queijos e alimentos tradicionais transcende a mera preservação histórica, configurando-se como uma estratégia de resistência e desenvolvimento. Na Itália, por exemplo, a valorização dos “tesouros gastronômicos” do sul do país, como os queijos históricos, demonstra que o reconhecimento do patrimônio está intrinsecamente ligado à sustentabilidade do território e à manutenção de práticas produtivas que integram fatores humanos e biológicos (Busetta et al., 2025).

Na América Latina, observa-se um movimento forte de proteção da identidade cultural. No México, o caso do *Quesillo* de Oaxaca ilustra como o patrimônio alimentar é utilizado como um legado econômico e social, sustentado por redes de economia solidária que protegem o saber-fazer tradicional contra a industrialização (Matínez-Martínez et al., 2024).

Paralelamente, no Chile, a construção do patrimônio alimentar é resgatada através da história e da identidade nacional, servindo como base para o reconhecimento de produtos que definem a cultura local (Lacoste, 2023).

Contudo, o processo de reconhecimento nem sempre é imediato ou isento de tensões. Na Argentina, a produção artesanal em contextos rurais enfrenta o desafio de conciliar normativas sanitárias rígidas com a manutenção da tradição (Magri-Harsich & Harsinch, 2024), uma realidade compartilhada pelo Uruguai no caso do Queijo Colônia, onde a busca pelo reconhecimento oficial como patrimônio ainda esbarra em lacunas institucionais, apesar de sua importância cultural incontestável (Lejavitzer, 2022).

Fora do eixo estritamente institucional da patrimonialização, os estudos nos Estados Unidos (Vermont) oferecem uma perspectiva complementar ao focar no “valor afetivo” e na “lógica do cuidado”. Nesses contextos, a valorização do queijo artesanal não depende apenas de selos oficiais, mas da construção de um mercado que prioriza a qualidade técnica e a conexão emocional entre produtor e consumidor como resposta ao sistema agroalimentar industrial (King, 2025; Shostak, 2023). Essa diversidade de experiências reforça que a patrimonialização, conforme observado no caso brasileiro, é um fenômeno multifacetado que busca garantir a viabilidade de modos de vida tradicionais em um mercado globalizado.

- **Concorrência e Desvalorização:** Magri-Harsich & Harsinch (2024) destacam que produção artesanal contrasta com a industrial, que frequentemente representa uma ameaça à viabilidade econômica das famílias produtoras. Produtores mexicanos, por exemplo, enfrentam a competição de queijos industriais mais baratos, que imitam o sabor e textura de produtos tradicionais como o Quesillo, colocando em risco o sustento de suas famílias (Martínez-Martínez et al., 2024). De forma semelhante, na Argentina, produtores artesanais competem com queijos industrializados domésticos, que são mais baratos nos supermercados e, por isso, mais competitivos. Além da competição, a falta de conhecimento em marketing e finanças dificulta a precificação justa dos produtores e a manutenção da lucratividade (Magri-Harsich & Harsinch, 2024).

- **Riscos da Patrimonialização:** O processo de patrimonialização e formalização, apesar de benéfico, pode gerar efeitos indesejados e contradições. Zocchi (2021) destaca que a patrimonialização pode levar à padronização e homogeneização, e assim, apagar a diversidade local e imobilizar a cultura

alimentar, em vez de preservar sua natureza dinâmica. Além disso, a formalização pode resultar na exclusão de produtores que não conseguem se adequar às regulamentações exigidas para garantir a qualidade e autenticidade, como a reestruturação física para garantir um fluxo linear de produção, a substituição de utensílios tradicionais por equipamentos em aço inox e a formulação de manuais de Boas Práticas de Fabricação (BPF), favorecendo atores externos mais poderosos. No Brasil, a questão da segurança microbiológica em queijos de leite cru, apesar dos avanços regulatórios, ainda representa um desafio técnico e regulatório que precisa ser superado (Pineda, 2021).

• **Inequidade e Justiça Social:** A discussão sobre a valorização do queijo artesanal deve ser utilizada para criar “fronteiras de pertencimento”, moldando a inclusão e a exclusão dentro de uma sociedade (Shostak, 2023). A valorização de um produto culturalmente significativo, como o queijo artesanal, pode levantar questionamentos sobre quem realmente se beneficia desse processo. Shostak (2023) destaca que é fundamental questionar se a valorização beneficia todas as partes envolvidas, incluindo as comunidades tradicionais, ou se concentra o poder e os lucros nas mãos de elites e grandes distribuidores, que podem se apropriar e recontextualizar a cultura alimentar para seus próprios fins comerciais.

Esta revisão de literatura demonstra que a produção de queijo artesanal é um campo dinâmico, no qual a identidade e o patrimônio cultural são construídos e negociados de forma constante. Os resultados analisados em diferentes contextos – Itália, Brasil, México, Austrália, Chile e Argentina – convergem na compreensão de que o queijo artesanal é muito mais do que um alimento, é a materialização da história, da cultura e do estilo de vida de suas comunidades produtoras (Busetta, 2025; King; Gale; Ooi, 2025).

O processo de valorização do queijo artesanal revela um conjunto de dinâmicas interligadas. A patrimonialização, entendida como a formalização das tradições e saberes, torna-se uma etapa crucial para conferir autenticidade e valores a esses produtos, impulsionando-os como atrativos para o turismo gastronômico e fortalecendo o desenvolvimento regional (Busetta, 2025; King; Gale; Ooi, 2025). A busca por um equilíbrio entre a preservação das tradições e a necessidade de viabilidade econômica é uma tensão constante, especialmente diante da concorrência de produtos industrializados, que muitas vezes imitam os queijos artesanais.

A discussão aponta para a complexidade desse cenário, que exige uma gestão cuidadosa das oportunidades e dos desafios. O sucesso na valorização do queijo artesanal depende de um equilíbrio delicado entre a manutenção dos saberes tradicionais, a capacidade de adaptação dos produtores às demandas do mercado e a garantia de que os benefícios sejam distribuídos de forma equitativa, promovendo a inclusão social e produtiva. Em suma, o queijo artesanal emerge como um elo entre o passado e o futuro, um produto que sustenta a cultura e a economia de comunidades, ao mesmo tempo em que convida a reflexões sobre as complexas interações entre alimento, identidade e sociedade.

A síntese dos resultados obtidos nesta revisão confirma que, embora a literatura global reconheça o queijo artesanal como um pilar da identidade e do patrimônio biocultural, existe uma concentração temática em regiões e variedades já consagradas, como o Queijo Minas Artesanal. A análise revela um silêncio acadêmico persistente sobre o impacto socioeconômico real das políticas de patrimonialização e sobre variedades técnicas que não se enquadram nos modelos tradicionais de massa crua.

A análise da literatura internacional revela que o universo dos queijos artesanais é permeado por tensões que colocam em risco a sustentabilidade das comunidades produtoras. O Quadro 2 sintetiza como esses “tesouros gastronômicos” são, simultaneamente, símbolos de resistência cultural e alvos de pressões socioeconômicas e normativas.

Quadro 2. Matriz de Análise: Estado da Arte e Lacunas Científicas

Categoria de Estudo	Aspectos Abordados	Lacunas na Sistematização
Identidade e Narrativa Territorial	O queijo como <i>felt value</i> (valor sentido), patrimônio biocultural e agente de comunicação cultural.	Pouca análise sobre o impacto real das políticas de patrimonialização na sustentabilidade econômica dos núcleos familiares.
Desenvolvimento Local e Turismo	O queijo como souvenir gastronômico, turismo de experiência e motor de desenvolvimento regional.	Necessidade de investigar como a educação técnica e a gestão impactam a competitividade sem perder os valores tradicionais.
Segurança e Regulação Sanitária	Diversidade microbiológica, riscos do leite cru e desafios da conformidade com legislações vigentes.	Tensão não resolvida entre os métodos tradicionais e normas de padronização industrial, especialmente em variedades não consagradas.
Justiça Social e Equidade	Papel da alimentação na produção de desigualdades e	Questionamento sobre se a valorização beneficia os produtores

	inclusão social na cadeia produtiva.	tradicionais ou se concentra lucros em elites comerciais.
--	--------------------------------------	---

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Um dos principais entraves reside na concorrência desigual. No cenário mexicano, por exemplo, o *Quesillo* tradicional enfrenta a ameaça de produtos industriais que, ao tentarem reproduzir suas características sensoriais a preços reduzidos, acabam por desvalorizar o trabalho artesanal. Na Argentina, essa dificuldade é ampliada por lacunas na gestão e no marketing, o que limita a capacidade dos produtores de comunicar o valor agregado de seus produtos e de estabelecer precificações justas.

Portanto, os estudos convergem para a necessidade de políticas públicas que protejam o produto final e o estilo de vida e a autonomia das famílias. O desafio central para a preservação dessas iguarias reside em equilibrar a inovação necessária e as exigências sanitárias com a manutenção da identidade técnica e a equidade na distribuição dos benefícios da patrimonialização.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise da literatura confirma que o queijo artesanal transcende a função de simples mercadoria, consolidando-se como uma materialização da identidade local e um ativo de patrimônio cultural imaterial. Esta valorização não é um processo natural, mas uma construção social que, mediante mecanismos de reconhecimento formal, fortalece a reputação e o valor econômico dos territórios.

Apesar da relevância do tema, este levantamento identificou lacunas críticas na sistematização do conhecimento acadêmico. Observa-se uma concentração de estudos focados em regiões e variedades consagradas, como o Queijo Minas Artesanal de massa crua, em detrimento de variedades técnicas distintas. Subsiste uma lacuna sobre o impacto socioeconômico real das políticas de patrimonialização na vida das famílias produtoras e sobre como estas lidam com a tensão entre métodos tradicionais (como o uso do leite cru) e a rigidez da legislação sanitária.

Do ponto de vista prático, este estudo oferece subsídios para que a Extensão Rural e o poder público desenvolvam estratégias que equilibrem a preservação das tradições com a viabilidade econômica. É fundamental criar sinergias entre produtores, turismo e academia para retirar a produção local da

invisibilidade normativa e da marginalização. O reconhecimento da pluralidade dos modos de fazer é fundamental para a construção de políticas públicas que promovam a inclusão social e a segurança jurídica de famílias que ainda operam sob o estigma da informalidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BUSETTA, Gabriele; SETTANNI, Luca; GAGLIO, Raimondo. Gastronomic treasures of southern Italy: The role of wooden equipment and heritage cheeses. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, p. 101179, 2025.

CARVALHEIRO, Elizângela Mara. **A construção social de mercados para os produtos da agroindústria familiar**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre-RS. 2010.

CUNHA, Manuela Carneiro. **Cultura com aspas**. Ubu Editora LTDA-ME, 2018.

DIAS, J.C. **Uma longa e deliciosa viagem**: o primeiro livro da história do queijo no Brasil. [s.l.]: Barleus, 4p. 2010.

KING, Karell W.; GALE, F.; OOI, C. S. Affective values of cheese: exploring producer sentiments of '*felt value*' in Tasmania's artisanal cheese industry. **Agriculture and Human Values**, p. 1-13, 2025.

LACOSTE, Pablo (H); MUJICA, Fernando; ANDUNKA, Michelle L. **The patriots and the food heritage of Chile**. Universidad de Santiago, Santiago, Chile. 2023.

LEJAVITZER, Amalia (M); COZZANO, Sonia; FUSTÉ-FORNÉ, Francesc; SUEIRAS, Alva. Colonia Cheese: Tradition and Transformation. Biochemical, Historical, Heritage and Gastro-Tourism Intersections. **Revista Iberoamericana de Viticultura Agroindustria y Ruralidad**. 2022.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. Editora Schwarcz-Companhia das Letras, São Paulo, 1964.

LORENZETTI, L.; DELIZOICOV, D. Educação Ambiental: um olhar sobre Dissertações e Teses. **Revista Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências**, v. 6, n. 2, p. 1-21, 2006.

MAGRI-HARSICH, Gabriela; HARSICH, Carlos. Artisanal food production in rural Argentina: Finding solace in cheese tourism?. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 35, p. 100888, 2024.

MARTÍNEZ-MARTÍNEZ, Danae Alicia (M) et al. Quesillo: a cultural and economic legacy in Oaxaca through the social and solidarity economy. **Frontiers in Sustainable Food Systems**, v. 8, p. 1496193, 2024.

MEDEIROS, Mirna de Lima; HORODYSKI, Graziela Scalise; PASSADOR, João Luiz. Food souvenirs in the perception of the tourist: the case of the artisanal minas Serro cheese. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 11, n. 02, p. 347-364, 2017.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (org.). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Queijo Artesanal: identidade, prática cultural e estratégia de reprodução social em países da América Latina. *Revista Geográfica de América Central*, v. 2, p. 1-16, 2011.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Análise qualitativa: teoria, passos e fidedignidade. *Ciênc. Saúde Coletiva*, v.17, n. 3, p. 621-626, 2012.

MINTZ, Sidney W. Sweetness and power: **The place of sugar in modern history**. Penguin, 1986.

NICHELE, F; WAQUIL, P. Agroindústria familiar rural, qualidade da produção artesanal e o enfoque da teoria das convenções. *Ciência Rural*, Santa Maria, v.41, n.12, p.2230-2235, dez, 2011.

PINEDA, Ana Paulina Arellano et al. Brazilian artisanal cheeses: diversity, microbiological safety, and challenges for the sector. *Frontiers in Microbiology*, v. 12, p. 666922, 2021.

RONCHETTI, A.; MÜLLER, S. Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. *Revista Memorare*, v. 3, n. 3, p. 37-53, 2016.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015.

SHOSTAK, Sara (M). **Food and inequality. Annual review of sociology**, v. 49, n. 1, p. 359-378, 2023.

SILVA, Anne Patricia Pimentel Nascimento da; SOUZA, Roberta Teixeira de; VASCONCELLOS, Vera Maria Ramos de. O Estado da Arte ou o Estado do Conhecimento. *Educação*, v. 43, n. 3, 2020.

SOARES, Magda Becker; MACIEL, Francisca. **Alfabetização**. Brasília: MEC/INEP/COMPED, 2000. (Série Estado do Conhecimento, n. 1).

SOUTHEY, R. **History of Brazil**: part the first. London: Longman. v.1, p.659, 1810.

UNESCO. **Basic Texts of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage**. 2014. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0023/002305/230504e.pdf>

VALENÇA, Marcelo M.; TOSTES, Ana Paula Balthazar. O Storytelling como ferramenta de aprendizado ativo. *Carta Internacional*, v. 14, n. 2, 2019.

ZOCCHI, Dauro Mattia et al. Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: challenges and prospects for the future of sustainable food systems. *Sustainability*, v. 13, n. 17, p. 9510, 2021.25-35.

ARTIGO 2 –TENSÕES NORMATIVAS NA PRODUÇÃO DE QUEIJO DE MASSA COZIDA EM JEQUERI-MG

RESUMO

O Queijo de Massa Cozida (QMC) produzido no município de Jequeri, Minas Gerais, constitui um patrimônio socioterritorial e econômico fundamental para a agricultura familiar local, desempenhando papel estruturante na reprodução social no meio rural. Este artigo buscou caracterizar a produção do QMC sob as dimensões sociocultural, técnico produtiva e normativo legal. A metodologia, de natureza qualitativa, utilizou pesquisa documental, observações diretas e entrevistas com nove produtores e produtoras rurais e quatro agentes institucionais, entre outubro e dezembro de 2025. Os resultados revelam uma acentuada tensão regulatória decorrente da inexistência de um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) específico, o que relega o produto à invisibilidade normativa, ao estigma da clandestinidade, e ao enquadramento inadequado como “queijo muçarela”. Foi constatado também o protagonismo feminino como pilar central na manutenção e transmissão do *savoir-faire*, embora esse trabalho muitas vezes permaneça invisibilizado. Conclui-se que o reconhecimento da identidade territorial do QMC é fundamental para garantir a segurança jurídica dos produtores e produtoras, valorizar o papel das mulheres na produção artesanal e assegurar a preservação deste patrimônio imaterial, frente às pressões da padronização industrial.

Palavras-chave: Queijo de Massa Cozida, Patrimônio Imaterial, *Savoir-Faire*, Agricultura Familiar, Tensão Regulatória, Jequeri-MG.

ABSTRACT

The Queijo de Massa Cozida (QMC) produced in the municipality of Jequeri, Minas Gerais, constitutes a fundamental socio-territorial and economic heritage for local family farming, playing a structuring role in social reproduction in rural areas. This article sought to characterize QMC production from a socio-cultural, technical-productive, and legal normative perspective. The methodology, qualitative in nature, used documentary research, direct observations, and interviews with nine rural producers and four institutional agents, between October and December 2025. The results reveal a marked regulatory tension stemming from the lack of a specific Technical Regulation of Identity and Quality (RTIQ), which relegates the product to normative invisibility, the stigma of clandestinity, and inadequate classification as "mozzarella cheese." The protagonism of women as a central pillar in the maintenance and transmission of know-how was also observed, although this work often remains invisible. It is concluded that recognizing the territorial identity of QMC is fundamental to guaranteeing the legal security of the producers, valuing the role of women in artisanal production, and ensuring the preservation of this intangible heritage in the face of pressures from industrial standardization.

Keywords: Cooked Cheese, Intangible Heritage, *Savoir-Faire*, Family Farming, Regulatory Tension, Jequeri-MG.

1. INTRODUÇÃO

A produção artesanal de alimentos constitui um campo de disputas no qual saberes tradicionais, práticas produtivas e exigências normativas contemporâneas se entrecruzam. Embora essas produções sejam muito reconhecidas por sua relevância sociocultural e territorial, os marcos regulatórios sanitários vigentes tendem a operar segundo lógicas de padronização industrial, que tendem a ser inadequadas às especificidades técnicas e simbólicas do fazer artesanal (Santilli, 2015; Zocchi et al., 2021).

No Brasil, a produção de queijos artesanais insere-se nesse cenário de valorização cultural e, em simultâneo, de tensão normativa. Em Minas Gerais, esse processo é particularmente expressivo, dada a centralidade histórica e identitária do queijo artesanal, no estado. O reconhecimento do modo de fazer Queijo Minas Artesanal (QMA) como patrimônio cultural do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IEPHA, 2008) e, recentemente, como patrimônio cultural imaterial da humanidade pela UNESCO (2024), evidencia esse movimento de valorização. Contudo, tal reconhecimento não se traduz em segurança jurídica para todas as variedades artesanais, sobretudo aquelas que não se enquadram nos modelos técnicos consagrados, ou seja, pautados no modo de fazer industrial e mecânico, que segue um padrão, em respeito às normas legislativas vigentes.

É nesse contexto que se insere a produção de Queijo de Massa Cozida (QMC) em Jequeri, localizado na Zona da Mata Mineira. Com a economia fortemente vinculada à pecuária leiteira e à agricultura familiar, o município realizou, em 2024, um inventário de proteção do modo de fazer do QMC, primeira etapa para o reconhecimento dessa prática, como patrimônio cultural imaterial local. Paralelamente, instituições como a EMATER-MG vêm desenvolvendo ações voltadas à caracterização territorial da produção, evidenciando um processo inicial de construção de identidade e valorização do produto.

Diante desse cenário, este artigo buscou caracterizar a produção do QMC em Jequeri, sob as dimensões sociocultural, técnico produtiva e normativo legal, analisando como a inexistência de um marco regulatório específico afeta a sustentabilidade da agricultura familiar local. Além disso, buscou compreender as tensões entre as exigências sanitárias e a salvaguarda do *savoir-faire* tradicional, discutindo como o enquadramento normativo inadequado impacta a identidade e a segurança jurídica dos produtores e produtoras.

2. METODOLOGIA

A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa, buscando aprofundar a compreensão das experiências, perspectivas e sentidos atribuídos à produção de Queijo de Massa Cozida (QMC) pelos atores sociais envolvidos: produtores e produtoras rurais artesanais de queijo e representantes de instituições de apoio/fiscalização.

A pesquisa contou com a participação de nove produtores e produtoras rurais artesanais de QMC no município de Jequeri, e por quatro agentes institucionais chave para o processo de reconhecimento territorial.

A seleção dos produtores seguiu a técnica de amostragem “bola de neve”¹⁴ (*snowball sampling*), iniciada a partir de contatos obtidos em pesquisa documental prévia, buscando-se aqueles com conhecimento tradicional e específico do *savoir-faire*. A coleta foi encerrada pelo critério de “saturação teórica”¹⁵, quando a inclusão de novos participantes não gerou novas categorias de análise ou informações substanciais.

A amostragem final foi composta por onze participantes, sendo:

- Nove produtores artesanais (identificados por nomes fictícios no artigo: Produtor A, Produtor B, Produtor C, Produtor D, Produtor E, Produtor F, Produtor G, Produtor H e Produtor I).
- Quatro agentes institucionais, sendo dois representantes da EMATER, um do IMA e um da Prefeitura de Jequeri (identificados pelos cargos: Representante da EMATER, Representante do IMA, Representante da Prefeitura).

O principal instrumento de coleta de dados foi a entrevista em profundidade semiestruturada. As entrevistas foram conduzidas individualmente, sendo seis realizadas no local de produção dos produtores e produtoras, e três entrevistas remotas, via plataforma Google Meet, devido à instabilidade climática, que dificultou

¹⁴Segundo Vinuto (2014), a amostragem “bola de neve” é uma forma de amostra não probabilística que utiliza cadeias de referências. Inicialmente são identificados os informantes-chave, nomeado “sementes”, a fim de localizar algumas pessoas com o perfil necessário para a pesquisa. A “semente” ajuda o pesquisador a iniciar seus contatos. Em seguida, as pessoas indicadas pelas “sementes” indicam novos contatos.

