

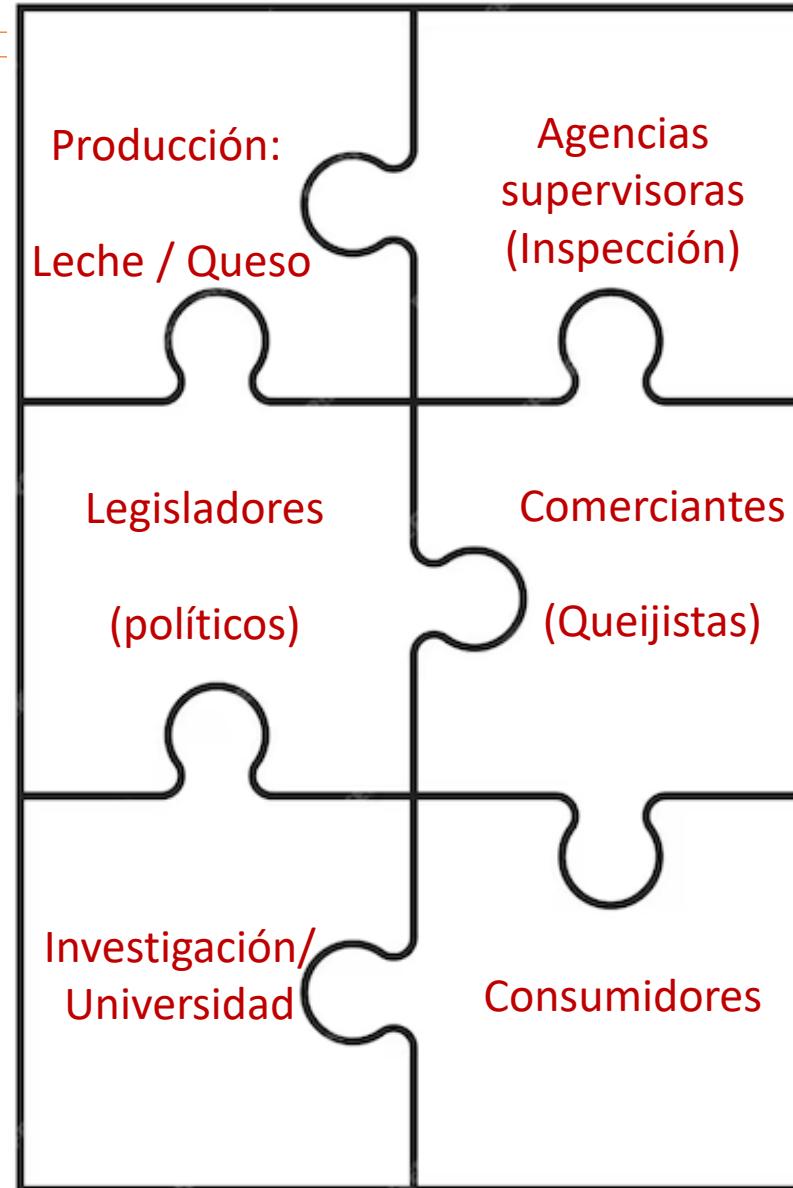
Fortalezas y desafíos en la producción de quesos artesanales en Brasil

Dra. Alline Artigiani Lima Tribst

Investigador y Coordinador
Centro de Estudios e Investigaciones Alimentarias (NEPA)
Universidad Estadual de Campinas (UNICAMP)

Octubre, 2024

Atores envolvidos



Quesos Artesanales?

Definición (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento – MAPA):

1. Queso elaborado con métodos tradicionales;
2. Vinculación y valoración territorial, regional o cultural;
3. Segundo protocolo de elaboración específico, establecido para cada tipo y variedad;
4. Empleo de buenas prácticas agrícolas y de manufactura.



Parece simple, pero no lo es...

Quesos Artesanales?

1. Queso elaborado con métodos tradicionales → ¿Cuáles son los métodos tradicionales?

- ¿ Tradicionales = Antiguos?
- ¿ Ordeño mecánico o manual?
- ¿ Puede el ganado recibir suplementación nutricional? ¿ y la fertilidad inducida?
- Bajos volúmenes de producción (300L – 2000 L leche/día)
- ¿ Leche crudo?
- Métodos manuales vs. mecánicos (salud y bienestar de los operadores)

- Innovación es importante para la supervivencia de los quesos artesanales en Brasil (Variedad)
 - Permitido en algunos casos/ estados (Regiones del país)

Quesos Artesanales?

