

# Desenvolvimento da agricultura familiar por meio da promoção e aprimoramento da agroindústria artesanal rural em território de Minas Gerais

Rodrigo Paranhos Monteiro <sup>1</sup>

1. Embrapa Agroindústria de Alimentos. Avenida das Américas, 29501, CEP 23020-470 - Rio de Janeiro – RJ, E-mail: rodrigo.paranhos@embrapa.br

## Introdução



O país conseguiu avançar nos últimos anos no desenvolvimento social de sua população com significativa diminuição da pobreza extrema. Entretanto, no meio rural persistem altos índices de exclusão social. As estratégias para o desenvolvimento da agricultura familiar nesse contexto são fundamentais. Vários produtos processados tradicionais dessas regiões rurais brasileiras têm sido resgatados e valorizados, a exemplo do Queijo Minas Artesanal (QMA) do Serro e Serra da Canastra, em Minas Gerais. A verticalização da produção é considerada uma das mais promissoras estratégias de geração de emprego e renda no meio rural. Este projeto pretende contribuir para o desenvolvimento da agricultura familiar e combate à pobreza em território rural de MG por meio da avaliação do potencial de mercado de produtos das agroindústrias rurais tradicionais de pequeno porte com reconhecido valor histórico cultural. A iniciativa está ancorada em parcerias estratégicas com duas Unidades de pesquisa da Embrapa, organizações sociais rurais, a entidade pública de ATER e a responsável pela inspeção de agroindústrias no meio rural. A estratégia de ação contempla o enfoque sistêmico e utiliza métodos participativos. O projeto irá identificar os principais obstáculos e oportunidades presentes nas cadeias produtivas da agroindústria rural tradicional artesanal ligada à cadeia de leite. Pretende subsidiar políticas públicas para a implantação de empreendimentos agroindustriais em comunidades de agricultores familiares que processam produtos tradicionais de reconhecida qualidade sensorial e valor histórico-cultural. Nesse resumo são apresentados os resultados preliminares do projeto após 15 meses de sua execução.

## Objetivos

- Desenvolver estratégias tecnológicas, gerenciais (mercadológicas, de gestão e de qualidade) e de propriedade intelectual (indicação geográfica) para o aprimoramento de agroindústrias rurais de pequeno porte que processam produtos tradicionais com reconhecida qualidade sensorial e valor histórico-cultural visando geração de emprego e renda no meio rural, agregação de valor e maior competitividade no mercado;
- Caracterizar de forma participativa os aspectos de produção, mercado e qualidade da cadeia produtiva do leite na região rural do Serro (MG) com ênfase na produção de queijo artesanal proveniente da pequena agroindústria tradicional ligada à agricultura familiar;
- Caracterizar e avaliar a qualidade do QMA provenientes de agroindústrias de pequeno porte em comunidades de agricultores familiares das cadeias produtivas selecionadas;
- Fortalecer redes de intercâmbio tecnológico, parcerias e iniciativas já existentes no âmbito da agroindústria familiar entre Unidades da Embrapa, órgãos de ATER, organizações de P&D&I e organizações sociais rurais de agricultores familiares ligadas à agroindústria tradicional de pequeno porte e à economia solidária.

## Métodos

O projeto será operacionalizado por meio de seis planos de ação (PA), quais sejam:

1 - Plano Gerencial, de organização das informações e de Comunicação; 2 - Caracterização da cadeia produtiva do leite na região do Serro (MG) com ênfase no Queijo artesanal do Serro; 3 - Recomendações para implantação de BPF em agroindústrias artesanais e construção participativa de perfis agroindustriais para produção sustentável de queijo artesanal do Serro; 4 - Caracterização de produtos processados tradicionais da agroindústria familiar; 5 – Avaliação sensorial de produtos processados artesanais; e 6 – Detecção de agentes zoonóticos e contaminantes químicos, riscos potenciais para a sua ocorrência, percepção dos envolvidos e implantação de processo de educação continuada no sistema produtivo do queijo artesanal do Serro (MG).

Parceria foi estabelecida com a Embrapa Gado de Leite, Emater de MG, a Associação dos Produtores de Queijo do Serro (APAQS) e o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). A equipe concluiu que das cinco regiões do Estado que concentram a produção de queijo artesanal no Estado de Minas Gerais, o Serro seria a mais estratégica em função dos estudos já realizados na região, e pelo perfil da população beneficiária.

## Resultados e discussão

A identificação dos agentes chave da cadeia produtiva se deu por meio de visitas e entrevistas com os produtores agroindustriais, comerciantes, técnicos de extensão rural, especialistas de órgãos de ensino e fornecedores de equipamentos e insumos. Além disso, foram realizados dois grupos focais com técnicos e produtores. Foi realizado Workshop “Projeto Agregarte - Queijo artesanal do Serro -Promoção e aprimoramento da agroindústria artesanal rural” no município de Juiz de Fora em de junho de 2012. Os resultados iniciais evidenciam a importância econômica e social do QMA para os onze municípios que compõe a região do Serro: Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro. O tema QMA vem despertando uma série de iniciativas. A obtenção do registro para Indicação de Procedência para o QMA do Serro em 13/12/2011 foi um marco. Em termos de legislação estaduais, a Lei 20549, de 18/12/2012, fez uma revisão sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais e em termos de legislação federal, a IN no. 30 do MAPA de 07/08/2013, permitiu que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru fossem maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias. A criação de um Grupo de Trabalho em 2013 com a participação de especialistas e pesquisadores de Universidades, do IMA e da Embrapa para regulamentação da referida Lei Estadual reforçam a necessidade de um diálogo interinstitucional e multidisciplinar sobre o assunto.