¹⁵Técnica de fechamento do número amostral por saturação teórica que leva à suspensão da inclusão de participantes quando os dados passam a apresentar, na avaliação do pesquisador, certa redundância ou repetição (Fontenella, 2012).

o acesso às propriedades rurais. As entrevistas com os representantes institucionais, também foram realizadas de forma remota, via plataforma Google Meet.

O roteiro abordou: práticas de produção, com foco no manejo do *pingo*, transmissão de saberes, relação com a identidade local, desafios regulatórios, e as redes de colaboração e comercialização.

A pesquisa de campo e a coleta de dados primários, mediante entrevistas e notas de campo, ocorreram entre outubro/2025 e dezembro/2025. No decorrer do pré-campo, foram realizadas reuniões com agentes institucionais e, identificados os informantes-chave. Ao iniciar os contatos com os produtores e produtoras, os mesmos indicavam outros produtores, de acordo com a amostragem “bola de neve” (Vinuto, 2014). A duração média das entrevistas foi de 50 minutos, todas gravadas em áudio e, após, transcritas na íntegra para facilitar a análise.

Os dados coletados foram submetidos à análise de conteúdo¹⁶, conforme proposto por Bardin (1977), com o objetivo de identificar categorias emergentes, padrões de discurso, similaridades e diferenças nas falas dos atores. A escolha desta metodologia justifica-se pela necessidade de transcender a descrição primária das falas, buscando a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção e recepção das mensagens (Bardin, 1977). No caso desta pesquisa, o método permitiu desvelar os sentidos e representações que os produtores e produtoras de Jequeri atribuem ao seu *savoir-faire* e à sua identidade artesanal frente às pressões normativas.

O processo de análise seguiu as três fases cronológicas: 1) a pré-análise, mediante leitura flutuante das transcrições e diário de campo; 2) a exploração do material, com a codificação e o agrupamento de unidades de registros; e 3) o tratamento dos resultados, em que a inferência e a interpretação permitiram a consolidação dos eixos temáticos que estruturam essa dissertação.

Após leitura flutuante e exploração do material, foram incluídos eixos interpretativos que serviram para a estruturação da seção Resultados e Discussão do artigo, contendo os principais focos temáticos e conceituais do estudo:

- **O itinerário do *Savoir-Faire* e o Desafio da Legitimidade Normativa:** analisa as normas que regulamentam a produção de queijos artesanais no

¹⁶Análise de Conteúdo como um conjunto e técnicas de análise das comunicações que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, com o objetivo de compreender os sentidos atribuídos pelos atores envolvidos (Bardin, 1977).

Brasil e em Minas Gerais, evidenciando as tensões entre a lógica sanitária industrial e o reconhecimento do queijo artesanal como patrimônio cultural imaterial.

- **Identidade e Patrimônio Cultural:** aborda a dimensão sociocultural da produção do queijo de massa cozida em Jequeri, destacando o queijo como expressão de identidade territorial, patrimônio imaterial e estratégia de reprodução da agricultura familiar.

Para fins de sistematização e interpretação do *corpus* da pesquisa, os dados coletados foram organizados em categorias analíticas centrais, emergentes do campo e fundamentadas na Análise de Conteúdo. A fim de conferir maior clareza e fluidez ao texto, o detalhamento metodológico sobre como cada uma dessas categorias foi especificamente tratada e analisada será apresentado nos respectivos tópicos, na seção de resultados e discussões.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

3.1. O itinerário do *Savoir-Faire* e o desafio da legitimidade normativa

3.1.1. Marcos regulatórios e patrimônio imaterial: desafios e lacunas na legislação dos queijos artesanais

Compreender os limites legais referentes a produção de queijos artesanais requer reconhecer seu valor cultural, econômico e simbólico, uma vez que regulamentação e patrimônio imaterial são dimensões interconectadas que influenciam de forma direta essa atividade. Conforme destaca Santilli (2015), o reconhecimento dos saberes e práticas alimentares como patrimônio exige uma proteção que vai além do registro, alcançando as condições materiais e normativas da produção. Nesse sentido, uma abordagem que integre as esferas normativa, socioeconômica e cultural, junto as práticas produtivas e as percepções dos produtores e produtoras, revela-se essencial para a compreensão abrangente deste cenário complexo, em que o alimento é entendido como um sistema de comunicação e identidade (Mintz, 1986).

Sob a perspectiva normativa, a regulamentação estabelece o arcabouço legal da produção, que abrange requisitos sanitários e, padrões de qualidade. Entretanto, embora tais normas sejam cruciais para assegurar a salubridade, sua concepção

reflete, de forma frequente, a lógica de sistemas de produção industrial, o que pode impor desafios consideráveis aos pequenos produtores. Como apontam Zocchi et al. (2021), essa racionalidade industrial tende a desconsiderar a plasticidade dos saberes tradicionais, criando um descompasso entre a legislação vigente e a realidade da produção artesanal, o que configura, portanto, um dos principais entraves para a salvaguarda de produtos que, na prática, operam sob a lógica do “valor sentido” (King, 2025) e da resistência cultural.

Nesse cenário, a compreensão da produção artesanal de queijo, exige o recurso a um conceito que abrange as dimensões culturais e territoriais: o *terroir* e o patrimônio imaterial. O conceito de *terroir* é fundamental, pois envolve aspectos naturais do território, como clima e solo, além de saberes locais e relações sociais. Em contrapartida, o conceito de patrimônio cultural imaterial (UNESCO, 2014) valoriza os saberes perpetuados através do tempo. No Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) atua no reconhecimento de bens, como o Queijo Minas Artesanal (QMA), registrado em 2008. Tal reconhecimento fundamenta políticas de valorização sociocultural e o fortalecimento econômico, permitindo que o queijo seja visto como uma expressão viva do território.

Essas dinâmicas revelam como os produtores e as produtoras equilibram as dificuldades legais com o orgulho da tradição local. Ao abordarem a adequação às normas, os produtores artesanais reivindicam o direito de manter suas práticas ancoradas em reconhecimentos ancestrais. Desse modo, uma abordagem que integre as esferas normativas, socioeconômica e cultural se revela essencial para a compreensão desse cenário complexo. Assim, a produção artesanal se configura como uma expressão de identidade, pertencimento territorial e resistência cultural.

Um caso emblemático foi a apreensão de 100 kg de queijo da chef Roberta Subrack¹⁷, no Rio de Janeiro em 2017. Apesar da origem rastreável do queijo Canastra, a vigilância alegou a ausência do selo de inspeção. O episódio gerou ampla repercussão nas mídias sociais, mobilizando chefes, produtores e consumidores em defesa da valorização dos queijos artesanais brasileiros e contra o excesso de burocracia sanitária que muitas vezes inviabiliza sua circulação e comercialização (BBC, 2019). No mesmo ano, o Decreto nº 9.013 atualizou o

¹⁷Roberta Sudbrack é uma das chefs de cozinha mais influentes do Brasil, expoente da gastronomia autoral focada em ingredientes locais e na técnica artesanal. Foi eleita melhor Chef mulher da América Latina pelo ranking 50 Best Restaurants em 2015. Seu trabalho é reconhecido pela valorização do produto brasileiro em sua forma mais essencial.

RIISPOA¹⁸ e, dessa forma passou a serem consideradas as especificidades regionais e artesanais dos diferentes territórios de produção dos queijos.

O caso da chef Roberta Subrack, assim como as dificuldades enfrentadas por produtores em exportar queijos artesanais para concursos internacionais, evidencia os entraves que as normas sanitárias podem impor a promoção e reconhecimento desses produtos, como patrimônios culturais e econômicos.

A legislação, portanto, exerce influência direta sobre a produção e a comercialização deste tipo de queijo, delineando possíveis barreiras e oportunidades para a formalização e a valorização deste setor. A legislação brasileira define alimentos artesanais de origem animal como produtos elaborados a partir de matérias-primas de produção local ou de origem específica, empregando de modo predominante, métodos manuais. Tais produtos são caracterizados pela sua personalização, autenticidade e pela preservação de características tradicionais, culturais ou regionais (BRASIL, 2019). Em relação ao queijo artesanal, a legislação o define como aquele produzido mediante técnicas tradicionais, com vínculo e valorização territorial, regional ou cultural, mediante protocolo de produção específico para cada tipo e variedade (BRASIL, 2019).

A seguir, na Figura 5, apresenta-se uma linha do tempo com a síntese cronológica das principais normas e marcos legais que estruturam a regulamentação da produção de queijos artesanais no Brasil. Esta síntese permite visualizar a evolução normativa e as tensões entre as exigências sanitárias e a valorização cultural.

¹⁸O RIISPOA, Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal, aprovado originalmente pelo Decreto nº 30.691/1952 e atualizado pelo Decreto nº 9.013/2017. É o principal instrumento normativo do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) para regulamentar a fiscalização, o processamento e a qualidade de produtos como carne, leite e derivados, ovos, pescado e mel no Brasil (BRASIL, 1952; BRASIL, 2017).

Figura 5 – Evolução da regulamentação do queijo artesanal



Fonte: Elaborado pela autora (2026)

- **1950** – É instituído o Serviço de Inspeção Federal (SIF), através da Lei nº 1.283 dispendo sobre a obrigatoriedade de inspeção industrial e sanitária de todos os produtos de origem animal (comestíveis ou não), incluindo leite e queijos, em todo o território nacional (Cintrão, 2016).
- **1952** – O Decreto nº 30.691 cria o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) em substituição a Lei 1.283/1950, mantendo a obrigatoriedade de inspeção federal e padrões industriais para queijos, e estabelece que as queijarias somente poderiam operar se vinculadas a um entreposto de laticínios. Este decreto também definiu prazos mínimos para o destino do Queijo Minas produzido a partir de leite pasteurizado (três dias) e para queijos curados (oito dias) (Brasil, 1952). . O modelo sanitário passa a ser o principal obstáculo à formalização de queijos artesanais feitos com leite cru.
- **1989** – Um marco importante foi a Lei nº 7.889 que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e concedeu autonomia a municípios e estados para estabelecerem seus próprios modelos de inspeção. Surgiu, então, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), voltado à fiscalização de estabelecimentos com comércio local. A lei determinou que a fiscalização passaria a ser responsabilidade das secretarias de agricultura e órgãos de saúde pública, conforme a abrangência do comércio, municipal, intermunicipal ou interestadual (BRASIL, 1989).
- **2000** – No início dos anos 2000, a Resolução nº 7 do MAPA, estabeleceu normas específicas para os queijos artesanais, oficializando critérios de funcionamento e controle da produção pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF)

(BRASIL, 2000). É o ano em que se iniciam as discussões sobre as normas para produtos artesanais, em especial, os queijos feitos com leite cru, devido à pressão de movimentos sociais e de produtores e produtoras. Por meio do Decreto 3.551 foi instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), estabelecendo instrumentos para o reconhecimento, valorização e salvaguarda de práticas, celebrações, saberes e formas de expressão que integram a cultura brasileira. Já em 2010, o Decreto nº 7.216 introduziu inovações ao reforçar a autonomia de estados e municípios na supervisão de produtos de origem animal, condicionando, porém, a atuação dos órgãos à aprovação do MAPA (BRASIL, 2010).

- **2002** – A Lei 14.185 estabeleceu normas sanitárias para a produção de Queijo Minas Artesanal (QMA) a partir de leite cru em Minas Gerais. Esse marco legal foi crucial para retirar a produção da informalidade, e posteriormente, normas de maturação foram consolidadas, tornando o estado referência nacional.
- **2006** – O Decreto Federal nº 5.741 institui o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), visando padronizar e unificar os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal nos serviços estaduais, municipais e do Distrito Federal.
- **2008** – O Modo de fazer Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), registrado por meio de ofício no Livro de Registro dos Saberes como bem cultural imaterial.
- **2011** - A Instrução Normativa nº 57/2011 representou um avanço ao permitir que queijos artesanais produzidos com leite cru fossem maturados por um período inferior a 60 dias, desde que a qualidade do produto final fosse preservada (BRASIL, 2011).
- **2012** – É criada a Lei 20.549 que dispõe sobre a produção e comercialização dos queijos artesanais em Minas Gerais.
- **2013** – Iniciam-se os trabalhos da Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial da Assembleia Legislativa de Minas Gerais para regulamentar a Lei nº 20.549/2021. A Instrução Normativa nº 30/2013, do Ministério da

Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), restringiu essa flexibilidade a queijarias situadas em regiões de Indicação Geográfica ¹⁹ (IG) ou tradicionalmente reconhecidas. Além disso, exigiu-se que as propriedades fossem certificadas como livres ou controladas para tuberculose e brucelose, conforme o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT) (BRASIL, 2013).

- **2017** – O Decreto nº 9.013 atualizou o antigo Decreto nº 30.691/1952 (RIISPOA), incorporando a possibilidade de considerar especificidades regionais e artesanais, embora mantendo requisitos sanitários rigorosos, em resposta às novas dinâmicas do mercado interno e global. Segundo Modesto Júnior e Oshiro (2017), essa atualização era uma demanda urgente. Enquanto pequenos estabelecimentos buscavam normas mais flexíveis para viabilizar sua produção, grandes indústrias reivindicavam maior autonomia nos processos de inspeção.
- **2018** – A Lei Estadual nº 23.157 (MG) estabeleceu diretrizes específicas para a produção e comercialização de queijos artesanais em Minas Gerais, consolidando o papel do estado (IMA) na regulamentação, facilitando a regularização dos produtores.
- **2018** – A Lei Federal nº 13.680, conhecida como Selo Arte, altera a Lei 1.283/1950, e estabelece a certificação que permite a comercialização interestadual de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal no Brasil.
- **2019** – A Lei nº 13.860 (Lei do Queijo Artesanal), que alterou a legislação de 1950, passa a dispor sobre a elaboração e comercialização e regulamentação de queijos artesanais e queijarias produtoras desses produtos artesanais, permitindo a comercialização interestadual de produtos alimentícios artesanais. O Art. 10-A desta lei instituiu o Selo ARTE, de identificação nacional para queijos artesanais inspecionados por órgãos de saúde pública (BRASIL, 2018).

O Decreto nº 9.918 regulamentou o artigo 10-A da Lei nº 1.283/1950, com o objetivo principal de desburocratizar a inspeção e fiscalização de produtos

¹⁹Segundo o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), a Indicação Geográfica indica a origem de um produto ou serviço que é característico de seu local de origem, sendo dividida em duas modalidades: Indicação de Procedência, que se refere à fama ou reputação do local, e Denominação de Origem, onde as qualidades do produto se devem exclusivamente ao meio geográfico (BRASIL. Lei nº 9.279/1996).

artesanais de origem animal. Além disso, a Instrução Normativa nº 67/2019 detalhou os requisitos à concessão do selo pelos órgãos estaduais, prevendo inclusive o cancelamento em caso de descumprimento das normas (Brasil, 2019a). De forma complementar, a Instrução Normativa nº 73/2019 estabeleceu o Regulamento de Boas Práticas Agropecuárias, tornando-o um pré-requisito para a obtenção do selo (BRASIL, 2019b). Juntos, esses avanços ampliaram as oportunidades para pequeno produtor e fortaleceram a identidade regional dos queijos artesanais brasileiros.

- **2020** – O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) estabeleceu no início de 2020 os requisitos para que produtores artesanais (inclusive os que utilizam leite cru) pudessem comercializar em todo o país. O Decreto nº 48.024 regulamentou a produção de queijos artesanais em Minas Gerais, alinhando com as legislações federais de inspeção.
- **2022** – O Decreto nº 11.099 regulamentou a Lei nº 13.860/2019 e atualizou as regras para a concessão do Selo Arte e do selo “Queijo Artesanal”.
- **2024** – A Lei nº 24.993 (Lei Estadual do Queijo Minas Legal) institui uma nova política de incentivo, com foco na regularização sanitária de queijarias, capacitação técnica e uso de boas práticas agropecuárias, visando a obtenção dos selos federais.

A Lei nº 14.963, embora foque em produtos vegetais, impulsionou a isenção de registros burocráticos excessivos para produtos artesanais de origem animal e vegetal.

O Queijo Minas Artesanal foi reconhecido como patrimônio Imaterial da Humanidade, pela UNESCO. Este marco internacional reforça a relevância dos saberes tradicionais brasileiros e projeta impactos positivos no desenvolvimento socioeconômico de Minas Gerais, ao fomentar a inclusão e o fortalecimento das identidades locais. Além disso, a elevação do produto a esse status destaca a importância de equilibrar as exigências legais com a valorização das práticas tradicionais, promovendo uma sustentabilidade que reconheça a riqueza cultural inerente ao fazer artesanal. Em suma, o reconhecimento pela UNESCO corrobora a importância de salvaguardar o conjunto de saberes, sabores e tradições que moldam a identidade de uma região, transcendendo a mera técnica produtiva. Entretanto, esse cenário de valorização global contrasta com a invisibilidade normativa enfrentada por

variedades que ainda não possuem protocolos específicos. Nesse sentido, a ausência de um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) dedicado ao QMC, apesar de leis como a Lei Federal nº 13.860/2019²⁰ e o Decreto nº 48.024/2020²¹, induz os produtores a clandestinidade, a exemplo do que ocorre em Jequeri.

- **2025** – A Portaria nº 2.373 (IMA) amplia as regras para fabricação de queijos artesanais autorais e autoriza o uso de utensílios de madeira, desde que respeitadas as normas de segurança.

A Portaria nº 2.377 (IMA) estabelece normas técnicas para a produção e comercialização do Queijo Artesanal Cabacinha do Vale do Jequitinhonha.

Foi apresentada a Câmara dos Deputados um projeto de lei para regulamentar o exercício da profissão de queijista no Brasil, incluindo a venda e consultoria sobre queijos em diversos estabelecimentos.

3.1.2. O enquadramento normativo e o desafio da caracterização

Compreender os limites legais referentes à produção de queijos artesanais requer reconhecer seu valor cultural, econômico e simbólico, uma vez que regulamentação e patrimônio imaterial são dimensões interconectadas que influenciam essa atividade. Uma abordagem que integre as esferas normativa, socioeconômica e cultural, junto as práticas produtivas e as percepções dos produtores e produtoras, revela-se essencial para a compreensão abrangente deste cenário complexo. A apreensão dessas dinâmicas revela como os produtores e produtoras equilibram as dificuldades impostas pelas exigências legais com o orgulho de preservar uma tradição local.

A regulamentação da produção de queijo artesanal constitui um aspecto crítico com potencial para impactar a viabilidade e a sustentabilidade dos pequenos produtores. Normas relativas à sanidade, rotulagem e comercialização, embora indispensáveis para a garantia da segurança alimentar, podem, de forma simultânea, representar obstáculos para produtores que almejam preservar métodos produtivos tradicionais. Esse enquadramento normativo no Brasil revela uma tensão latente

²⁰Lei que dispõe sobre a elaboração e comercialização de queijos artesanais em território nacional. Sua principal contribuição foi a criação de um regime jurídico diferenciado para o pequeno produtor, reconhecendo que os processos tradicionais não podem ser fiscalizados da mesma forma que a indústria em larga escala (BRASIL, 2019c).

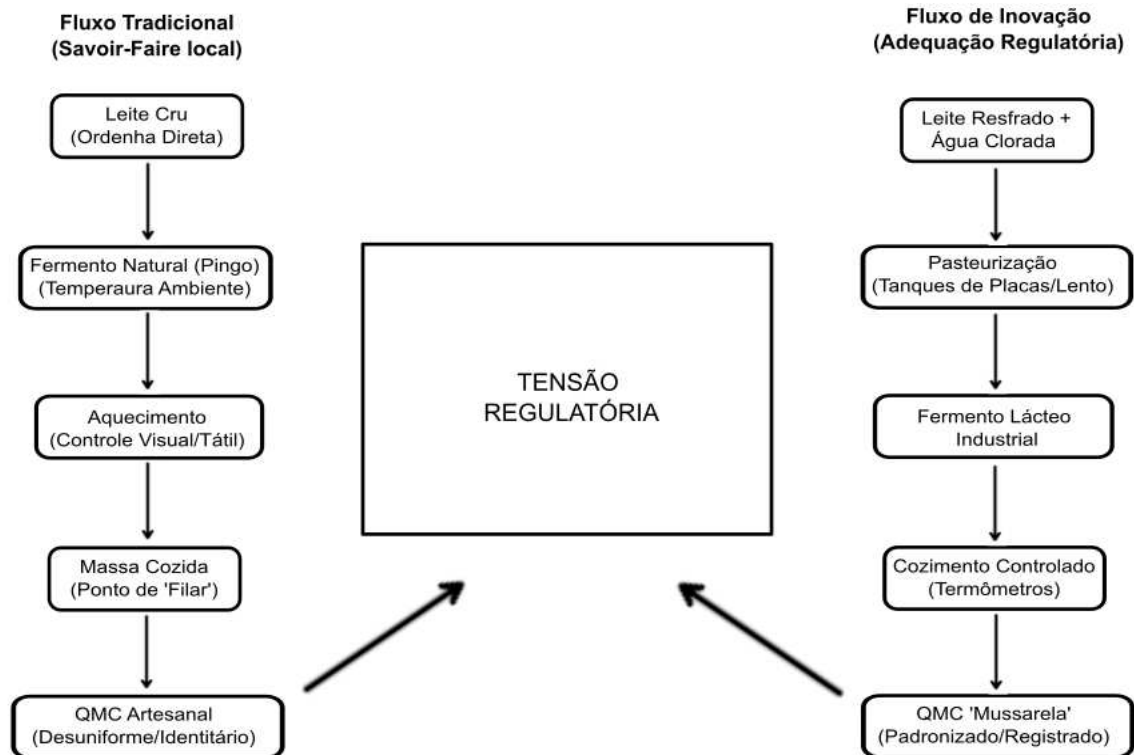
²¹Decreto de Lei Estadual que dispõe sobre a produção e comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. É um instrumento que operacionaliza a fiscalização do IMA (MINAS GERAIS, 2020).

entre a necessidade de garantir a segurança microbiológica e o imperativo de preservar as identidades territoriais.

No caso do QMC de Jequeri, o desafio da caracterização se torna ainda mais complexo, uma vez que a ausência de parâmetros técnicos específicos nos regulamentos vigentes ignora a singularidade de seu processo produtivo. Essa lacuna institucional dificulta a fiscalização e impõe ao produtor um modelo de padronização industrial que desconsidera o *savoir-faire* acumulado por gerações, relegando um produto de alto valor cultural a um estado de indefinição jurídica. Sem um Regulamento Técnico específico para o QMC, o produtor muitas vezes é forçado a rotular seu produto como “muçarela”, o que desvaloriza a identidade regional.

Para melhor compreender as divergências e aproximações entre a prática ancestral e as adaptações contemporâneas, o Diagrama do *Savoir-Faire* (Figura 6) ilustra o contraste entre o fluxo tradicional e o fluxo de inovação mediado pelas pressões regulatórias. O diagrama foi elaborado a partir da síntese das trajetórias observadas em campo, em diálogo com a perspectiva de Bérard e Marchenay (2004), sobre a plasticidade dos saberes locais e, com a noção de itinerário técnico, proposto pela Teoria Ator-Rede (Latour, 2005). A integração desses elementos permite evidenciar os significados atribuídos ao processo artesanal e as oportunidades que emergem do reconhecimento cultural e da valorização territorial por intermédio do conceito de *terroir*.

Figura 6 – Diagrama do *Savoir-Faire*: fluxo tradicional vs. fluxo de inovação na produção de queijo de massa cozida



Fonte: Dados da Pesquisa (2025).

O diagrama revela como a tecnologia de produção se bifurca sob a pressão das normas sanitárias:

- **Fluxo tradicional (*savoir-faire* local):** baseia-se no uso de leite cru e do *pingo* em temperatura ambiente, com controle estritamente sensorial de aquecimento e do “ponto de filar”. Resulta em um produto identitário, mas com desuniformidade, o que se torna o principal obstáculo para a formalização nos moldes atuais.
- **Fluxo de inovação:** introduz tecnologias como tanques de resfriamento e pasteurização. O Produtor A adota um hibridismo, aprimorando o *pingo* tradicional com fermento lácteo industrial para buscar estabilidade e conformidade legal.

A bifurcação tecnológica ilustrada no Diagrama do *Savoir-Faire* (Figura 6) revela que a busca pela legalização não é apenas um ajuste técnico, mas um complexo processo de tradução. Segundo a teoria Ator-Rede, proposta por Latour

(2005), os fluxos de produção (tradicional e de inovação) representam diferentes formas de articular atores humanos e não-humanos (como o *pingo*, os tanques de resfriamento e as normativas sanitárias).

Enquanto o fluxo tradicional preserva a agência biológica do *pingo* e o domínio sensorial do produtor, o fluxo de inovação tenta formalizar a prática artesanal na linguagem técnico-científica exigida pelo Estado. Segundo Callon (1985), o produtor atua como um mediador que busca conciliar a identidade do território com a necessidade de estabilidade microbiológica. O hibridismo adotado por alguns produtores e produtoras, ao combinar o *pingo* ancestral com fermentos industriais, exemplifica como a inovação é mobilizada como uma estratégia de sobrevivência para evitar que o *savoir-faire* local seja silenciado pela invisibilidade normativa.

A dificuldade de enquadramento legal é o principal fator que sustenta a tensão regulatória no território. Como o QMC não se adequa aos modelos normativos existentes, ele é submetido a rótulos inadequados, gerando um conflito de identidade e a descaracterização simbólica do patrimônio jequeriense. Esta “invisibilidade normativa” obriga os produtores e produtoras a um esforço constante de transição entre o espaço doméstico e o espaço normatizado.

Este processo de adequação exige investimentos físicos específicos na propriedade para separar o ambiente de vida do ambiente de produção. O caso do Produtor H é um exemplo, ao relatar a criação de uma “área exclusiva de cozimento” para atender às exigências sanitárias. Da mesma forma, a produtora F descreve estar em uma fase de adaptação”, transformando um cômodo da casa para garantir a viabilidade da formalização. As nuances deste embate entre a norma e a prática são detalhadas no quadro a seguir.

Quadro 3. Síntese dos Resultados relacionados ao enquadramento normativo e desafio da caracterização

Variável Analisada	Resultado Encontrado	Trecho da Entrevista
Conflito de Identidade	A falta de reconhecimento oficial força o registro como “muçarela”, descaracterizando o produto perante o consumidor e o próprio produtor.	1. “Como a gente não consegue ainda registrar esses produtos... a gente tá conseguindo registrar ele como muçarela” (Representante do IMA). 2. “Tá escrito muçarela (no rótulo), mas não é. Nosso queijo é 100% puro” (Produtor A, 42 anos).
O Desafio da Desuniformidade	A pluralidade do <i>savoir-faire</i> confronta a exigência institucional por uma unificação do padrão produtivo.	1. “Existem uns 50 modos diferentes de fazer o mesmo queijo” (Representante da EMATER). 2. “Buscar uma unificação do modo de fazer... Adequando tudo para se tornar um queijo padronizado” (Representante da Prefeitura).
Barreiras Burocráticas vs. Qualidade	A burocracia excessiva e o receio de que a padronização industrial prejudique a alma artesanal do produto são entraves reais à legalização.	1. “É tanta burocracia, que às vezes você quer legalizar uma coisa e você faz, faz, faz. Não tem dinheiro que dá e nunca consegue legalizar” (Produtor B, 46 anos). 2. O Produtor B afirma que não regulamenta por temer que a padronização “possa influenciar na qualidade” do seu queijo.

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A análise destes dados indica que a dualidade associada ao rótulo de muçarela expressa uma estratégia do produtor, que aceita a categoria oficial como forma de acessar políticas públicas e garantir a comercialização, assegurando a manutenção econômica da família. Contudo, em sua essência, ele reafirma que o seu seu queijo é distinto do padrão industrial. Essa distorção simbólica evidencia que a desuniformidade apontada pela EMATER-MG não constitui um erro técnico, mas a assinatura de um produto de natureza orgânica.

Deste modo, o desafio regulatório não reside apenas na adequação física das queijarias, mas na necessidade de uma legislação que reconheça a qualidade plural do QMC. Enquanto se busca uma unificação na produção, o processo de reconhecimento continuará a ser percebido como uma barreira burocrática intransponível, em vez de uma ferramenta de valorização do patrimônio imaterial de Jequeri.

3.1.3. O processo produtivo do queijo de massa cozida de Jequeri

Antes de detalhar as etapas do processo produtivo é fundamental situar o Queijo de Massa Cozida (QMC) de Jequeri como o resultado de um *savoir-faire* historicamente construído, transmitido no interior das famílias e ajustado

continuamente às condições locais. Esse entendimento dialoga com a noção de *habitus* e saber prático incorporado, conforme discutido por Bourdieu (2004), no qual o conhecimento técnico não se expressa prioritariamente de forma codificada ou escrita, mas como uma disposição adquirida pela prática reiterada no tempo. O conceito de *habitus* se refere a um sistema de disposições duráveis e transponíveis, incorporadas pelos indivíduos ao longo de suas trajetórias sociais, que orientam percepções, práticas e modos de agir sem necessidade de reflexão consciente. Trata-se de um saber prático, socialmente construído, que permite aos agentes responderem de forma ajustada às situações do cotidiano, reproduzindo e, ao mesmo tempo, atualizando as estruturas sociais nas quais estão inseridos (Bourdieu, 2004).

Conforme evidenciado nas entrevistas de campo, a fabricação não é um procedimento rigidamente protocolado, mas uma prática orientada por avaliações sensoriais e pela observação cotidiana do comportamento da massa e do ambiente.

De acordo com as entrevistas e as observações feitas em campo, o itinerário produtivo do QMC em Jequeri se dá conforme as etapas descritas a seguir:

- **Ordenha:** em alguns casos, o leite utilizado na produção é produzido na propriedade, em outros casos, o leite é adquirido de outros produtores da região, quando a demanda por matéria-prima é maior do que a propriedade produz.
- **Filtragem:** o leite é coado imediatamente após chegar do curral para garantir a limpeza inicial. E, em alguns casos, é aquecido levemente (especialmente o leite da ordenha da tarde, que é armazenado até a manhã do dia seguinte).
- **Adição do *pingo* (Soro Fermento):** o *pingo*, que é soro coletado da produção do dia anterior, é adicionado ao leite.
- **Coagulação:** nesta etapa, alguns produtores adicionam o coalho comercial, outros deixam o leite coalhar somente com o *pingo*.
- **Corte e descanso:** após o tempo de coagulação, a coalhada é cortada, iniciando-se a dessoragem inicial. Nesse momento que é retirado o primeiro soro (*pingo*), que é reservado para ser usado no dia seguinte. O controle da acidez nesse momento é central: os produtores relatam a retirada gradual do soro para evitar um excesso de acidez.

- **Cozimento e filagem:** o produtor aguarda a massa atingir o ponto para ser cozida. Esse controle é sensorial, feito pelo tato, sabor e cheiro, e seu tempo pode variar de acordo com a temperatura local. A massa é submetida à água quente (aproximadamente 70°C), com a manipulação manual. Esse momento define a textura, a elasticidade e a identidade do queijo. Um processo que, segundo os entrevistados, exige atenção contínua e experiência sensorial do produtor.
- **Moldagem e enformagem:** após o cozimento a massa é “filada”, moldada e enformada, podendo originar diferentes formatos (queijo de forma, trança, cabacinha, palito), com posterior repouso para desenformar, geralmente de um dia para o outro. A salgagem ocorre de forma integrada a essa moldagem.

As variações físicas observadas no QMC de Jequeri constituem marcadores visuais de sua identidade artesanal. A coloração do produto pode variar entre o branco e o amarelo, tonalidade esta influenciada diretamente por variantes como a sazonalidade das pastagens e o teor de gordura do leite. A textura é compacta, porém macia, resultado do processo de filagem que confere elasticidade à massa. Quando o queijo é submetido ao calor, essa característica se manifesta na capacidade de derretimento e alongamento (“dar fio”). Além disso, uma marca distintiva deste queijo é a sua capacidade de filagem, que se traduz na aptidão da massa de ser desfiada, resultado direto do domínio técnico sobre o ponto de cozimento.

Em síntese, o processo produtivo do QMC de Jequeri revela que a técnica não é um conjunto de instruções isoladas, mas um fluxo de decisões sensoriais em que a matéria-prima e o produtor se fundem. Entretanto, esse domínio técnico no manejo do *pingo* e no ponto de filagem não nasce de forma espontânea, é resultado de um processo contínuo de observação e repetição que atravessa décadas. Além disso, percebe-se o protagonismo feminino na produção, refletindo o que Paulilo (2016) denomina como a gestão do “trabalho leve”, que, apesar de essencial para a qualidade final, muitas vezes é invisibilizado por ser realizado na esfera doméstica.

Assim, para compreender a profundidade desse *savoir-faire*, é preciso deslocar o olhar da bancada da produção para a história das famílias que a sustentam. A seguir, é analisado como esses saberes tradicionais são preservados e ressignificados por meio da transmissão intergeracional, consolidando a identidade

do QMC como um patrimônio vivo, que conecta o passado familiar ao presente produtivo do território.

A distância entre a racionalidade normativa e a prática artesanal, exemplificada pelos entraves burocráticos, não compromete apenas a comercialização imediata, mas coloca em risco a própria continuidade da tradição. Quando a legislação impõe exigências estruturais e financeiras que superam a capacidade das unidades familiares, criando um desestímulo que afeta diretamente o interesse dos sucessores em dar continuidade à atividade. Assim, o embate normativo deixa de ser apenas uma questão sanitária para se tornar um fator de ruptura na transmissão intergeracional, uma vez que o medo da fiscalização e o estigma da ilegalidade podem silenciar saberes que, por séculos, foram comunicados de forma naturalizada entre pais e filhos. A seguir, analisa-se como, apesar dessas pressões externas, os saberes tradicionais ainda resistem e são perpetuados no cotidiano das famílias de Jequeri.

3.2 Identidade e patrimônio cultural

3.2.1 Saberes tradicionais e a transmissão intergeracional

Os saberes tradicionais que fundamentam a produção do Queijo de Massa Cozida (QMC) em Jequeri-MG transcendem a mera execução técnica, consolidando-se como pilares de uma identidade socioterritorial germinada na experiência vivida. Estes conhecimentos possuem uma natureza transgeracional, sendo transmitidos através da observação e do fazer cotidiano das famílias agricultoras. Conforme argumenta Silva (2019), as práticas culturais de um povo estabelecem um nexo indissociável com sua identidade, modelando a sociedade mediante costumes que se perpetuam no tecido social em um diálogo constante com o território.

Sob a perspectiva de Lévi-Strauss (2021), o ato de cozinhar carrega consigo significados profundos sobre a relação entre o humano, a natureza e a cultura. Em relação a Jequeri, o cozimento funciona como um mecanismo de mediação, transformando a natureza em seu estado bruto em uma ordem culturalmente construída, estabelecendo assim uma ponte simbólica que confere sentido ao universo social dos produtores e produtoras.

Neste contexto, a produção artesanal atua como uma mediadora entre o “bruto” e a cultura ao estabelecer uma ponte simbólica que transforma a natureza

em ordem cultural (Lévi-Strauss, 2021). Essa mediação atribui significado ao mundo natural, imbuindo o alimento de uma carga simbólica que a ciência moderna, muitas vezes pautada pela padronização industrial, tende a negligenciar. Como destaca Mintz (1986), a alimentação é um fenômeno complexo, em que práticas alimentares funcionam como um sistema de comunicação conectado à estrutura social e à moralidade de uma cultura.

A prática do *savoir-faire* em Jequeri é, portanto, um entramado de regras, memórias e sentimentos. Não se trata apenas de produzir um queijo, mas de reproduzir um sistema de pertencimento, em que os sentidos são aguçados pela lembrança e pelo afeto, conforme sintetizado no Quadro 4 a seguir.

O vínculo territorial se expressa no sentimento de apropriação coletiva desse saber. O queijo deixa de ser um objeto individual para se tornar um patrimônio compartilhado. Existe um orgulho local em dominar a técnica de fazer o QMC, que distingue o saber de Jequeri de outros territórios, transformando o modo de fazer em um símbolo de resistência cultural.

Quadro 4. Síntese dos resultados relacionados aos saberes tradicionais e a transmissão intergeracional

Variável Analisada	Resultado Encontrado	Trecho da Entrevista
Vínculo Identitário e a Transmissão do <i>Savoir-Faire</i>	A cultura modela a identidade através de práticas transmitidas entre gerações, criando um diálogo constante com o território, focando na herança do conhecimento prático entre gerações.	1. “Desde pequeno cresci em meio a produção de queijo da minha mãe” (Produtor A, 42 anos). 2. “Eu vi os parentes do meu marido fazendo e aprendi” (Produtora D, 66 anos).
Memória do <i>Savoir-Faire</i> como Pertencimento	A prática une rotinas, memórias e sentimentos, consolidando o vínculo com o patrimônio imaterial, unindo o afeto, as lembranças familiares e a sensibilidade sensorial.	1. “Eu me considero guardiã da tradição [...] e é muito elogio que eu recebo” (Produtora G, 46 anos).

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A análise das falas dos produtores e produtoras, sintetizada no Quadro 4, revela que a manutenção do QMC em Jequeri é um ato de resistência cultural. O orgulho manifestado pelos sujeitos ao descreverem a satisfação em produzir o queijo e a pureza do seu produto, frente aos queijos industriais, confirma que o *savoir-faire* atua como o principal nexos indissociável de sua identidade (Silva, 2019).

Conclui-se que a transmissão intergeracional desses saberes assegura a sobrevivência de um patrimônio imaterial que confere sentido e pertencimento ao território, ainda que este permaneça vulnerável frente a invisibilidade normativa do Estado.

Dessa forma, a preservação do *savoir-faire* em Jequeri encontra-se profundamente ancorada nas dinâmicas da agricultura familiar, nas quais o território e a casa se articulam como espaços de reprodução cultural. Se a transmissão desses saberes garante a continuidade do QMC, é na figura feminina que esse processo encontra seu eixo de sustentação no âmbito do trabalho produtivo. A mulher, enquanto guardiã da tradição e responsável direta pela condução cotidiana da fabricação, ocupa posição central no interior da queijaria, entretanto, os espaços de negociação, gestão financeira e comercialização permanecem, em regra, sob responsabilidade masculina. A atuação feminina como agente de maior autonomia tende a emergir sobretudo em contextos de crise, quando o homem se encontra impossibilitado de atuar ou quando não há presença masculina no núcleo produtivo, aspectos que serão aprofundados a seguir.

3.2.2 Território, família e o protagonismo da mulher

O protagonismo feminino na produção do QMC em Jequeri está ligado à organização do trabalho familiar, em que a figura feminina emerge como principal gestora da produção e, conseqüentemente, da renda domiciliar. São mulheres que, em grande parte dos casos, detêm o conhecimento sobre o manejo do pingó, o controle sensorial do ponto da massa e as variações do processo de filagem, configurando-se como responsáveis diretas pela qualidade do produto. Esse protagonismo, entretanto, desenvolve-se no interior de uma divisão sexual do trabalho que organiza de forma assimétrica as funções no âmbito da agricultura familiar. Conforme discute Paulilo (2016), a divisão sexual do trabalho na agricultura familiar costuma classificar as atividades realizadas pelas mulheres como “trabalho leve” ou mera “ajuda”, uma extensão dos afazeres domésticos que mascara a complexidade e a carga horária real dedicada as atividades produtivas rurais.

O trabalho rural realizado pelas mulheres na produção do QMC em Jequeri se insere em uma dinâmica histórica de invisibilização e naturalização, interpretado com frequência como “ajuda” familiar, apesar de sua centralidade técnica e simbólica no processo produtivo. Conforme aponta Paulilo (1987; 2016), essa desvalorização

decorre da forma como a divisão social e sexual do trabalho opera no meio rural, atribuindo menor reconhecimento às atividades femininas, mesmo quando estas são indispensáveis à reprodução econômica da unidade familiar. Essa leitura é aprofundada por Hirata e Kergoat (2007), ao compreender a divisão sexual do trabalho como uma relação social estruturante, que hierarquiza tarefas, saberes e responsabilidades, produzindo assimetrias de poder no interior das famílias e dos sistemas produtivos.

No contexto estudado, as mulheres executam etapas fundamentais do fazer queijeiro, além de deterem o domínio sensorial do ponto da massa, a gestão cotidiana da produção e a transmissão intergeracional do *savoir-faire*. Tal protagonismo confirma a análise de Carneiro (2000), segundo a qual o trabalho feminino na agricultura familiar está ligado de forma direta à reprodução social, à continuidade dos saberes tradicionais e à permanência das famílias no território, extrapolando a dimensão econômica e assumindo papel estratégico na sustentação dos modos de vida rurais.

Nas visitas de campo realizadas, observou-se que essa produção é sustentada por redes de mulheres compostas por mães, filhas e noras, que se revezam em um sistema de cooperação mútua para garantir a continuidade do *savoir-faire*. O homem muitas vezes assume o papel de gestor comercial e produtor de leite. A centralidade do queijo reside na cozinha e na queijaria, espaços historicamente femininos. Conforme discutido por Hirata e Kergoat (2007) essa divisão não é meramente funcional, mas carrega uma hierarquia de saberes. Reconhecer esse protagonismo é fundamental para compreender o QMC como produto técnico e como instrumento de emancipação social e econômica que mantêm vivas as estruturas familiares e territoriais do município.

Como apontam Costa e Schmidt (2020) a mulher é a “detentora do saber” na queijaria, mas o homem é o “rosto do negócio”. As mulheres exercem protagonismo técnico, ainda que enfrentem barreiras de reconhecimento formal frente as instituições. Nesse contexto, as mulheres emergem como figuras centrais na produção do QMC em Jequeri, exercendo um protagonismo que ancora a atividade na divisão sexual do trabalho e na economia do cuidado, sendo responsáveis pela manutenção da cultura queijeira. A divisão do trabalho no meio rural delega aos homens as tarefas “pesadas” e externas (o curral, a venda), enquanto as mulheres

ficam com as tarefas internas, minuciosas e manuais (queijaria, a limpeza, o cuidado com a família), consideradas “leves”.

A gestão do queijo em Jequeri, embora técnica e exaustiva, é classificada sob o rótulo do “trabalho leve” (Paulilo, 2016), o que mascara a centralidade produtiva da mulher na unidade doméstica. Assim, atividades morosas que exigem habilidade e paciência, como o manejo do QMC, tendem a ser socialmente categorizadas como “leves”, servindo de pretexto para a sua desvalorização econômica.

Um ponto de originalidade em Jequeri é a transmissão do *savoir-faire* por laços de afinidade, como as linhagens entre sogras e noras. O relato da Produtora D é um exemplo, ao afirmar ter aprendido o ofício com a família do marido. Essa dinâmica reforça o papel da mulher como mediadora da cultura, gerindo o saber artesanal em paralelo com as obrigações domésticas. De acordo com Paulilo (2016), a mulher rural é muitas vezes vista como resiliente, ao acumular tarefas da roça com o cuidado ininterrupto da casa e dos filhos, exigindo esforços extras para a consecução de suas obrigações diárias.

Quadro 5. Síntese dos resultados relacionados ao protagonismo feminino e a gestão do *savoir-faire*.

Variável Analisada	Resultado Encontrado	Trecho da Entrevista
Guardiã do Conhecimento	A mulher é a mediadora técnica e cultural, garantindo a continuidade do queijo por meio de linhagens femininas (mãe filha; sogra-nora).	1. “Quando eu casei ela (sogra) fazia o frescal. Com o tempo eu fui aprendendo” (Produtora D, 65 anos).
Liderança em Crise (Resiliência)	A gestão feminina assume o controle em momentos de ruptura, convertendo o saber tradicional em estratégia de sobrevivência econômica.	1. “Ai nós interrompemos a entrega de leite e fui fazer queijo” (Produtor G, 46 anos, após acidente do marido). 2. “Só os doces não tava tendo jeito. Ai, eu comecei com o queijo” (Produtora F, 40 anos).
Dimensão Subjetiva e o Cuidado	O queijo é percebido como um projeto de vida, em que a racionalidade técnica é indissociável do afeto e da satisfação pessoal.	1. “Tenho amor ao fazer” (Produtora F, 46 anos). 2. “Se eu pudesse, fazia queijo todo dia” (Produtora G, 46 anos).

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Enquanto às mulheres é atribuído o espaço da produção e da transmissão do saber artesanal, aos homens cabe, predominantemente, a condução das relações externas à unidade produtiva, especialmente aquelas vinculadas à comercialização, às negociações e à gestão financeira. Tal arranjo reproduz uma lógica histórica segundo a qual o trabalho feminino permanece associado ao espaço doméstico e produtivo, enquanto o trabalho masculino se vincula ao mercado e às instancias formais de decisão econômica.

Essa divisão de funções implica que as mulheres, embora centrais na produção, raramente são preparadas para exercer papéis ligados à administração financeira e à liderança formal do empreendimento familiar. Observa-se que, nos casos em que passam a ocupar esses espaços é motivado por situações de força maior, como doença, ausência ou impossibilidade de atuação masculina. Sua inserção ocorre de forma abrupta e sem o devido suporte técnico, como é o caso da Produtora G que, devido a um acidente com o marido, eles foram obrigados a interromper a entrega de leite *in natura*, e por iniciativa da produtora, passaram a produzir queijos com o leite que antes era comercializado.

Deste modo, se torna evidente que, nesses casos, o *savoir-faire* é mobilizado como uma ferramenta de adaptação as situações cotidianas que ocorrem no contexto familiar, exigindo mudanças na gestão dos negócios no interior das propriedades. Para essas mulheres, o queijo ultrapassa a condição de mercadoria, representando um projeto de vida movido por uma satisfação pessoal profunda.

Essa percepção converge para o conceito de “valor sentido” (*felt value*) proposto por King (2025), que define a valorização artesanal não somente por métricas monetárias, mas por uma qualidade afetiva que encapsula o conhecimento tácito e a conexão emocional com o lugar. As falas sobre “amor ao fazer” e o desejo de produzir diariamente revelam uma racionalidade que une afeto e técnica, o que King (2025) descreve como a subjetividade que valida o produto. Nesse cenário, a coragem de “não ter medo de errar” deixa de ser apenas um traço de personalidade e passa a ser o motor de uma inovação territorial fundamentada na autenticidade e na realização pessoal.

Nesse sentido, o protagonismo feminino no QMC apresenta um caráter paradoxal: ao mesmo tempo em que as mulheres sustentam tecnicamente a produção, sua autonomia econômica permanece limitada pela forma como o trabalho é socialmente distribuído no interior das famílias. Quando assumem

funções de liderança, o fazem a partir de uma lógica de emergência e, na maioria dos casos, não estão capacitadas para a função.

Tal constatação aponta para a relevância das políticas de extensão rural na construção de trajetórias de liderança feminina no território. Mais do que transmitir técnicas produtivas, a extensão é chamada a atuar na formação para a gestão, para a organização econômica e para a participação das mulheres nos espaços decisórios, de modo a romper com a naturalização da separação entre quem produz e quem negocia. O fortalecimento da liderança feminina no QMC, portanto, não se resume ao reconhecimento simbólico de seu saber-fazer, mas exige ações voltadas à capacitação financeira, à mediação institucional e à ampliação de sua atuação para além do espaço produtivo, condição fundamental para a sustentabilidade social e econômica da atividade no território.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Queijo de Massa Cozida (QMC) produzido em Jequeri-MG configura-se como um patrimônio socioterritorial que articula saberes tradicionais, dinâmicas familiares e estratégias de reprodução social da agricultura familiar. A análise desenvolvida neste artigo evidenciou que a produção do QMC se encontra tensionada por um arcabouço normativo que, ao não reconhecer suas especificidades técnicas e culturais, o relega à invisibilidade jurídica e ao enquadramento inadequado como “muçarela”, gerando insegurança produtiva, estigmatização e limitação de acesso a mercados formais.

Os resultados demonstram que essa tensão normativa não incide apenas sobre o produto, mas sobre todo o sistema sociotécnico que o sustenta, comprometendo a legitimidade do saber-fazer local e fragilizando a permanência da atividade no território. A ausência de um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) específico para o QMC evidencia a dificuldade do aparato institucional em dialogar com formas produtivas baseadas na variabilidade, na transmissão oral e na adaptação cotidiana, características próprias dos sistemas artesanais.

Inserido nesse sistema, o protagonismo é feminino emerge como elemento central para a continuidade do QMC, sobretudo no domínio técnico-produtivo. São as mulheres que, majoritariamente, detêm o controle do processo de fabricação, do manejo do *pingo* e da percepção sensorial quanto ao ponto da massa, configurando-

se como guardiãs do *savoir-faire* local. Entretanto, esse protagonismo se desenvolve no contexto de uma divisão sexual do trabalho que separa o espaço da produção do espaço da comercialização e da gestão financeira, atribuindo às mulheres o âmbito interno da queijaria e aos homens as relações externas com o mercado e as instituições.

A centralidade feminina na produção não se converte automaticamente em autonomia econômica ou em participação plena nos espaços decisórios. Observou-se que, quando as mulheres passam a ocupar funções de negociação, administração financeira ou liderança formal do empreendimento, tal deslocamento ocorre, em geral, em situações de força maior, como doença, ausência ou impossibilidade de atuação masculina. Nesses contextos, sua inserção nesses papéis se dá de forma abrupta e sem preparação prévia, revelando dificuldades no manejo de instrumentos bancários, no controle de receitas e despesas e na organização do fluxo financeiro, não por incapacidade individual, mas pela ausência histórica de oportunidades de formação nesses campos.

Desta forma, o protagonismo feminino no QMC assume um caráter paradoxal: ao mesmo tempo em que sustenta tecnicamente a produção, permanece limitado por estruturas sociais que naturalizam a separação entre quem produz e quem negocia. Tal configuração contribui para a invisibilização do trabalho das mulheres e para a reprodução de desigualdades no interior das unidades familiares, mesmo quando sua atuação é reconhecida como indispensável à manutenção da atividade.

Essas evidências reforçam que o reconhecimento da identidade territorial do QMC não pode restringir-se à esfera normativa do produto, devendo incorporar também as dimensões sociais e de gênero que estruturam sua produção. Nesse sentido, as políticas públicas e as ações de extensão rural assumem papel estratégico não apenas na adequação técnica às normas sanitárias, mas também na formação para a gestão, na construção de capacidades administrativas e no fortalecimento da liderança feminina no território. A valorização do saber-fazer artesanal exige, portanto, a superação da dissociação entre produção e decisão econômica, de modo a ampliar a participação das mulheres nos processos de negociação, organização produtiva e mediação institucional.

Conclui-se que a sustentabilidade do QMC em Jequeri depende simultaneamente do reconhecimento normativo de suas especificidades e do

fortalecimento dos sujeitos que o produzem, em especial das mulheres que garantem sua continuidade cotidiana. A legitimação do produto como patrimônio imaterial e como atividade econômica viável requer, assim, uma abordagem integrada, capaz de articular identidade territorial, justiça regulatória e equidade de gênero, como condição para a preservação do saber-fazer e para a reprodução social da agricultura familiar no território.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, J. G.; CINTRÃO, R. P.; NIEDERLE, P. T. O endurecimento das diretrizes sanitárias e os reflexos na produção artesanal de queijos no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 58, n. 4, e212457, 2020.

BARDIN, Lawrence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: edições, v. 70, p. 225, 1977.

BBC NEWS BRASIL. **Por que queijos premiados de produtores artesanais são apreendidos e jogados no lixo no Brasil?** Londres: BBC, 2019. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-41400263>. Acesso em: 20 jan. 2026.

BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. **Les produits de terroir entre cultures et règlements**. Paris: CNRS Éditions, 2004.

BOURDIEU, Pierre. *Esquisse pour une auto-analyse*. Paris: Raisons d'Agir, 2004. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/edur/a/ZyP5ScDhwMvR9yvZ83bzDqg/?format=html&lang=pt>. Acesso em 26 jan. 2026.

BRASIL. **Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950**. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 dez. 1950. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L1283.htm. Acesso em: jan. 2026.

BRASIL. **Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952**. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Rio de Janeiro: Presidência da República, [1952]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/d30691.htm. Acesso em: 29 jan. 2026.

BRASIL. **Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989**. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, [1989]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7889.htm. Acesso em: 29 jan. 2026.

BRASIL. **Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 7 ago. 2000. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm. Acesso em: 29 jan. 2026.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução **Normativa nº 57, de 15 de dezembro de 2013**. Estabelece critérios adicionais para elaboração de queijos artesanais tradicionais brasileiros. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 dez. 2011. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfda/arquivos-credenciamento/instrucao-normativa-no-57-de-11-12-2013-criterios-e-requisitos-para-o-credenciamento-e-monitoramento-de-laboratorios-nova-redacao-nr.pdf/view>. Acesso em: 29 jan. 2026.

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.** Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 30 mar. 2017. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm. Acesso em: 29 jan. 2026.

BRASIL. **Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018.** Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. [**Lei do Selo Arte**]. Brasília, DF: Presidência da República, 2018. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/l13680.htm. Acesso em: 29 jan. 2026.

BRASIL. **Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019.** Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais em todo o território nacional. Brasília, DF: Presidência da República, 2019c. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/l13860.htm. Acesso em: 29 jan. 2026.

BRASIL. **Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019.** Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e dispõe sobre o processo de fiscalização e o registro de estabelecimentos e produtos artesanais de origem animal. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 19 jul. 2019. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/decreto/d9918.htm. Acesso em: 29 jan. 2026.

BRASIL. **Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022.** Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, dispõe sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal e cria os selos Arte e Queijo Artesanal. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 22 jun. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao/decreto-no-11-099-de-21-de-junho-de-2022-decreto-no-11-099-de-21-de-junho-de-2022-dou-imprensa-nacional.pdf/view>. Acesso em: 29 jan. 2026.

CALLON, Michel. Some elements of a sociology of translation: domestication of the scallops and the fishermen of St Brieuc Bay. In: LAW, John (ed.). **Power, Action and Belief: A New Sociology of Knowledge?** London: Routledge & Kegan Paul, 1986. p. 196-233.

CARNEIRO, Maria José. **Gênero e trabalho rural: novas questões, novos desafios.** *Estudos Sociedade e Agricultura*, n. 14, 2000.

CINTRÃO, R. P. **A institucionalização da inspeção sanitária de alimentos no Brasil: uma história de 100 anos.** 2016. 320 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2016.

COSTA, C. O.; SCHMIDT, B. B. Mulheres na atividade leiteira: reflexões sobre trabalho, invisibilidade e autonomia. **Revista Grifos**, Chapecó, v. 29, n. 50, 2020.

FONTANELLA, Bruno José Barcellos; MAGDALENO JÚNIOR, Ronis. Saturação teórica em pesquisas qualitativas: contribuições psicanalíticas. **Psicologia em estudo**, v. 17, p. 63-71, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pe/a/JXwNwW649DsNBpFb5kZqGyH/?format=html&lang=pt>. Acesso em: 08 jan. 2026.

HIRATA, H.; KERGOAT, D. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. **Cadernos de Pesquisa**, v. 37, n. 132, p. 595-609, set./dez. 2007.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS (IEPHA). **Modo de fazer o Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte: IEPHA, 2008.

KING, A. **The Felt Value of Craft: authenticity and identity in artisanal production**. London: Routledge, 2025.

LATOUR, Bruno. **Reassembling the social: an introduction to Actor-Network-Theory**. Oxford: Oxford University Press, 2005.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. 2. ed. São Paulo: Cosac Naify, 2021.

MINAS GERAIS. **Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002**. Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. *Diário Oficial do Estado de Minas Gerais*, Belo Horizonte, MG, 1 fev. 2002. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/legislacao-mineira/LEI/14185/2002/#:~:text=DISP%C3%95E%20SOBRE%20O%20PROCESSO%20DE,ARTESANAL%20E%20D%C3%81%20OUTRAS%20PROVID%C3%8ANC IAS>. Acesso em: 26 jan. 2026.

MINAS GERAIS. **Decreto nº 574, de 2006**. Dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. *Diário Oficial do Estado de Minas Gerais*, Belo Horizonte, MG, 2006.

MINAS GERAIS. **Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012**. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. *Diário Oficial do Estado de Minas Gerais*, Belo Horizonte, MG, 19 dez. 2012. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/legislacao-mineira/LEI/20549/2012/#:~:text=DISP%C3%95E%20SOBRE%20A%20PRODU%C3%87%C3%83O%20E,QUEIJOS%20ARTESANAIS%20DE%20MINAS%20GERAIS>. Acesso em: 29 jan. 2026.

MINAS GERAIS. **Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018**. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. *Diário Oficial do Estado de Minas Gerais*, Belo Horizonte, MG, 19 dez. 2018. Disponível em:

<https://www.almg.gov.br/legislacao-mineira/LEI/23157/2018/>. Acesso em: 29 jan. 2026.

MINAS GERAIS. **Decreto nº 48.024, de 14 de agosto de 2020**. Regulamenta a Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Belo Horizonte: Assembleia Legislativa de Minas Gerais, 2020. Disponível em: <https://www.almg.gov.br>. Acesso em: 29 jan. 2026.

BRASIL. **Lei nº 14.963, de 5 de setembro de 2024**. Dispõe sobre a identificação de produtos alimentícios artesanais de origem vegetal; e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 6 set. 2024. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=14963&ano=2024&ato=4efUTUq5ENZpWT565>. Acesso em:

MINAS GERAIS. **Lei nº 24.993, de 25 de setembro de 2024**. Institui a Política Estadual Queijo Minas Legal – PEQML. *Diário Oficial do Estado de Minas Gerais*, Belo Horizonte, MG, 26 set. 2024. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/legislacao-mineira/texto/LEI/24993/2024/>. Acesso em: 29 jan. 2026.

MINAS GERAIS. Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA. **Portaria nº 2.373, de 26 de abril de 2025**. Estabelece requisitos para a produção e comercialização de queijos artesanais autorais no Estado de Minas Gerais. *Diário Oficial do Estado de Minas Gerais*, Belo Horizonte, MG, 30 abr. 2025. Disponível em: http://ima.mg.gov.br/index.php?preview=1&option=com_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=1882&id=20435&Itemid=1000000000000. Acesso em: 29 jan. 2026.

MINAS GERAIS. Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA. **Portaria nº 2.377, de 15 de maio de 2025**. Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Cabacinha do Vale do Jequitinhonha. *Diário Oficial do Estado de Minas Gerais*, Belo Horizonte, MG, 15 maio 2025. Disponível em: http://ima.mg.gov.br/index.php?preview=1&option=com_dropfiles&format=&task=frontfile.download&catid=1882&id=20460&Itemid=1000000000000. Acesso em: 29 jan. 2026.

MODESTO JÚNIOR, E. N.; OSHIRO, O. T. O novo regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA): principais alterações e impactos para as agroindústrias. **Revista de Política Agrícola**, v. 26, n. 2, p. 119-126, abr./jun. 2017.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA (UNESCO). **Modo de fazer o Queijo Minas Artesanal**: inscrito em 2024 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. Paris: UNESCO, 2024. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/RL/artisan-minas-cheese-making-mode-02102>. Acesso em: 24 jan. 2026.

PAULILO, Maria Ignez. *Trabalho familiar: uma categoria esquecida de análise*. **Estudos Sociedade e Agricultura**, 1987.

PAULILO, Maria Ignez Silveira. **O peso do trabalho leve**: mulheres de famílias agricultoras no Brasil. Florianópolis: Editora da UFSC, 2016.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015.

SILVA, V. G. **Antropologia da alimentação: cultura, identidade e simbolismo**. São Paulo: Editora USP, 2019.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, v. 22, n. 44, p. 203-220, 2014. Disponível em: <https://econtents.sbu.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/10977/6250>. Acesso em: 08 jan. 2026.

ZOCCHI, Dauro Mattia et al. Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: challenges and prospects for the future of sustainable food systems. **Sustainability**, v. 13, n. 17, p. 9510, 2021.25-35.

ARTIGO 3 – O SAVOIR-FAIRE DO QUEIJO ARTESANAL DE MASSA COZIDA DE JEQUERI-MG: UMA ANÁLISE SOB A ÓTICA DO TERROIR E REDES SOCIOTÉCNICAS

RESUMO

O Queijo de Massa Cozida (QMC) produzido em Jequeri, Minas Gerais, constitui uma expressão singular do *terroir* regional, em que fatores ambientais e saberes tradicionais convergem em um produto de forte densidade cultural. O estudo busca analisar a produção artesanal do QMC sob a ótica ampliada do conceito de *Terroir*, buscando compreender as práticas locais como vetores de identidade, pertencimento e transmissão intergeracional. A metodologia, de natureza qualitativa, pautou-se em entrevistas semiestruturadas em profundidade com nove produtores e produtoras artesanais e quatro agentes institucionais, no período entre outubro e dezembro de 2025, complementadas por observações registradas em diário de campo. Os resultados, analisados segundo a Teoria Ator-Rede, evidenciam o *pingo* como um ator não-humano central e “tradutor biológico” do território, garantindo a continuidade microbiológica e sensorial da tradição. Identificou-se que a desuniformidade e o domínio do “ponto de filar” (ou “dar linha”) constituem marcadores de um saber-fazer autêntico, que, embora conflitem com os requisitos de padronização normativa, definem a singularidade tecnológica do produto. Conclui-se que a valorização do QMC depende de uma articulação sociotécnica capaz de legitimar a diversidade das práticas artesanais e assegurar a preservação desse patrimônio imaterial perante os modelos regulatórios convencionais.

Palavras-chave: Queijo de Massa Cozida, Produção Artesanal, *Terroir*, *Pingo*, Teoria Ator-Rede, Jequeri-MG.

ABSTRACT

The Queijo de Massa Cozida (QMC) produced in Jequeri, Minas Gerais, constitutes a unique expression of the regional *terroir*, where environmental factors and traditional knowledge converge in a product of strong cultural density. This study analyzes the artisanal production of QMC from the broader perspective of the concept of *Terroir*, seeking to understand local practices as vectors of identity, belonging, and intergenerational transmission. The methodology, qualitative in nature, was based on in-depth semi-structured interviews with nine artisanal producers and four institutional agents, between October and December 2025, complemented by observations recorded in a field diary. The results, analyzed according to Actor-Network Theory (ANT), highlight the cheese as a central non-human actor and "biological translator" of the territory, guaranteeing the microbiological and sensory continuity of the tradition. It was identified that the lack of uniformity and mastery of the "yarn stitch" (or "stringing point") constitute markers of an authentic know-how, which, although conflicting with the requirements of normative standardization, defines the technological uniqueness of the product. It is concluded that the valorization of QMC depends on a socio-technical articulation capable of legitimizing the diversity of artisanal practices and ensuring the preservation of this intangible heritage in the face of conventional regulatory models.

Keywords: Cooked Cheese, Artisanal Production, Terroir, *Pingo*, Actor-Network Theory, Jequeri-MG.

1. INTRODUÇÃO

De acordo com Oliveira, Lisboa e Silva (2022), o termo *terroir* deriva da expressão francesa *goût de terroir* (sabor local), refere-se a um conjunto de características geográficas e geológicas, como solo e clima, que conferem especificidades a um determinado produto regional. A essas condições naturais somam-se técnicas de manipulação e modos de produção historicamente consolidados, os quais influenciam diretamente as propriedades sensoriais do alimento. No caso dos queijos artesanais, essas influências são especialmente evidentes, dada a estreita relação entre o local de produção e os sabores, texturas e aromas resultantes.

O *terroir* não é um dado estático da natureza, mas um processo contínuo de construção da tipicidade que expressa a articulação entre produto, território, técnica e cultura local (Barham, 2003). No contexto mineiro, essa relação é emblemática. A produção de queijo artesanal em Minas Gerais apresenta um legado cultural significativo, com saberes transmitidos intergeracionalmente que consolidam a identidade regional (Menezes, 2011).

Complementarmente, Paterson (2018) enfatiza que, embora originado na terra (*terre*), o *terroir* se relaciona com uma variedade de fatores ambientais, como microclima, precipitação, circulação de ar, drenagem hídrica, altitude, incidência solar, temperatura e microbiota local, os quais interagem com as práticas produtivas locais. Nessa mesma linha, Barham (2003) destaca que o *terroir* constitui uma construção social que integra práticas culturais, saberes locais e modos de produção específicos. Dessa forma, o conceito deve ser compreendido como uma combinação entre fatores físicos — o chamado *terroir* físico — e dimensões simbólicas e sociais, componentes do que se denomina *terroir* cultural.

Para além dessas influências sensoriais, autores como Oliveira, Lisboa & Silva (2022) destacam a função estratégica do *terroir* e indicação geográfica na contribuição para reduzir incertezas nas decisões de compra por parte dos consumidores, promovendo a valorização de produtos com origem controlada e qualidade reconhecida, adquirindo papel central na diferenciação dos queijos artesanais, uma vez que incorpora tanto os fatores naturais quanto os elementos culturais e sociais do território. Isso inclui a utilização de pastagens específicas, raças de animais adaptadas ao ambiente local e técnicas de produção transmitidas entre gerações.

Especificamente em Jequeri-MG, o município da Zona da Mata com economia historicamente vinculada à pecuária leiteira, o Queijo de Massa Cozida (QMC) constitui uma expressão singular desse fenômeno. Elaborado a partir do uso do *pingo* e do domínio sensorial do ponto de filagem, o QMC apresenta uma tecnologia artesanal que o distingue de outros queijos industriais ou artesanais de massa crua. De acordo com a literatura, o *terroir* envolve fatores físicos, como clima, solo e microbiota local, que interagem com dimensões simbólicas e sociais, formando o que se denomina *terroir* cultural (Casabianca et al., 2011).

A sustentação desse *savoir-faire* (saber-fazer) tradicional depende de redes heterogêneas que conectam atores humanos e não-humanos. Sob a ótica da Teoria Ator-Rede²², a realidade social é produzida por associações continuamente negociadas, onde elementos como microrganismos, utensílios e o conhecimento empírico atuam como mediadores fundamentais (Latour, 2005). Em Jequeri, verifica-se uma estrutura de suporte fundamentada na coexistência de “laços fortes” e “laços fracos”²³ (Granovetter, 1973). Os laços fortes, baseados na família e vizinhança, garantem a base produtiva através da obrigação moral da ajuda mútua e a circulação do fermento natural (*pingo*²⁴). Por outro lado, a expansão deste conhecimento para além das linhagens familiares e suas inserções em novos mercados evidenciam a força dos laços fracos na difusão da identidade territorial. Essa rede de solidariedade transforma o conhecimento técnico em um bem comum, onde a cooperação se sobrepõe à competição mercantil.

Entretanto, essa rede sociotécnica enfrenta tensões severas diante dos dispositivos normativos vigentes. A ausência de um Regulamento Técnico de Inspeção e Qualidade (RTIQ) específico para o QMC interrompe o processo de tradução entre o saber local e o marco legal, forçando o produto a enquadramentos genéricos, como o de muçarela. Ao ser reduzido a uma categoria industrial

²²A Teoria Ator-Rede (TAR) propõe uma ontologia plana entre natureza e sociedade. Tratando seres humanos e entidades não-humanos (objetos, leis, microrganismos, climas) como actantes com capacidade de agência. Nesta perspectiva, o “social” não é uma substância ou um contexto preexistente, mas o resultado provisório de associações, traduções e mediações contínuas entre esses diversos atores que compõem coletivos híbridos (Latour, 2005).

²³Enquanto os laços fortes garantem a estabilidade, a confiança e a proteção de um grupo, os laços fracos garantem a mobilidade, o acesso a novos recursos e a inovação. De acordo com Granovetter (1973), a robustez de uma rede sociotécnica depende da capacidade de os indivíduos ativarem esses contatos distantes para conectar saberes que, de outra forma, nunca se encontrariam.

²⁴O *pingo* é o fermento natural usado na fabricação de queijos, obtido do soro fermento de produções anteriores, rico em bactérias ácido lácteas autóctones. Sua reutilização garante a fermentação e acidificação do leite, conferindo ao queijo características sensoriais próprias e vinculadas ao território (Brasil, 2013; IPHAN, 2014).

padronizada, o QMC perde o reconhecimento do valor embutido em seu modo de fazer. Essa invisibilidade normativa confere agência ao estigma, conforme definido por Goffman (1988), como uma marca que deteriora a identidade social e transforma o produtor, detentor de um saber secular, em um sujeito “irregular” ou “clandestino”. Em Jequeri, o estigma manifesta-se na criminalização do saber, obrigando famílias a adotarem táticas de resistência, como o transporte do produto de madrugada para evitar barreiras fiscais, o que gera um sentimento de desvalorização e medo.

Diante deste cenário, este artigo analisa o *savoir-faire* do QMC de Jequeri como o resultado de associações dinâmicas que lutam pela estabilização jurídica da tradição. A compreensão dessas práticas exige uma imersão nos fluxos de conhecimento que conectam a matéria ao território, revelando como a resistência dos produtores e produtoras artesanais que atuam para preservar a dignidade de seu ofício. Para aprofundar essa análise, a seção seguinte detalha os procedimentos metodológicos utilizados para captar as percepções dos atores e a complexidade das redes que sustentam a produção em Jequeri.

2. METODOLOGIA

A presente investigação fundamentou-se em uma abordagem qualitativa, de caráter exploratório e descritivo, abrangendo treze interlocutores estratégicos inseridos na rede sociotécnica referente ao QMC de Jequeri-MG. O grupo de participantes foi constituído por nove produtores e produtoras artesanais de Queijo de Massa Cozida (QMC) e quatro representantes de instituições mediadoras como: a Empresa Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-MG), o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e a Prefeitura Municipal, que atuam diretamente no processo de reconhecimento e valorização territorial do produto.

A identificação dos participantes ocorreu por meio da técnica de amostragem em “bola de neve” (*snowball sampling*), partindo de informantes-chave identificados em vivências anteriores de pré-campo. O recrutamento de novos interlocutores foi encerrado ao atingir-se a saturação teórica, momento em que as informações obtidas apresentaram redundância analítica, não acrescentando novos elementos às categorias de investigação.

A técnica central para a coleta de dados primários foi a entrevista em profundidade, conduzida por um roteiro semiestruturado. Este roteiro foi desenvolvido para captar dimensões específicas do *savoir-faire* (como o manejo do

pingo), as trajetórias de vida e percepção dos atores sobre os entraves regulatórios e a identidade local.

As interações com os produtores e produtoras ocorreram majoritariamente *in loco*, permitindo a realização de observações diretas registradas em diários de campo entre outubro e dezembro de 2025. Já os diálogos com os agentes institucionais foram realizados via videoconferência, mediante plataforma Google Meet, garantindo a agilidade na interlocução com os diferentes atores da rede sociotécnica. As entrevistas, com duração média de 50 minutos, foram gravadas e transcritas integralmente para análise posterior.

2.1. Análise de conteúdo e eixos de discussão

O material empírico foi submetido à análise de conteúdo, seguindo o protocolo de Bardin (1977), que compreende as fases de pré-análise, exploração do material e interpretação dedutiva. A codificação dos dados seguiu uma lógica predominantemente indutiva, na qual as categorias de análise emergiram da realidade observada no campo. A codificação seguindo a lógica indutiva valoriza a voz dos interlocutores, permitindo que as particularidades do QMC guiassem a construção da teoria.

Para estruturar a discussão dos resultados, as unidades de registro foram organizadas em três eixos interpretativos convergentes com a Teoria Ator-Rede:

- **O *terroir* do queijo de massa cozida – do *pingo* ao clima:** Foca nos elementos físicos e, sobretudo, na agência biológica do *pingo*, em que o fermento natural é tratado como um “ator não-humano” central.
- **Redes sociotécnicas – o embate entre a norma, a resistência e a tradução do saber:** Analisa as tensões entre a padronização exigida pelo Estado e a resistência das práticas artesanais.
- **A Agência do medo e o estigma da invisibilidade normativa:** Explora o impacto emocional e simbólico da fiscalização sanitária sobre os produtores. O “medo” é analisado como um elemento que molda o comportamento produtivo, levando muitos queijeiros a clandestinidade.

Dessa forma, a organização dos dados em torno desses três eixos interpretativos permite uma imersão profunda na realidade sociotécnica do QMC, assegurando que a voz dos interlocutores seja o fio condutor da investigação. Ao articular a técnica de análise de conteúdo de Bardin (1977) com os pressupostos da

Teoria Ator-Rede (Latour, 2005), a pesquisa busca transcender a descrição das práticas produtivas, revelando as associações e mediações que sustentam o *savoir-faire* local. Assim, os eixos propostos funcionam como lentes analíticas para compreender a complexidade do território, preparando o terreno para a discussão sobre a agência do *pingo*, a força da identidade e os processos de tradução normativa que serão detalhados a seguir.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A apresentação dos resultados a seguir se fundamentam na premissa de que o Queijo de Massa Cozida (QMC) de Jequeri constitui o efeito provisório de associações dinâmicas em uma rede sociotécnica viva. Para refletir a complexidade destas conexões, a discussão é organizada em três eixos interpretativos convergentes com os pressupostos da Teoria Ator-Rede. O primeiro eixo, intitulado “O *terroir* do queijo de massa cozida: do *pingo* ao clima”, examina a agência de atores não-humanos e a influência de fatores biofísicos na singularidade do produto. Na sequência, o eixo “Queijo de massa cozida como identidade, patrimônio e transmissão de saberes” explora as dimensões subjetivas e o fluxo de conhecimento que sustenta o pertencimento local. Por fim, o tópico “Redes sociotécnicas: o embate entre a norma, a resistência e a tradução do saber” analisam as tensões políticas e institucionais na busca pelo reconhecimento territorial, evidenciando as negociações necessárias para a estabilização jurídica da tradição.

3.1. O *Terroir* do queijo de massa cozida: do *pingo* ao clima

3.1.1. O *pingo* como ator microbiológico e vetor de *Savoir-Faire*

O conceito de *terroir* deve ser compreendido como uma combinação entre fatores físicos, o chamado *terroir* físico, e dimensões simbólicas e sociais, componentes do que se denomina *terroir* cultural. Paterson (2018) enfatiza que, embora originado na terra (*terre*), o *terroir* se relaciona com uma variedade de fatores ambientais, como microclima, precipitação, circulação de ar, altitude, e microbiota local, que interagem com as práticas produtivas. Nessa mesma linha, Barham (2003) destaca que o *terroir* constitui uma construção social que integra práticas culturais e saberes locais. Segundo Bérard e Marchenay (2004), o *terroir*

não é um dado estático, mas um processo contínuo de construção e estabilização da tipicidade, que expressa a articulação entre produto, território, técnica e técnica.

Um exemplo em particular emblemático dessa interação é o *pingo*, fermento natural obtido a partir do soro do leite da própria produção. O *pingo* carrega uma microbiota singular, moldada pelas condições ambientais e pelas práticas tradicionais, constituindo um marcador microbiológico do *terroir* (Cardoso et al., 2021; Pereira & Lima et al., 2023). De acordo com Casabianca (2006), o *terroir* é o resultado de negociações entre atores humanos e não-humanos que definem a identidade do produto. Desta forma, o manejo do *pingo* materializa esta ligação, pois carrega a memória microbiológica do território, assegurando que o *savoir-faire* artesanal permaneça resiliente perante as pressões de padronização.

Dentro da rede sociotécnica de Jequeri, o *pingo* assume a posição de protagonista biológico, atuando como um “ator não-humano” central que exerce uma agência decisiva sobre o curso da produção. Longe de ser um elemento passivo, este fermento opera como um “tradutor biológico” do *terroir*, convertendo as variáveis ambientais em características sensoriais. Segundo a perspectiva de Latour (2005), a estabilidade de um coletivo híbrido como este depende de mediações contínuas, nas quais o *pingo* dita o ritmo do fazer e exige do produtor um ajuste fino de suas práticas.

Como observado em campo, os produtores e as produtoras demonstram um saber-fazer apurado na proteção da vitalidade deste ator. O fermento é mantido em temperatura ambiente e acondicionado em utensílios exclusivos. Longe de ser um descuido sanitário, a recusa da refrigeração é uma decisão consciente para proteger a microbiota “domesticada” por gerações. Segundo Kamimura et al. (2019), o *pingo* é essencial para a identidade e segurança do queijo. Sua riqueza em bactérias ácido lácticas (BAL) promove a produção de ácido láctico e bacteriocinas que inibem patógenos como *Staphylococcus aureus* e *Listeria monocytogenes*, constituindo um mecanismo natural de biopreservação.

Dessa forma, o *pingo* transcende a função de mero ingrediente para se consolidar como um patrimônio vivo e mediador fundamental. Ele carrega a memória microbiológica de Jequeri, permitindo que o *savoir-faire* artesanal se mantenha resiliente mesmo diante das pressões por padronização industrial, atuando como o elo que ancora a família queijeira à sua própria história e ao território. A seguir apresenta-se um quadro síntese dos resultados da categoria analisada.

Quadro 6. Síntese dos resultados relacionados ao *pingo* como ator microbiológico e vetor de *savoir-faire*

Variável Analisada	Resultado Encontrado	Trecho da Entrevista
Manejo e Conservação	Os produtores demonstram um conhecimento empírico tradicional sobre o manejo do <i>pingo</i> , com técnicas específicas de resfriamento natural e exclusividade de utensílios para manter a vitalidade dos micro-organismos.	1. "Hoje que tá muito calor [...] Eu deixo ele do lado de fora no fresquinho da noite (devido ao calor)" (Produtora C, 53 anos). 2. "Não pode por na geladeira porque se não você mata o micróbio dele. Você mata a isca" (Produtora D, 66 anos). 3. "A vasilha dele só serve pra ele". (Produtor A, 42 anos)
Controle e Adaptação	O controle da qualidade e da força do <i>pingo</i> é sensorial, feito por "sabor e cheiro". Também existem inovações híbridas, como o aprimoramento do <i>pingo</i> com fermento lácteo, mantendo o processo artesanal, para buscar maior controle e padronização.	1. "Eu gosto de provar o soro, e pelo sabor eu sei se ele tá ácido demais ou se tá na temperatura correta" (Produtor A, 42 anos). 2. "E eu consegui melhorar o meu soro, pegando o fermento lácteo, ao invés de colocar no leite, eu coloquei no <i>pingo</i> " (Produtor A, 42 anos).
Vetor de Vínculo	O <i>pingo</i> funciona como um elo na rede de colaboração (Redes Sociotécnicas), sua perda aciona a solidariedade entre vizinhos para a reposição da "isca".	1. "Eu perdi o sabor de ontem pra hoje, eu grito a minha vizinha. Guarda pra mim ai, [...] Ai, dá certo. O meu com o dela" (Produtor B, 46 anos).

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A síntese apresentada no Quadro 6 confirma que o *pingo* opera como elemento fundamental de um sistema sociotécnico dinâmico em Jequeri. Ele dita o ritmo microbiológico da produção e estabelece uma simetria entre a biologia do fermento e a sociologia da vizinhança. Quando a vitalidade desse ator não-humano é ameaçada, a rede humana se reorganiza por meio da dádiva²⁵ e do compartilhamento, provando que o *savoir-faire* não é um estoque individual de informações, mas um fluxo coletivo sustentado por laços de confiança e interdependência. Assim, o manejo do *pingo* consolida-se como elemento que estabiliza a tipicidade do território transformando um processo biológico em um marcador de resistência cultural e identidade regional.

²⁵O conceito de dádiva, segundo Mauss (2003), é definido como um sistema de prestações totais, baseado na tríplice obrigação de "dar, receber e retribuir", constituindo um laço social de reciprocidade que garante a resiliência do sistema produtivo frente a imprevistos biológicos.

3.1.2. A desuniformidade como identidade perante o dilema da padronização

Na rede sociotécnica do QMC, a desuniformidade do produto emerge como marca de autenticidade e um reflexo direto da agência de atores não-humanos. Em Jequeri, as variações de cor, textura e sabor do queijo são rastros deixados pela interação entre microbiota viva do *pingo*, a pastagem sazonal e o clima local. Sob a ótica de Latour (2005), o queijo é um coletivo híbrido e tentar padronizá-lo de forma absoluta significaria romper as conexões que definem sua identidade territorial.

Este cenário, contudo, enfrenta barreiras severas impostas por um arcabouço legal voltado ao modelo industrial. Leis e decretos como o Decreto nº 30.691/1952 (RIISPOA original) e a Lei nº 7.889/1989 consolidaram exigências de infraestrutura e padrões de identidade que dificultam o enquadramento do QMC. Atualmente, embora dispositivos como a Lei Federal nº 13.860/2019 e o Decreto nº 48.024/2020 busquem a desburocratização, a ausência de um RTIQ específico para o QMC mantém o produto em um vácuo normativo.

As percepções institucionais sobre esse embate revelam discordâncias na rede sociotécnica:

- **IMA e Poder Público:** O representante do IMA reconhece que a falta de registro específico força o enquadramento como muçarela, admitindo que muçarela é diferente. Contudo, há uma pressão institucional pela unificação do modo de fazer para viabilizar a inspeção, tratando a desuniformidade como um problema a ser resolvido pela padronização.
- **EMATER-MG:** Atua como “ator-ponte”, reconhecendo que existem muitos modos de fazer o QMC em Jequeri e que essa pluralidade confronta a exigência por um padrão único.
- **Vigilância Sanitária e Fiscalização (SIM/SIF):** O exemplo da vigilância é traumático para a rede. A comparação da clandestinidade do queijo com atividades ilícitas, como o tráfico de drogas, gera o que Goffman (1988) define como identidade deteriorada²⁶. Isso obriga o produtor a adotar táticas de resistência, como o transporte de madrugada para evitar barreiras fiscais.

²⁶O conceito de identidade deteriorada é desenvolvido por Goffman (1988) em sua análise sobre o estigma. Refere-se à situação em que o indivíduo possui uma característica que o afasta dos padrões de normalidade estabelecidos pela sociedade ou pelas instituições, gerando um descrédito social que obriga o ator a gerenciar sua imagem e adotar táticas de ocultamento para evitar a desvalorização de sua identidade perante órgãos fiscalizadores.

Portanto, a resistência à padronização não é um atraso técnico, mas uma defesa da integridade da rede sociotécnica de Jequeri. Para que a formalização não se torne um vetor de exclusão, as políticas públicas precisam evoluir para uma triangulação consistente entre o saber tátil do produtor, a pesquisa da academia (UFV) e a flexibilização dos órgãos fiscalizadores.

Quadro 7. Síntese dos resultados relacionados a desuniformidade como identidade e o dilema da padronização

Variável Analisada	Resultado Encontrado	Trecho da Entrevista
Agência Não-Humana e Autenticidade	As variações de cor, textura e sabor são rastros deixados pela interação ativa do <i>pingo</i> , a pastagem sazonal e o clima local. O queijo é um coletivo híbrido onde a natureza se expressa através do produto.	1. “Não tem um queijo igual ao outro. Cada queijo é de um jeito” (Produtora E, 42 anos). 2. “No frio o queijo sai mais clarinho [...] Demora mais o ponto no frio” (Produtora G, 46 anos).
Resistência à Padronização Industrial	A uniformidade absoluta é vista como uma ruptura das conexões que definem a identidade territorial. A resistência à norma industrial funciona como uma defesa da integridade da rede sociotécnica e da singularidade do <i>pingo</i> .	1. “pode coalhar o leite junto, mas no final o sabor é diferente [...] o queijo parece vivo [...] ele muda” (Produtora E, 42 anos). 2. “se eu aumentar a minha produção, poderia diminuir a qualidade do meu queijo” (relato do Produtor B, 46 anos, ao expressar que não tem interesse em se regulamentar).
Domínio Sensorial do “Ponto de Filar”	O domínio sensorial do “ponto de filar” é o momento de tradução técnica em que a desuniformidade é gerida. O produtor estabiliza a qualidade respeitando, e não anulando, as variações da matéria-prima.	1. “Se amanhecer fazendo frio, você aumenta o soro [...] Tem que tá sempre controlando (o soro)” (Produtor B, 46 anos).

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

3.1.3. Patrimonialização e dimensão sensorial do *Terroir*

A estabilização desse legado sociotécnico dentro das linhagens familiares e vizinhanças de Jequeri não encerra a rede na porteira da fazenda. Pelo contrário, a robustez do coletivo híbrido, formado pela simbiose entre o *pingo*, a matéria e o humano, se projeta para o ambiente externo através da experiência sensorial. Sob a ótica de Latour (2005), o sabor e a textura do QMC deixam de ser meros atributos físicos para atuarem como mediadores que comunicam a identidade do território a

novos atores, como consumidores e turistas. Assim a patrimonialização emerge como um processo de tradução necessário, conforme definido por Callon (1986), que busca converter o saber-fazer privado em um valor público reconhecido, protegendo a rede contra a invisibilidade normativa e consolidando a tipicidade como um patrimônio vivo.

Nesta rede, a valorização do QMC está intrinsecamente ligada à experiência sensorial, em que o paladar e a memória afetiva funcionam como “porta-vozes” da qualidade do produto. A distinção sensorial, expressa no “sabor único” citado por produtores e agentes institucionais, é o que permite ao queijo de Jequeri ser reconhecido como uma iguaria diferenciada da muçarela industrial. Como demonstrado no Quadro 16, o sabor atua como um elo temporal, sendo capaz de evocar memórias familiares e consolidar o *terroir* como algo vivo e irreplicável em outros contextos geográficos, reafirmando a construção contínua da tipicidade proposta por Bérard e Marchenay (2004).

Quadro 8. Síntese dos resultados relacionados a patrimonialização e dimensão sensorial do *terroir*

Variável Analisada	Resultado Encontrado	Trecho da Entrevista
A experiência Sensorial como Mediadora	O sabor e a textura atuam como mediadores da identidade territorial, conectando a memória afetiva ao reconhecimento da qualidade. A distinção sensorial é o que separa o QMC das versões industriais.	<p>1. “O sabor, o <i>terroir</i> dos queijos daqui é algo único [...] o daqui tem algo especial nele (o queijo)” (Representante da Prefeitura)</p> <p>2. “Eu comi outro dia um queijo que me lembrou muito o queijo que minha mãe fazia” (Produtor A, 42 anos).</p>
Proteção Territorial e Turismo	O reconhecimento oficial é visto como um processo de tradução necessário para viabilizar a “economia da experiência”, proteger a marca coletiva e evitar a apropriação da identidade por outras regiões.	<p>1. “E eu vejo o queijo de massa cozida de Jequeri como oportunidade de turismo de experiência [...] é uma forma de trazer pessoas de fora para vir conhecer o nosso queijo” (Representante da Prefeitura).</p> <p>2. “Todas as regiões que hoje são reconhecidas como produtoras de queijo artesanal, tiveram crescimento no turismo rural” (Representante do IMA).</p> <p>3. “vai ajudar principalmente a divulgar o produto da gente [...] e se a gente ainda puder receber as pessoas vai ser ótimo pra Jequeri”</p>

		(Produtora F, 40 anos).
--	--	-------------------------

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A patrimonialização deste saber abre caminho para a chamada “economia de experiência”, transformando a queijaria artesanal em um potencial destino de turismo rural. Sob a ótica de Latour (2005), o queijo deixa de ser apenas um alimento para se tornar um objeto de consumo cultural, capaz de mobilizar novos atores e fluxos econômicos para o município. Contudo, a ausência de uma proteção territorial formal ainda obriga os produtores e produtoras a utilizarem rótulos genéricos, o que gera desvalorização simbólica e apaga os rastros da origem do produto na rede de consumo.

O reconhecimento formal é percebido, portanto, como um “sonho” de legitimação sociotécnica. Ele é necessário para que a singularidade tecnológica do “dar linha” e a complexidade biológica do *pingo* deixem de ser apenas práticas locais e passem a ser reconhecidas como direitos de propriedade cultural e econômica do povo jequeriense. Somente através dessa tradução oficial será possível proteger a marca coletiva contra a diluição no mercado de massas, garantindo que o valor agregado pelo *terroir* retorne e fortaleça os laços da rede produtora original, promovendo o desenvolvimento territorial efetivo conforme preconiza Pecqueur (2005).

3.1.4. O queijo como vínculo territorial e elemento de identidade

Sob a ótica de Latour (2005), os objetos não são apenas transportadores passivos e significados, mas atores que transformam as situações em que estão inseridos. Em Jequeri, o queijo deixa de ser uma mera mercadoria para se tornar aquilo que sustenta a identidade e a permanência do produtor no campo.

A resistência na produção, mesmo diante aos empecilhos relatados pelos produtores e produtoras, pode ser considerada como uma agência humana necessária para manter a estabilidade da rede frente a atores externos desestabilizadores, como a fiscalização punitiva e a ausência de marcos normativos adequados. Como observado nos relatos de campo, produzir o QMC é um ato de

resistência. O queijo é o ator que permite ao produtor, como muitas vezes mencionado pelos mesmos, “trabalhar de cabeça erguida”. Esse processo de tradução, em que o esforço físico e o saber tradicional são convertidos em dignidade, é o que sustenta a resiliência do território (Callon, 1986).

Existe um rigor produtivo na produção do QMC de Jequeri que está no limite da normalização, que é baseada na padronização industrial. Esses produtores e produtoras não negam o processo, eles apenas resistem com a tradição a aquilo que é normativo, mas que não condiz com a forma que eles produzem.

A relação entre o queijo e o produtor é uma associação simbiótica. Enquanto o produtor garante a sobrevivência da técnica e a tradição entorno dela, o queijo garante a cidadania do produtor. O estigma, mencionado por Goffman (1988), da clandestinidade, revela uma tensão na rede sociotécnica. Para o autor, o estigma atua como uma marca que reduz o indivíduo de uma pessoa “comum” para uma pessoa de “identidade deteriorada” perante o olhar social. No contexto de Jequeri, do ponto de vista do rigor dos normativos legais a produção queijeira é tida como “irregular”, enquanto a rede de afetos e tradições luta para integrar o produto final como patrimônio. O “sonho da legalização” representa, portanto, o desejo de estabilizar essa rede, permitindo que o saber-fazer seja reconhecido, em caráter oficial, como um vetor de desenvolvimento e não como uma infração.

Nesse contexto, o QMC atua como um elo temporal na rede constituída pelos produtores e produtoras. Ele ancora as famílias. À terra, funcionando como um mecanismo de sobrevivência em momentos de crise. Quando fatores externos (como acidentes familiares ou crises econômicas) ameaçam desarticular o coletivo, a queijaria emerge como o ponto de apoio que reconfigura a rede. Assim, a identidade territorial não é uma essência abstrata, mas o resultado provisório e robusto das associações entre o humano, a matéria e a memória, onde o queijo é o mediador que impede o desgaste dos vínculos sociais e produtivos do território (Bérard; Marchenay, 2004).

Quadro 9. Síntese dos resultados relacionados ao queijo como vínculo territorial e elemento de identidade

Variável Analisada	Resultado Encontrado	Trecho da Entrevista
Mediação Sociotécnica e Territorial	O queijo atua como um mediador ativo que ancora as famílias à terra e à memória, funcionando como um elo temporal que garante a resiliência do coletivo híbrido.	1. “O queijo de massa cozida de Jequeri, se não tiver a mesma idade de Jequeri, tá bem perto” (Produtor A, 42 anos). 2. “(o queijo) é algo que carrega nossa identidade, consolidando a identidade do município [...] algo que nos une” (Representante da Prefeitura)
Agência Humana e Resistência	A resistência manifesta a agência humana necessária para manter a estabilidade da rede sociotécnica frente a atores externos desestabilizadores, como fiscalização punitiva.	1. “muitos desistiram [...] eu estou persistindo. Eu me considero um teimoso” (Produtor B, 46 anos).
Tradução e Superação do Estigma	O processo de tradução converte o saber tradicional em dignidade, visando restaurar a “identidade deteriorada” causada pelo estigma da clandestinidade e estabilizar a rede no âmbito legal.	1. “a gente conseguir esse registro tá sendo um sonho. [...] quando a gente faz algo de cabeça erguida a gente trabalha tranquilo” (Produtor A, 42 anos). 2. “se sentem tratados como traficantes [...] e precisam sair de madrugada para vender o produto e evitar as blitzes” (Representante da Prefeitura).

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

O vínculo territorial estabelecido pelo QMC de Jequeri demonstra que o queijo atua como mediador sociotécnico fundamental, e não apenas um intermediário passivo (Latour, 2005). A resistência relatada pelos produtores e produtoras se revela como agência humana necessária para proteger a integridade da rede frente ao estigma da clandestinidade que, segundo Goffman (1988), ameaça converter identidades sociais plenas em identidades deterioradas pelo olhar institucional.

Esse processo de tradução (Callon, 1986), em que o saber-fazer tradicional é convertido em um instrumento de dignidade, é o que permite a resiliência do território. Compreender o queijo como um elemento da memória e identidade significa reconhecer que a legitimidade da produção artesanal em Jequeri reside na sua complexidade sociotécnica, onde o humano, a matéria e o território se associam

para garantir a sobrevivência de um patrimônio vivo (Bérard; Marchenay, 2004). Portanto, a busca pela legalização não é apenas uma demanda burocrática, mas o anseio de estabilizar a rede e restaurar a cidadania plena dos atores que nela habitam.

3.2. Redes sociotécnicas: o embate entre a norma, a resistência e a tradução do saber

3.2.1. Transmissão do *Savoir-Faire* e legado intergeracional

A transmissão do *savoir-faire* do QMC em Jequeri não se resume ao ensino de uma técnica, mas à manutenção de uma rede de interconhecimento primária. Conforme a Teoria do Ator-Rede, essa transmissão é o processo de estabilização de um legado sociotécnico que atravessa gerações. Em Jequeri, a produção é, na maioria dos casos, familiar, funcionando como um coletivo onde os papéis são distribuídos para garantir a fluidez da rede. Esta estrutura se fundamenta na predominância de laços fortes, conforme Granovetter (1973), em que a família e a vizinhança sustentam a base produtiva por meio da obrigação moral da ajuda mútua.

A divisão do trabalho na queijaria revela uma especialização funcional que estabiliza a produção. A mulher emerge como a protagonista do domínio técnico e biológico. É ela, na maioria dos casos, a responsável pelo manejo do *pingo*, pela sensibilidade do ponto de filar e pelo rigor cotidiano da queijaria. Ela atua como a mediadora que garante a vitalidade do soro fermento e a qualidade sensorial do produto. Em contrapartida, o homem atua como o tradutor da rede para o ambiente externo, conforme perspectiva de Callon (1986), assumindo as funções do curral, comercialização, logística e gerenciamento financeiro necessário para que o queijo transite do ambiente privado da fazenda para o espaço público do mercado.

As ramificações desta rede estendem-se para além das propriedades através de diversos canais de comercialização. O QMC circula por feiras locais, mercados e vendas diretas, onde a confiança baseada no interconhecimento substitui, muitas vezes, o selo formal. Essa expansão do *savoir-faire* para além das linhagens familiares evidencia a força dos laços fracos na difusão da identidade territorial, permitindo que o produto alcance novos mercados sem perder sua essência.

Quadro 10. Síntese dos resultados relacionados a Transmissão do *Savoir-faire* e Legado Intergeracional

Variável Analisada	Resultado Encontrado	Trecho da Entrevista
Divisão Sociotécnica de Gênero	A mulher atua como mediadora do domínio técnico e biológico (manejo do <i>pingo</i> e filagem). O homem funciona como o tradutor da rede para o ambiente externo (logística e mercado).	1. “Fico mais responsável pela parte externa e minha esposa pela parte interna, da produção” (Produtor A, 42 anos). 2. “a responsabilidade na produção do queijo é minha (mulher) [...] meu filho tira leite, mais meu marido” (Produtora G, 46 anos).
Canais de Comercialização e Confiança	O queijo circula por redes de proximidade onde a confiança substitui o selo formal. As vendas ocorrem em feiras, mercados locais e de “boca a boca”.	1. “comercializo em feiras, mercados e boca a boca” (Produtora F, 40 anos). 2. “hoje vai pra Itabirito, pra Ouro Preto [...] a gente envia pra São Paulo” (Produtor A, 42 anos).
Sucessão por Osmose Técnica	A transmissão ocorre por um processo de enculturação, inserindo os filhos desde cedo na “lida”. O legado é visto como a manutenção de um legado familiar.	1. “Aprendi com minha mãe [...] falo com meus filhos que quem vai me suceder são eles” (Produtor A, 42 anos). 2. “As minhas filhas já tem interesse. Gostam de ajudar [...] passa de geração em geração” (Produtora F, 40 anos).

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A continuidade desta rede sociotécnica depende da sucessão intergeracional. Os filhos são inseridos desde cedo na produção, em um processo de enculturação onde o saber-fazer é absorvido por “osmose técnica”. Como apontam Bérard e Marchenay (2004), entender o saber-fazer como um patrimônio vivo requer observar esses fluxos de conhecimento e as interdependências que conectam o saber humano aos elementos materiais da produção. Quando o jovem decide permanecer na atividade, ele não herda apenas uma propriedade, mas assume a responsabilidade de manter vivos os vínculos entre a matéria, o território e a memória familiar.

A identidade de fazer o queijo reside, portanto, na capacidade de regeneração da rede. Mesmo diante das pressões externas, a transmissão do saber garante que o coletivo híbrido de Jequeri permaneça ativo, transformando o legado dos antepassados em uma estratégia viva de reprodução social e econômica.

3.2.2. Políticas Públicas e a Mediação Institucional (Rede Sociotécnica)

Compreender o conceito de *terroir* na produção de queijos artesanais permite reconhecer a interdependência entre território, cultura e práticas produtivas, evidenciando que tais alimentos carregam valores que extrapolam o aspecto meramente econômico. Nesse contexto, torna-se imprescindível considerar como os marcos regulatórios interagem com essa complexidade socioterritorial. A regulamentação, ao mesmo tempo em que pode atuar como instrumento de valorização e proteção do patrimônio alimentar, também pode representar um entrave à continuidade de práticas tradicionais, sobretudo quando desconsidera suas especificidades. Essa tensão entre regulamentação e especificidade territorial orienta a necessidade de aprofundar a análise

A jornada rumo à legalização do Queijo de QMC em Jequeri não deve ser vista apenas como um trâmite administrativo, mas como o esforço de articulação de diferentes atores: produtores e seus familiares, extensionistas, fiscais sanitários e pesquisadores, e atores não-humanos, que incluem o *pingo* (fermento natural), o leite cru, os marcos regulatórios e os equipamentos de produção.

Nessa articulação a mediação institucional desempenha um papel fundamental de “tradução”. O produtor artesanal deixa de ser um agente passivo para atuar como o mediador que busca conciliar o saber tácito do “dar linha” com as exigências da linguagem técnico-científica do Estado. Entidades como EMATER e IMA funcionam como mediadores que tentam traduzir as normativas estaduais para a realidade local, buscando uma conformidade dialogada que não anule a identidade do produto. A colaboração com a Universidade Federal de Viçosa (UFV), por meio de pesquisas, atua como um “ator-ponte”, fornecendo a base científica necessária para legitimar o manejo empírico dos produtores perante os órgãos de defesa sanitária.

A mediação institucional exercida pela SEAPA²⁷ se revela estratégica no processo de transição da clandestinidade para a formalidade em Jequeri. Durante as reuniões de campo e articulações locais com a EMATER e a prefeitura, observou-se que a tentativa de legalização do QMC depende diretamente da capacidade da

²⁷A portaria emitida pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) constitui o instrumento jurídico responsável por instituir e formalizar o RTIQ de produtos artesanais em Minas Gerais. Nesse sentido, as etapas descritas neste quadro referem-se ao rito administrativo e técnico obrigatório exigido pelos órgãos estaduais para que ocorra a formalização normativa do Queijo de Massa Cozida, permitindo seu reconhecimento oficial.

Secretaria em reconhecer e normatizar processos produtivos que fogem ao padrão do QMA tradicional. Conforme discutido de forma coletiva pela rede sociotécnica, a aplicação de resoluções da SEAPA para a regulamentação do produto é o que permitirá superar essa lacuna normativa, transformando as exigências de inspeção em ferramentas de inclusão produtiva, e não mais em mecanismos de exclusão.

A eficácia das políticas públicas no território depende da robustez dessa rede de cooperação, que opera como um sistema de suporte à transição dos produtores e produtoras para o mercado formal, como se pode ver no quadro a seguir:

Quadro 11. Síntese relacionada a políticas públicas e mediação institucional

Variável Analisada	Resultado Encontrado	Trecho da Entrevista
A complexidade do Reconhecimento (Rede)	O processo de reconhecimento é burocrático e envolve cinco etapas, desde a pesquisa científica à portaria da SEAPA.	1. “A construção desse reconhecimento é um processo complexo, que envolve cinco etapas principais: 1) Pesquisa científica... 2) Criação de uma associação... 3) Normatização técnica pelo IMA...” (Representante da EMATER).
Instituições como Pontes e Filtros	EMATER e IMA são vistos como apoios vitais, mas a assistência é por vezes considerada insuficiente para promover um salto produtivo real.	1. “A EMATER sempre esteve com a gente. [...] mas não é aquilo que realmente te colocaria em um patamar mais alto” (Produtor A, 42 anos).
Colaboração Científica e Futuro	O reconhecimento depende de uma “via de mão dupla” entre produtores, instituições e universidades, como a UFV.	1. “Se não tiver essa colaboração, essa via de mão dupla, não vai a lugar nenhum. A gente vai pedalar e não vai conseguir nada” (Representante do IMA).

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Portanto, a mediação institucional em Jequeri visa converter o conhecimento tácito em um legado público protegido perante a lei. O sucesso dessa rede sociotécnica depende da capacidade de todos os atores (humanos e não-humanos) operarem em uma “via de mão dupla”, onde o saber tradicional seja reconhecido como uma tecnologia social legítima e segura, garantindo a sobrevivência jurídica e a resiliência do território.

Contudo, observa-se que, apesar dos avanços nos marcos legais nacionais e estaduais e do fortalecimento das redes de mediação institucional, a eficácia dessas políticas ainda esbarra em lacunas técnicas específicas. No caso de Jequeri,

o QMC permanece em um persistente vazio normativo, uma vez que a inexistência de um RTIQ próprio impede que as inovações regulatórias citadas se traduzam em segurança jurídica para as famílias agricultoras. Essa desarticulação entre norma e prática evidencia a urgência de se olhar para além da burocracia, compreendendo as dimensões de identidade e patrimônio cultural que sustentam essa produção, conforme discutido a seguir.

3.2.3. A rede em tradução: o papel da academia e das instituições na legitimação do *Savoir-Faire*

O processo de reconhecimento e legitimação do QMC em Jequeri não é um evento isolado, mas o resultado da articulação de uma rede sociotécnica heterogênea que busca consolidar uma nova identidade para o produto. De acordo com a Teoria Ator-Rede (Latour, 2005), a realidade social é construída através de associações entre humanos e não-humanos, e a formalização do QMC depende da capacidade de articular atores como a EMATER MG, o IMA, a Prefeitura Municipal e a Universidade Federal de Viçosa (UFV) em um objetivo comum: buscar o reconhecimento de modo tradicional como patrimônio imaterial e obter o reconhecimento normativo do modo de fazer QMC para que, assim, os produtores e produtoras possam comercializar seus produtos e ter acesso as políticas públicas.

Nesta configuração, a academia atua como um “ator-ponte” e catalisador da rede. Segundo Sousa (2021), a tradução é um processo de negociação onde os atores buscam tornar seus interesses coerentes. A UFV, através de pesquisas científicas e projetos de extensão, fornece a base técnica necessária para validar o manejo empírico dos produtores e produtoras perante os órgãos de defesa sanitária. Conforme apontados pelo representante do IMA, essa colaboração é uma “via de mão dupla”. Sem o suporte científico da universidade, as instituições de fiscalização não possuem os dados necessários para estabelecer um RTIQ que respeite as especificidades do território.

Um ponto crucial de tradução sociotécnica ocorre na convergência entre o saber sensorial e o saber acadêmico. Enquanto a literatura técnica classifica o processo como “massa cozida e filada”, o produtor utiliza o marcador sensorial de “dar linha” ou atingir o ponto certo para identificar o momento ideal da massa. Essa tradução mútua prova que o rigor técnico está presente na prática artesanal, embora expresso em uma linguagem distinta da acadêmica. A identificação desse ponto de

filagem atua como um mediador que diferencia a tecnologia de Jequeri de outros queijos de massa crua, justificando a singularidade do produto.

Esse mesmo rigor empírico e sensorial observado na manipulação da massa estende-se ao manejo da matéria-prima. Os produtores e produtoras entrevistados estabelecem, por exemplo, uma relação direta entre a alimentação das vacas e a qualidade final do queijo. Alguns associam, por exemplo, a utilização de cama de galinha²⁸ na dieta dos animais à redução do tempo de conservação do queijo e à alteração de suas características sensoriais, especialmente o sabor. Segundo alguns produtores e produtoras, quando as vacas são alimentadas com esse tipo de suplemento, o queijo tem menor tempo de vida útil, o que os leva, a evitar tal prática. Além disso, os produtores distinguem o leite obtido no período da manhã, denominado como “leite manso”, daquele ordenhado à tarde, chamado “leite estressado”. De acordo com suas percepções, o leite da manhã é proveniente de vacas mais descansadas e hidratadas, apresenta menor teor de gordura e sabor mais suave, enquanto o leite da tarde resulta de animais submetidos ao calor e ao deslocamento no pasto, sendo considerado mais gorduroso e com sabor mais intenso. Esse conjunto de percepções evidencia a existência de um conhecimento empírico construído a partir da observação contínua do processo produtivo, no qual os produtores e produtoras atuam ativamente na gestão da qualidade e da segurança do alimento, ainda que tais relações não sejam formalizadas em protocolos técnico-científicos.

Quadro 12. Síntese dos resultados relacionados o papel da academia e das instituições na legitimação do *savoir-faire*

Variável Analisada	Resultado Encontrado	Trecho da Entrevista
A Rede Formal de Apoio	O reconhecimento depende de uma “via de mão dupla” entre produtores e instituições (UFV, IMA, EMATER).	1. “Se não tiver essa colaboração, essa via de mão dupla, não vai a lugar nenhum” (Responsável do IMA). 2. “A construção desse reconhecimento é um processo complexo, que envolve cinco etapas principais: 1) Pesquisa científica na

²⁸A “cama de galinha” é um subproduto da criação de aves composto pela mistura do material utilizado para forrar o piso dos galpões (como palha ou casaca de arroz) com fezes, penas e restos de ração. O seu fornecimento na alimentação de ruminantes é proibida no Brasil pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), como medida de prevenção à doenças como o botulismo.

		área de laticínios” (Representante da EMATER).
A Academia como Catalisador	A pesquisa científica é vista como o degrau inicial necessário para legitimar o saber tradicional perante os órgãos de defesa sanitária.	“a gente sem vocês, sem a universidade, a gente não consegue fazer [...] Também a Emater, além do IMA, a UFV” (Responsável do IMA).

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Atualmente, é possível observar na rede o que se pode chamar de “tradução provisória²⁹”, quando registra do QMC como “muçarela”. Embora essa classificação simplifique e, em certa medida, enfraqueça a identidade histórica do queijo jequeriense, ela funciona como uma estratégia para a sua comercialização (Callon, 1986), permitindo que o produto acesse o mercado formal e escape da apreensão e do descarte. Contudo, como ressaltam Bérard e Marchenay (2004), a verdadeira valorização do *terroir* exige que o saber-fazer seja reconhecido em sua plenitude.

A construção do reconhecimento formal, estruturada em etapas que envolvem desde a pesquisa científica até a criação de associações de produtores, representa o esforço da rede para converter o conhecimento tácito em um legado público e normatizado. No entanto, o cenário atual revela uma rede sociotécnica ainda fragilizada, caracterizada por articulações intermitentes e diálogos que ocorrem de forma isolada. Para que essa rede ganhe a robustez necessária, não basta a legalização isolada, é fundamental que seja feita uma triangulação consistente entre produtores e produtoras, instituições de pesquisa e órgãos fiscalizadores. Apenas através dessa convergência contínua de esforços será possível estabilizar esse coletivo híbrido, integrando o saber humano, a microbiota do *pingo* e a identidade do território sob uma proteção legal que seja, de fato, autêntica e representativa.

3.3. A agência do medo e o estigma da invisibilidade normativa

A ausência de um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) específico para o QMC não representa apenas um vácuo legal, mas uma falha

²⁹O conceito de Tradução Provisória, de acordo com a sociologia da tradução de Callon (1986), se refere a um deslocamento estratégico e temporário onde a identidade complexa de um objeto é simplificada em um enunciado inteligível para a rede de mercado e fiscalização. Essa equivalência técnica funciona como um “dispositivo de interessement” que permite a circulação do produto, embora não capture a totalidade de seus atributos históricos e culturais.

profunda no processo de tradução sociotécnica. Segundo, Sousa (2021), a tradução é um esforço de articulação em que diferentes mundos (o técnico, o político e o prático) buscam uma linguagem comum. Em Jequeri, essa tradução é interrompida, o *savoir-faire* artesanal não encontra equivalência nos marcos regulatórios, resultando em uma descaracterização da identidade local pela norma. Como o QMC “não existe” de forma oficial para a legislação, ele é forçado a uma tradução provisória e redutora como “muçarela”, o que apaga a singularidade da rede e desvaloriza o patrimônio territorial.

Essa invisibilidade normativa confere agência ao medo, que passa a atuar como um ator não-humano central na rede, moldando os comportamentos e as táticas de sobrevivência. O produtor, detentor de um saber secular, é atravessado pelo estigma, definido por Goffman (1988) como uma marca que deteriora a identidade social, transformando o sujeito “comum” em “irregular”. O medo da apreensão e do descarte de um alimento que é fruto do trabalho familiar cria um ambiente de insegurança que afeta de forma linear a dignidade do produtor.

Em Jequeri, esse estigma se manifesta na “criminalização do saber”. A comparação institucional da clandestinidade do queijo com a venda de drogas e na necessidade de táticas de resistência, como transporte em horários marginais, com produtores saindo às 2 ou 3 horas da madrugada para evitar barreiras fiscais nas estradas.

A carência de regulamentação específica conduz a maioria dos produtores e produtoras para a informalidade. Nesse contexto, a clandestinidade deixa de ser apenas uma condição econômica e passa a ser vivida como uma prática de sobrevivência. A comercialização, embora clandestina perante a norma, é sustentada por redes de colaboração familiar (esposos, filhos e vizinhos) e alcança mercados distantes como belo Horizonte, Ouro Preto, Mariana, Itabirito, São Paulo e Rio de Janeiro.

Conforme detalhado no quadro a seguir, essa tensão entre norma e a prática evidencia o custo social da invisibilidade institucional.

Quadro 13. Síntese dos achados relacionados a agência do medo e o estigma da invisibilidade normativa

Variável Analisada	Resultado Encontrado	Trecho da Entrevista
Estigma e Deterioração da Identidade	O estigma da clandestinidade, conforme Goffman (1988), criminaliza o saber tradicional, gerando um sentimento de desvalorização e medo de denúncias que retira a dignidade do produtor.	1. “Eu recebi visita da vigilância por denúncia [...] falaram pra gente se organizar” (Produtor A, 42 anos). 2. “os produtores se sentem tratados como traficantes [...] eles vão vender queijo fora, tem que sair de casa 2/3 horas da manhã, pra diminuir a chance de serem pegos na estrada” (Representante da Prefeitura).
Táticas de Resistência e Circuitos de Comercialização	Para manter a rede ativa, produtores utilizam horários marginais para evitar barreiras fiscais. O produto escoava para mercados distantes via colaboração familiar.	1. “eu já vendi queijo em Ouro Preto e Mariana [...] eu entregava as 6h da manhã [...] hoje a gente envia até para São Paulo” (Produtor A, 42 anos). 2. “Vendo pra São Paulo, Rio, BH [...] além disso, entrego em um mercado em Mariana” (Produtora G, 46 anos). 3. “Têm um moço que pegava comigo pra levar pra Itabirito [...] recebi mensagem de uma pessoa de BH que comprou lá” (Produtora F, 40 anos).
Falha na Tradução e Descaracterização da Identidade	A ausência de RTIQ força uma “tradução” inadequada. O QMC é registrado como “muçarela”, o que apaga sua história e tipicidade territorial.	1. “A gente consegue registrar ele como muçarela, mas não é muçarela, é diferente [...] E é o modo de fazer deles” (Representante do IMA). 2. “Eu e meu irmão tivemos que mudar o rótulo para muçarela para poder vender” (Produtora F, 40 anos).

Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Os dados revelam uma certa contradição: o queijo, embora considerado patrimônio e símbolo de pertencimento territorial, marginaliza quem o produz. Sob a ótica de Goffman (1988), o estigma é compreendido como uma marca que reduz o indivíduo de uma pessoa “comum e total” para uma pessoa “estigmatizada e diminuída”.

Essa dinâmica fica evidente quando o produtor é obrigado a sair de casa de madrugada para evitar blitzes na estrada, operando nas sobras da legalidade. A

comparação feita pelo representante do poder público local entre a venda do queijo e o tráfico de drogas ilustra a gravidade dessa identidade deteriorada. A rigidez normativa projetada sobre o produtor o estigma da criminalidade, forçando-o a adotar estratégias de ocultamento típicas de grupos desviantes para proteger seu sustento. Para o produtor, o descarte do produto não representa apenas uma perda financeira, mas a destruição de um símbolo que carrega a dignidade de seu trabalho e história de sua família.

O estigma da clandestinidade em Jequeri ultrapassa as barreiras da produção e atinge a dignidade do produtor, que passa a ser monitorado sob uma lógica de vigilância muitas vezes desproporcional. Essa realidade é ilustrada de forma contundente pelo representante da prefeitura, ao traçar um paralelo entre a fiscalização sanitária e as operações de segurança pública. Segundo o gestor, o tratamento dispensado ao produtor informal assemelha-se à repressão ao tráfico, em que o queijo é tratado como um objeto ilícito. Essa criminalização do cotidiano humaniza o impacto da norma legal, revelando que o rigor burocrático, ao ignorar as especificidades do saber-fazer local, acaba por tratar o detentor de um patrimônio cultural como um infrator social.

Visto isso, se constata que a produção do QMC em Jequeri é sustentada por três níveis de redes interconectadas que garantem a resiliência do território: Redes Primárias (Laços Fortes), Redes Secundárias (Institucionais/Laços Fracos) e Redes Sociotécnicas (Coletivo Híbrido).

As redes primárias, baseadas na família e vizinhança, sustentam a base material da produção, tendo como atores produtores, filhos e vizinhos, em dinâmicas como a troca da “isca” (*pingo*) em momentos de crise, ajuda mútua na lida e transmissão do saber por “osmose técnica”.

As redes secundárias representam as tentativas de tradução do saber local para o âmbito formal e a expansão para novos mercados, e tem como atores agentes institucionais (EMATER MG, IMA, UFV, Prefeitura Municipal e Sindicatos) em dinâmicas de assistência técnica, pesquisa científica para legitimação, organização de eventos (como o Vale do Piranga Leite, por exemplo) e busca pelo registro formal.

A rede sociotécnica do QMC de Jequeri opera em múltiplas camadas que garantem a resiliência do *savoir-faire*:

- **A rede de interconhecimento e a solidariedade primária:** A sobrevivência do QMC depende de uma rede de interconhecimento profunda, formada por laços familiares e de vizinhança. Como observado nos diários de campo, a partilha do pingo é um mecanismo de mediação que restabelece a biologia da queijaria. A desuniformidade é aceita e gerida de forma coletiva. De acordo com Callon (1986), o produtor artesanal atua como um mediador que estabiliza a qualidade através do domínio do “ponto de filar”, respeitando a vida do microrganismo em vez de agir como mero intermediário de um padrão industrial.
- **A rede sociotécnica e o embate normativo:** Para além da vizinhança, a rede sociotécnica se expande para atores institucionais e regulatórios, onde surgem os maiores gargalos. A tentativa de impor padrões rígidos de identidade e qualidade (RTIQ), desenhados para a lógica industrial, ignora que a riqueza do QMC reside na sua diversidade. Enquanto a rede primária reconhece a variação como prova de um produto “verdadeiro”, a rede institucional (IMA, normas sanitárias) muitas vezes interpreta essa mesma desuniformidade como falta de controle. Esse descompasso gera uma “clandestinidade forçada”, onde o registro do QMC como “muçarela representa uma descaracterização da identidade local e um silenciamento da agência do território.
- **A patrimonialização como estratégia de rede:** Nesse contexto, a busca pela patrimonialização e pelo Selo ARTE³⁰ funciona como uma tentativa de estabilizar a rede sociotécnica em um novo patamar de legitimidade. Ao alinhar-se à visão de Bérard e Marchenay (2004) de que o *terroir* é um processo contínuo de construção da tipicidade, a variação torna-se um indicador de que o coletivo humano e não-humano em Jequeri permanece ativo. A desuniformidade deve ser compreendida, portanto, como um patrimônio da rede, uma ferramenta de sobrevivência jurídica que protege o saber-fazer das famílias frente às pressões por uma padronização que anularia a singularidade biológica do *pingo* e a força social das redes de interconhecimento.

³⁰O Selo ARTE é um, instituído pela Lei nº 13.680/2018 e regulamentado pelo Decreto nº 9.918/2019, autoriza a comercialização interestadual de produtos artesanais de origem animal, desde que atendidos requisitos sanitários e preservadas as características tradicionais do produto (BRASIL, 2019).

As redes sociotécnicas fundem o humano e o não-humano, dando vida ao *terroir*. Os atores humanos se expressam no saber tátil do “dar linha” e a sensibilidade olfativa do produtor. Já os atores não-humanos se expressam no *pingo* (tradutor biológico), o leite cru, o clima sazonal, as bactérias lácticas, os tanques de inox e os fogões a lenha/gás. A dinâmica das redes sociotécnicas se dá na simbiose entre microbiota “domesticada” e as práticas cotidianas que estabilizam o sabor único do queijo de Jequeri.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo demonstrou que o Queijo de Massa Cozida (QMC) de Jequeri transcende a definição de um simples derivado, se consolidando como um artefato sociotécnico complexo, em que o *terroir* atua como uma rede viva de interações entre o ambiente, o *savoir-faire* e a identidade local. A análise sob a ótica da Teoria Ator-Rede revelou que a singularidade deste queijo reside naquilo que os modelos industriais tentam suprimir: a sua desuniformidade intrínseca e as associações heterogêneas que o sustentam.

Em primeiro lugar, que o *pingo* é o principal ator não-humano dessa rede. Ele atua como um “tradutor biológico” desta rede. Ele carrega a memória microbiológica do território, exigindo do produtor a adaptação de práticas que recusam a padronização simplista em favor da vitalidade do *pingo*. A partilha da do mesmo entre vizinhos em momentos de crise biológica prova que o *pingo* também exerce uma agência social, estabilizando a rede primária através de laços de solidariedade e interconhecimento.

Em segundo lugar, o estudo evidenciou que o marcador sensorial do “dar linha” constitui a assinatura material de uma tecnologia artesanal específica. Este ponto de filagem é o momento da tradução técnica em que o produtor gere a desuniformidade da matéria-prima para criar um produto autêntico. A resistência dos produtores e produtoras a normas rígidas e descontextualizadas não é um sinal de atraso, mas como um ato político de preservação da integridade da rede sociotécnica e da dignidade de um ofício que permite ao produtor trabalhar de “cabeça erguida”.

No entanto, a rede enfrenta o desafio da invisibilidade normativa. A ausência de um RTIQ específico gera uma falha no processo de tradução descrito por Sousa (2021), em que o saber local é “traído” por enquadramentos genéricos como a

“muçarela”. Esta lacuna confere agência ao medo e impõe aos produtores e produtoras o estigma da clandestinidade, o qual, como teoriza Goffman (1988), deteriora a identidade social de famílias que mantêm um patrimônio secular sob a ameaça da criminalização.

Por fim, a pesquisa aponta que a articulação entre a academia (UFV), a extensão rural (EMATER-MG), e a fiscalização (IMA) atua como um “ator-ponte” vital. Apenas através da “via de mão dupla” será possível realizar a tradução sociotécnica final, a conversão do saber tácito em um legado público protegido pela lei. O reconhecimento do QMC de Jequeri é, portanto, um ato de justiça social necessário para garantir a resiliência da agricultura familiar e a permanência deste patrimônio vivo no mapa da biodiversidade cultural de Minas Gerais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARDIN, Lawrence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: edições, v. 70, p. 225, 1977.
- BARHAM, E. Translating *terroir*: the global challenge of French AOC labeling. **Journal of Rural Studies**, v. 19, n. 1, p. 127-138, 2003.
- BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. **Les produits de *terroir***: entre savoirs et *savoir-faire*. Paris: CNRS Éditions, 2004.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013**. Estabelece as normas de fabricação de produtos de origem animal de forma artesanal. Brasília, DF: MAPA, 2013.
- BRASIL. **Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019**. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais em todo o território nacional. Brasília, DF: Presidência da República, 2019.
- CALLON, M. Some elements of a sociology of translation: domestication of the scallops and the fishermen of St Brieuc Bay. In: LAW, J. (Ed.). **Power, Action and Belief: A new sociology of knowledge?** London: Routledge & Kegan Paul, 1986. p. 196-223.
- CARDOSO, V. M. et al. Microbiological safety of Brazilian artisanal cheeses. **Frontiers in Microbiology**, v. 12, p. 666922, 2021.
- CASABIANCA, F. ***Terroir et Typicité***: Propositions de définitions pour deux notions essentielles à l'appréhension des Indications Géographiques et du développement durable. VIe Congrès international sur les *terroirs* viticoles, Bordeaux-Montpellier, v. 2, 2006.
- GOFFMAN, E. **Estigma: notas sobre a manipulação da identidade deteriorada**. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1988.
- GRANOVETTER, M. S. The Strength of Weak Ties. **American Journal of Sociology**, v. 78, n. 6, p. 1360-1380, 1973.
- INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO (IEPHA). **Modo de fazer o Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte: IEPHA/MG, 2008.
- KAMIMURA, B. A.; MAGNANI, M.; LUCIANO, W. A.; CAMPAG - NOLLO, F. B.; PIMENTEL, T. C.; ALVARENGA, V. O.; PELEGRINO, B. O.; CRUZ, A. G.; SANT'ANA, A. S. Brazilian artisanal cheeses: an overview of their characteristics, main types and regulatory aspects. **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**, v. 18, n. 5, p. 1636-1657, 2019.
- LATOUR, B. **Reassembling the Social: An Introduction to Actor-Network-Theory**. Oxford: Oxford University Press, 2005. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt->

BR&lr=&id=AbQSDAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR7&dq=Reassembling+the+Social,+latour&ots=9k5RGo_gwN&sig=3VkxH5E1QuqX7p8VklZ_O1kvMVA#v=onepage&q=Reassembling%20the%20Social%2C%20latour&f=false. Acesso em: 05 nov. 2025.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. *In*: MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Cosac Naify, 2003. p. 183-314.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Queijo artesanal: identidade, prática cultural e estratégia de reprodução social em países da América Latina. **Revista Geográfica de América Central**, Heredia, v. 2, n. esp., p. 1-16, jul./dez. 2011. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=451744820277>. Acesso em: 24 jan. 2026.

OLIVEIRA, A. C. Q.; LISBOA, R. S.; SILVA, R. T. *Terroir* e indicação geográfica: estratégia de valorização para queijos artesanais. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 77, n. 1, 2022.

OSTROM, E. **Governing the Commons**: The Evolution of Institutions for Collective Action. Cambridge: Cambridge University Press, 1990.

PATERSON, M. *Terroir* and the Sense of Place. **Journal of Agricultural and Environmental Ethics**, v. 31, 2018.

PECQUEUR, Bernard. **O desenvolvimento territorial**: uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do Sul. Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas, v. 24, n. 1 e 2, p. 10-22, 2005.

PEREIRA, L. A.; LIMA, A. S. et al. O *pingo* como marcador biológico do *terroir* em queijos artesanais mineiros. **Ciência Rural**, v. 53, n. 5, 2023.

SOUSA, Diego Neves. Mediadores sociais e políticas públicas de inclusão produtiva da agricultura familiar no Tocantins:(DES) Conexões entre referenciais, ideias e práticas. **Estudios Rurales**, v. 11, n. 22, 2021.

4. CONSIDERAÇÃO GERAL

O presente estudo analisou a produção do Queijo de Massa Cozida (QMC) em Jequeri-MG, revelando como saberes tradicionais e normativas sanitárias se articulam em um campo marcado de intensas disputas simbólicas. Ao adotar a Teoria Ator-Rede (Latour, 2005), evidenciou que o queijo não constitui apenas um produto alimentar, mas um arranjo sociotécnico complexo, sustentado por redes heterogêneas que envolvem atores humanos e não-humanos.

No que tange à compreensão das práticas produtivas, os resultados confirmaram que a fabricação do QMC está profundamente ancorada em trajetórias familiares. Evidenciou-se que o *savoir-faire* local é dinâmico e adaptativo, funcionando como uma resposta resiliente às exigências de dispositivos regulatórios que, muitas vezes, emanam de uma racionalidade técnica científica dissociada da realidade das agroindústrias familiares. O manejo do ponto da massa e o uso do *pingo* surgem, portanto, como técnica e materialização da identidade territorial de Jequeri.

Quanto ao impacto das normativas, a análise revelou uma falha nos processos de tradução institucional. Embora os instrumentos legais visem a segurança alimentar, sua aplicação rígida gera tensões ao desconsiderar a diversidade artesanal. A pesquisa identificou que, diante da invisibilidade normativa e da falta de um RTIQ específico, os produtores e as produtoras mobilizam estratégias de resistência e traduções provisórias, permitindo a continuidade da atividade mesmo sob o estigma da informalidade e o medo da fiscalização.

Esta dissertação contribui para a compreensão da produção artesanal do queijo de massa cozida em Jequeri como um fenômeno sociotécnico, territorial e identitário, evidenciando que os desafios enfrentados pelos produtores e produtoras não se restringem à dimensão sanitária, mas envolvem processos simbólicos, normativos e políticos. Ao reconhecer o QMC como patrimônio vivo, este estudo aponta para a necessidade de políticas públicas sensíveis às especificidades locais e abre caminhos para novas investigações que aprofundem a relação entre saber-fazer, território e regulação.

Por fim, esta dissertação contribui para o debate sobre sistemas agroalimentares ao apontar caminhos para a construção de instrumentos normativos mais inclusivos. Espera-se que os resultados aqui consolidados sirvam de base para a valorização dos queijos artesanais no Brasil, transformando o reconhecimento do

QMC de Jequeri em um vetor de desenvolvimento territorial e justiça social para as famílias queijeiras.

5. BIBLIOGRAFIA GERAL DA DISSERTAÇÃO

BECKERT, Jens. The great transformation of embeddedness. **Economy and Society**, [s. l.], v. 36, n. 1, p. 7-30, 2007.

BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. **Les produits de terroir entre cultures et règlements**. Paris: CNRS Éditions, 2004.

COMPANHIA DE PESQUISA DE RECURSOS MINERAIS (CPRM). **Geodiversidade do Estado de Minas Gerais**: mapa de geodiversidade. Belo Horizonte: CPRM/SGB, 2022. Disponível em: <https://www.sgb.gov.br>. Acesso em: 24 dez. 2025.

DIAS, J.C. **Uma longa e deliciosa viagem**: o primeiro livro da história do queijo no Brasil. [s.l.]: Barleus, 4p. 2010.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS (EMATER-MG). **Acompanhamento da Safra Mineira**: Produção de Leite. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2024. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br>. Acesso em: 14 dez. 2025.

FERREIRA, Letícia Rocha. **Caracterização da microbiota láctica do Queijo Minas artesanal produzido na região do Serro, Minas Gerais, por métodos cultura dependente e independente**. 2021.

FLORES, Murilo. **A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento: uma visão do estado da arte**. Santiago, Chile: RIMISP, 2006.

FOX, P. F.; GUINEE, T. P.; COGAN, T. M.; McSWEENEY, P. L. H. **Fundamentals of cheese science**. 2. ed. New York: Springer, 2017.

GRANDE, M. M.; PADILHA, V.; PAIN, B. F.; FLORIAN, F. J. S. Da Tradição à Modernidade: O *Savoir-faire* do Mestre de Ofício na Produção da Cerveja e da Cachaça Artesanais. **RIGS - Revista Interdisciplinar de Gestão Social**, v. 1, n. 2, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Cidades e Estados: Jequeri (MG)**. Rio de Janeiro: IBGE, 2023. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/mg/jequeri.html>. Acesso em: 24 dez. 2025.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico 2022**: População e domicílios - Primeiros resultados. Rio de Janeiro: IBGE, 2023. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 29 jan. 2026.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades: Jequeri. Rio de Janeiro: IBGE, 2024. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 24 fev. 2026.

IEPHA - Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais. **Modo de fazer o Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte: IEPHA, 2008.

KINDSTEDT, P. S. Cheese and culture: a history of cheese and its place in Western civilization. **White River Junction**: Chelsea Green, 2004.

MATTA, Raúl. El patrimonio culinario: ¿un bien común? Pasos: **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, [s. l.], v. 10, n. 4, p. 11-20, 2012.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

MINAS GERAIS. Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018. **Institui a Política Estadual de Agroindústria Rural de Pequeno Porte**. Diário do Executivo, Belo Horizonte, 19 dez. 2018. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?num=23157&ano=2018>. Acesso em 24 jan. 2026.

PAULA, Camila Ruas de. **Identidade Regional, Culinária Típica e Preservação da Memória**: A Importância do Queijo Cabacinha Artesanal para a comunidade do Município de Pedra Azul – MG. 2024. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal de São João Del-Rei, São João Del-Rei, 2024.

PECQUEUR, Bernard. **O desenvolvimento territorial**: uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do Sul. Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas, v. 24, n. 1 e 2, p. 10-22, 2005.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. DEMETRA: **Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015.

SOUZA, Bruna Randi; ARANTES-PEREIRA, Lucas; OLIVEIRA, Allynne Cristinne de Queiroz, OLIVEIRA, Cleube Boari de; NERO, Luis Augusto. Estudo de viabilidade econômica e financeira para produção artesanal de queijo Cabacinha na região do Vale do Jequitinhonha-MG. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 75, n. 1, p. 45-58, 2020. Disponível em: <https://revistadoilct.com.br/rilct/article/view/784>. Acesso em: 10 jan. 2026.

TREGGAR, A. The importance of territory and local foods in the global economy. In: MAZZI, B. (ed). **The Palgrave Handbook of Wine Industry Economics**. Palgrave Macmillan, Cham, 2019. p. 433-455.

UNESCO - ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA. **Basic Texts of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage**. 2014. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0023/002305/230504e.pdf>

UNESCO - ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA. **Modo de fazer o Queijo Minas Artesanal**: inscrito em

2024 na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. Paris: UNESCO, 2024. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/RL/artisan-minas-cheese-making-mode-02102>. Acesso em: 24 dez. 2025.

WALSTRA, P.; WOUTERS, J. T. M.; GEURTS, T. J. ***Dairy science and technology***. 2. ed. Boca Raton: CRC Press, 2006.

WILKINSON, John. **Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTAS

ROTEIRO 1 – MODELO DE QUESTIONÁRIO A SER APLICADOS AOS PRODUTORES DE QUEIJO DE MASSA COZIDA EM JEQUERI, MG.

Apresentação

Boa tarde/Bom dia/Boa noite. Meu nome é Cristiana e sou estudante de mestrado em Extensão Rural na Universidade Federal de Viçosa. Estou realizando uma pesquisa sobre a produção artesanal de queijo de massa cozida aqui em Jequeri. Agradeço muito a sua disponibilidade em participar desta conversa. Gostaria de assegurar que suas respostas serão tratadas com confidencialidade e anonimato. Tudo bem, para você?

Bloco 1: Dados Pessoais (Objetivo: Conhecer o perfil do produtor e seu histórico com a produção queijeira)

1. Qual o seu nome?
2. Qual a sua idade?
3. Qual o seu estado civil?
4. Possui filhos? Se sim, quantos?
5. Qual a sua escolaridade?
6. Qual o município onde você nasceu?
7. Desde quando vive em Jequeri?
8. Há quanto tempo você está envolvido(a) na produção de queijo? Como começou?
9. A produção de queijo é a principal fonte de renda da família?

Bloco 2: Práticas de Produção do Queijo Artesanal (Objetivo: Detalhar o processo produtivo e suas particularidades)

1. Você poderia me falar como é produzido o queijo na sua propriedade? Quais são as etapas principais?
2. Quais são os ingredientes utilizados na produção do queijo?
3. Tem algum ingrediente que você usa na sua produção e considera especial ou tradicional da região?
4. Existem diferenças na forma de fazer queijo dos diferentes produtores aqui em Jequeri? Se sim, quais são as principais diferenças que você observa?

5. Como você garante a qualidade do seu queijo durante a produção? Quais cuidados específicos você adota?
6. Quais equipamentos e utensílios são essenciais na produção do queijo?
7. Você notou alguma mudança ao longo do tempo no uso desses equipamentos? Se sim, quais foram e por que foram feitas essas mudanças?
8. Como as diferentes estações do ano influencia na produção do queijo? Há alguma mudança na produção, nos ingredientes ou no processo de acordo com as épocas do ano?

Bloco 3: Transmissão de Conhecimentos e Saberes (Objetivo: Compreender como o “*savoir-faire*” é aprendido e transmitido)

1. Como você aprendeu a fazer queijo de massa cozida? Quem te ensinou?
2. Existem algum saber que são considerados tradicionais aqui em Jequeri na produção desse tipo de queijo? O que você acha que os faz tradicionais?
3. Ao longo do tempo, você percebeu alguma inovação ou adaptação nessas técnicas tradicionais de produção? Se sim, por que aconteceram essas mudanças?

Bloco 4: Relação com a Identidade Local e Cultural (Objetivo: Explorar a conexão entre a produção queijeira e a identidade de Jequeri)

1. Na sua opinião, o que o queijo de massa cozida representa para a identidade cultural de Jequeri? Ele é um símbolo da região? Por quê?
2. Como a produção de queijo se relaciona com outras tradições ou costumes locais em Jequeri? (Ex: festas, culinária, rituais?)
3. Você conhece alguma história sobre o queijo de massa cozida de Jequeri? Poderia compartilhar?
4. Como você acha que o queijo artesanal de Jequeri é visto pelas pessoas da cidade e pelas pessoas de fora?

Bloco 5: Percepção sobre o Patrimônio Imaterial (Objetivo: Investigar a visão dos produtores sobre o reconhecimento como patrimônio)

1. Você considera a produção de queijo artesanal de massa cozida algo importante para ser preservado como patrimônio cultural de Jequeri? Por quê?
2. Você tem conhecimento de alguma ação ou iniciativa local para valorizar ou proteger a produção queijeira como patrimônio? Qual a sua opinião sobre essas ações? Você participa delas?

3. De que forma acredita que esse reconhecimento pode beneficiar ou prejudicar sua produção?

4. Você se considera guardião(a) de uma tradição local? Por quê?

4. Como você vê o futuro desta tradição na sua família e na comunidade?

Bloco 6: Normas sanitárias, legais e regulamentação (Objetivo: Entender a relação entre práticas produtivas e o ambiente normativo.)

1. Quais são as principais exigências legais ou sanitárias que você precisa cumprir para produzir e vender seus queijos?

2. Já teve dificuldades relacionada à fiscalização ou para obter registros ou certificações?

3. Como você avalia essas normas? Considera que elas ajudam ou dificultam a produção artesanal? Por quê?

4. Já recebeu alguma orientação ou apoio de instituições (Emater, Prefeitura...) para adequar sua produção? Se sim, que tipo.

5. Que mudanças nas leis você considera importantes para melhorar a vida dos produtores de queijo?

Bloco 7: Redes sociotécnicas e colaboração (Objetivo: Entender as dinâmicas sociais e institucionais que sustentam a atividade produtiva)

1. Você participa de alguma associação, cooperativa ou grupo de produtores? Qual?

2. (Se participa de alguma associação, cooperativa ou grupo de produtores) Como essa participação influencia a sua produção e comercialização?

3. Você costuma trocar informações, técnicas ou ajuda com outros produtores de queijo de Jequeri? Como isso acontece?

4. Quais instituições ou organizações mais apoiam a produção de queijo artesanal aqui na região?

Bloco 8: Estratégia de mercado e valorização territorial (Objetivo: Explorar as práticas de comercialização e a inserção em circuitos curtos e programas institucionais.)

1. Quais são os principais canais de comercialização do seu queijo? (feiras, mercados locais, turismo, etc.)

2. Você vende seu queijo para programas como PNAE ou PAA? Como avalia essa experiência?

3. Quais as principais dificuldades que enfrenta na venda do queijo?
4. Na sua opinião, de que forma o turismo ou eventos culturais influenciam a venda do seu queijo?
5. Você quer acrescentar alguma informação ou acha que esquecemos de falar algo importante sobre a produção de queijo?

Bloco 9: Território e conceito *terroir* (Objetivo: Explorar a percepção da influência do ambiente nas características do queijo)

1. Na sua opinião, o que torna o queijo de Jequeri diferente de outros queijos de massa cozida que você conhece?
2. Você percebe alguma influência do ambiente local (características do solo, clima, pastagem dos animais, qualidade da água) nas características do seu queijo? Poderia descrever essa influência?
3. Existe algum conhecimento específico sobre o ambiente local que você considera importante para a produção de um bom queijo aqui em Jequeri?
4. Como você descreveria o sabor, a textura e outras características marcantes do queijo de Jequeri?
5. Você utiliza o *pingo* para fazer o queijo? Se sim, como você produz ou adquire esse *pingo*?
6. Quais são cuidados necessários para manter a qualidade do *pingo*?
7. Você já percebeu mudanças no sabor ou na textura do queijo quando o *pingo* está diferente ou não é utilizado (no caso do uso de coalho ou invés do *pingo*)?

Encerramento:

Gostaria de agradecer imensamente a sua participação e o tempo dedicado a esta entrevista. Suas informações são muito valiosas para a minha pesquisa.

1. Há mais alguma coisa que você gostaria de compartilhar sobre a produção de queijo artesanal em Jequeri?
2. Se eu tiver alguma dúvida adicional no futuro, posso entrar em contato?

ROTEIRO 2 – MODELO DE QUESTIONÁRIO A SER APLICADOS ÀS INSTITUIÇÕES PARCEIRAS.

Apresentação

Boa tarde/Bom dia/Boa noite. Meu nome é Cristiana e sou estudante de mestrado em Extensão Rural na Universidade Federal de Viçosa. Estou realizando uma pesquisa sobre a produção artesanal de queijo de massa cozida aqui em Jequeri. Agradeço muito a sua disponibilidade em participar desta conversa. Gostaria de assegurar que suas respostas serão tratadas com confidencialidade e anonimato. Tudo bem para você?

Identificação institucional

1. Qual o nome da instituição a qual você pertence?
2. Qual o seu nome e cargo na instituição?
3. Qual o seu tempo de atuação em Jequeri?

Perguntas

1. Qual a importância da produção artesanal de queijo para a economia e a cultura de Jequeri na visão da [Nome da Instituição]?
2. Quais são as principais características da produção queijeira artesanal que vocês observam em Jequeri?
3. Como a [Nome da Instituição] atua em relação às exigências sanitárias e regulatórias que impactam a produção de queijo artesanal de massa cozida em Jequeri?
4. Como a [Nome da Instituição] percebe o potencial da produção de queijo artesanal como patrimônio imaterial e como um atrativo turístico para Jequeri? Existem iniciativas nesse sentido?
5. Na perspectiva da [Nome da Instituição], quais são os principais desafios enfrentados pelos produtores locais de queijo artesanal em Jequeri?
6. Quais são as perspectivas futuras que a [Nome da Instituição] enxerga para o desenvolvimento e a valorização da produção de queijo artesanal em Jequeri?
7. Como a [Nome da Instituição] avalia a colaboração entre os produtores e outras entidades para o fortalecimento do setor?

8. Existe alguma política pública municipal ou estadual que vocês consideram relevante para a produção queijeira artesanal local?
9. Na opinião da [Nome da Instituição], quais os aspectos da produção de queijo artesanal de Jequeri que poderiam ser reconhecidos como patrimônio cultural imaterial?
10. Quais as prioridades da [Nome da Instituição] em relação ao apoio e desenvolvimento da produção de queijo artesanal em Jequeri para os próximos anos?

Encerramento:

Gostaria de agradecer imensamente a sua participação e o tempo dedicado a esta entrevista. Suas informações são muito valiosas para a minha pesquisa.

1. Há mais alguma coisa que você gostaria de acrescentar alguma informação que considere importante sobre a produção de queijo artesanal em Jequeri ou sobre as ações da [Nome da Instituição]?
2. Se eu tiver alguma dúvida adicional no futuro, posso entrar em contato?

APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O Sr.(a) está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa **“PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJO DE MASSA COZIDA EM JEQUERI”**. Nesta pesquisa pretendemos estudar a produção artesanal de queijo de massa cozida na cidade de Jequeri, abrangendo além das questões legais, questões socioeconômicos e culturais, e compreender as práticas produtivas e as percepções dos produtores sobre os desafios e oportunidades relacionados a atividade. A pesquisa contribuirá para o desenvolvimento de conhecimentos relevantes sobre a produção artesanal local e poderá subsidiar ações de valorização e fortalecimento da atividade. O motivo que nos leva a este estudo é a ausência de dados oficiais e científicos sobre essa produção, bem como a demanda do poder público em mapear os produtores de queijo de massa cozida em Jequeri, visando sua valorização e potencial reconhecimento como produto turístico e patrimônio cultural.

Para esta pesquisa adotaremos os seguintes procedimentos: “Realização de uma entrevista, com duração prevista de 30 minutos, que poderá ser registrada por meio de gravação de áudio, mediante sua autorização, ou por anotações. As informações coletadas serão utilizadas para fins acadêmicos e subsidiarão a elaboração de três artigos científicos.”

A participação nesta pesquisa pode ocasionar alguns desconfortos, como o tempo dedicado à entrevista, possível cansaço e eventual desconforto ao responder perguntas de caráter pessoal ou relacionadas à sua atividade produtiva. Para minimizar esses riscos, a entrevista será previamente agendada de acordo com a disponibilidade do(a) Sr.(a), podendo ser interrompida ou remarcada a qualquer momento, sem prejuízo algum.

As respostas serão tratadas de forma sigilosa e confidencial, sendo garantido o anonimato dos participantes em todas as etapas da pesquisa. Seus dados e instrumentos de pesquisa serão arquivados com o pesquisador responsável por um período de 5 (cinco) anos após o término do estudo, e depois disso, serão destruídos.

A sua participação não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. No entanto, caso ocorra algum dano comprovado decorrente da sua participação, você terá direito à devida assistência e às medidas necessárias para

reparação, incluindo indenização, conforme previsto na Resolução CNS nº 466/2012.

O Sr.(a) tem garantida plena liberdade de recusar-se a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem necessidade de comunicado prévio. A sua participação é voluntária e a recusa em participar não acarretará qualquer penalidade ou modificação na forma em que o Sr.(a) é atendido(a) pelo pesquisador. Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição quando finalizada. O(A) Sr.(a) não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar. Seu nome ou o material que indique sua participação não serão liberados sem a sua permissão.

Este termo de consentimento encontra-se impresso em duas vias originais, sendo que uma será arquivada pelo pesquisador responsável, no Departamento de Economia Rural da Universidade federal de Viçosa e a outra será fornecida ao Sr.(a).

Os dados e instrumentos utilizados na pesquisa ficarão arquivados com o pesquisador responsável por um período de 5 (cinco) anos após o término da pesquisa. Depois desse tempo, os mesmos serão destruídos.

Os pesquisadores tratarão a sua identidade com padrões profissionais de sigilo e confidencialidade, atendendo à legislação brasileira, em especial, à Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, e utilizarão as informações somente para fins acadêmicos e científicos.

Eu, _____, contato _____, fui informado(a) dos objetivos da pesquisa **“PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJO DE MASSA COZIDA EM JEQUERI”** de maneira clara e detalhada, e esclareci minhas dúvidas. Sei que a qualquer momento poderei solicitar novas informações e modificar minha decisão de participar se assim o desejar. Declaro que concordo em participar. Recebi uma via original deste termo de consentimento livre e esclarecido e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer minhas dúvidas.

DADOS DA PESQUISADORA:

Pesquisadora: Cristiana Teixeira Silva

Endereço: Rua Doutor Brito, 165, apartamento 01, B. Centro, Viçosa-MG

Telefone: (31) 98883-3540

E-mail: cristiana.teixeira@ufv.br

Em caso de discordância ou irregularidades sob o aspecto ético desta pesquisa, você poderá consultar:

CEP/UFV – Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos Universidade Federal de Viçosa.

Endereço: Edifício Arthur Bernardes, piso inferior. Av. PH Rolfs, s/n – Campus Universitário. CEP: 36570-900 Viçosa/MG.

Telefone: (31)3612-2316

Email: cep@ufv.br

Site: www.cep.ufv.br

Jequeri, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do Participante

Assinatura do Pesquisador

ANEXO A – NORMAS

1. LEGISLAÇÃO FEDERAL

- **Lei Federal nº 13.860/2019:** Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais em todo o território nacional.
- **Lei Federal nº 13.680/2018:** Altera a lei de 1950 para permitir a comercialização interestadual de produtos artesanais e institui o Selo ARTE.
- **Decreto Federal nº 9.918/2019:** Regulamenta o Selo ARTE, estabelecendo as diretrizes para a concessão do selo e segurança jurídica aos produtores.
- **Decreto Federal nº 9.918/2019 (Novo RIISPOA):** Atualiza o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, incorporando especificidades para produtos artesanais.
- **Instrução Normativa MAPA nº 73/2019:** Estabelece o Regulamento de Boas Práticas Agropecuárias para produtos artesanais.

2. LEGISLAÇÃO ESTADUAL (MINAS GERAIS)

- **Decreto Estadual nº 48.024/2020:** Regulamenta a Lei nº 23.157/2018, tratando especificamente da produção e comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.
- **Lei Estadual nº 23.157/2018:** Institui a Política Estadual de Agroindústria Rural de Pequeno Porte e diretrizes para o Queijo Minas Artesanal.
- **Portaria IMA nº 1.305/2013:** Estabelece normas sanitárias para produção e maturação de queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais.

ANEXO B – REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Foto 1 — Registro da reunião de pré campo com agentes institucionais na Secretaria de Cultura de Jequeri, onde estavam presentes representantes da Prefeitura, da EMATER-MG e da UFV.



Fonte: Acervo da autora (2026).

Foto 2 — Palestra sobre o queijo de massa cozida de Jequeri na estação temática do 10º Vale do Piranga Leite, no município de Oratórios-MG.



Fonte: Acervo da autora (2026).

Foto 3 — Registro dos produtores, agentes institucionais e pesquisadoras da UFV presentes na estação temática sobre o queijo de massa cozida de Jequeri, no 10º Vale do Piranga Leite, em Oratórios-MG.



Fonte: Acervo da autora (2026).

Foto 4 — Registro da mesa de degustação dos queijos de massa cozida de Jequeri no 10º Vale do Piranga Leite, em Oratórios-MG.



Fonte:
Acervo
da
autora
(2026).

Fonte: Acervo da autora (2026).

Foto 5 — Abertura na parede da queijaria (Passa-Leite), que permite a descarga do leite diretamente para o tanque, e que separa a área externa da interna da fábrica.



Fonte: Acervo da autora (2026).

Foto 6 — Leite sendo coado assim que chega do curral.



Fonte: Acervo da autora (2026).

Foto 7 — Produtora filando a massa do queijo.



Fonte: Acervo da autora (2026).

Foto 8 — Queijos após serem enformados.



Fonte: Acervo da autora (2026).