2. Vinculación y valoración territorial, regional o cultural → ¿Cuál es esta valoración?

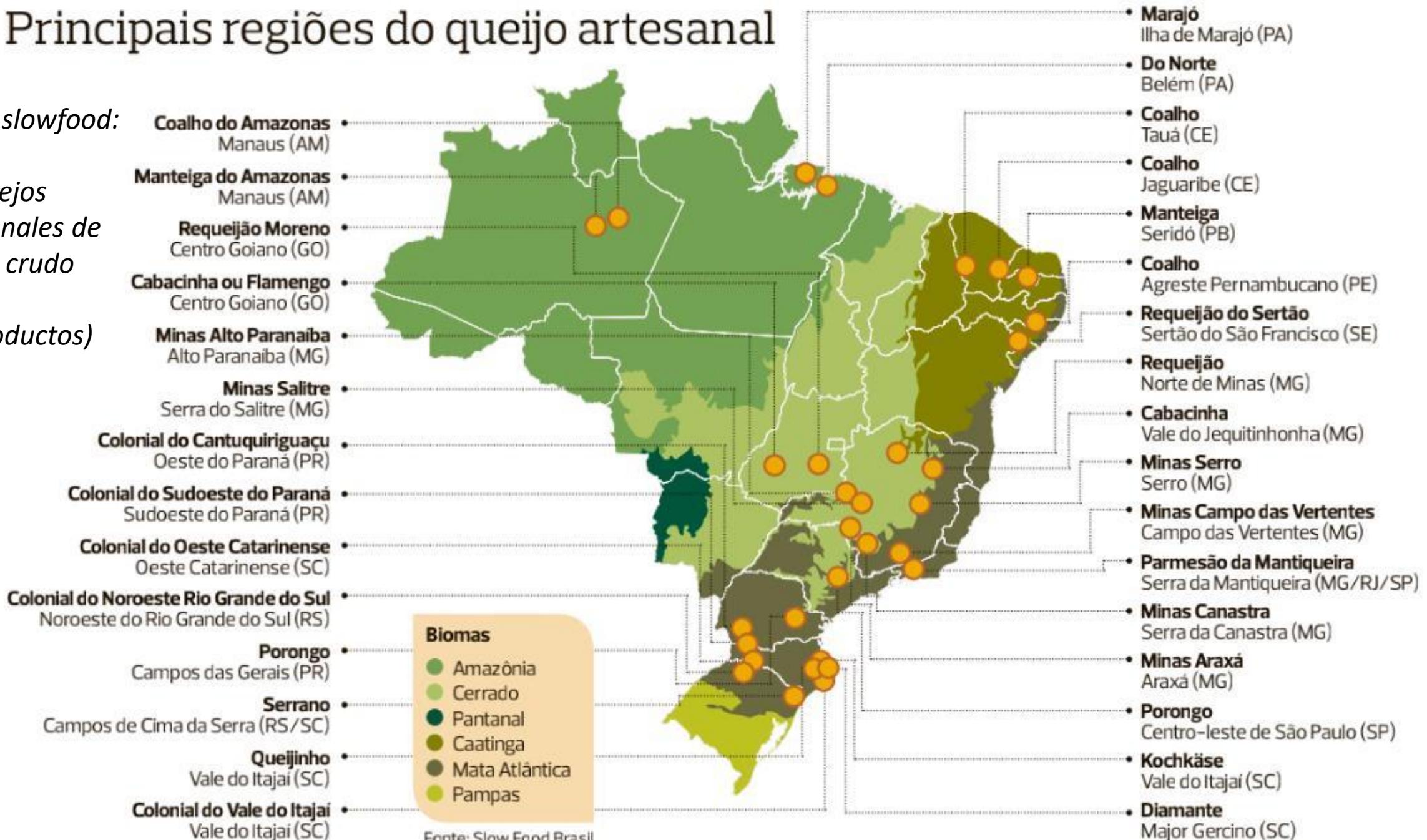
- ¿Valoración de Antiguos Métodos?
- ¿Valoración territorial o regional → nuevos métodos/ quesos autorales que aportan riqueza y reconocimiento a la región (motor económico)

3. Según protocolo de elaboración específico, establecido para cada tipo y variedad

- ¿Protocolo especificado por quién? ¿Un solo productor está haciendo lo suficiente?
- Autoridad reconocida (ya nadie hace queso)
- Aumento de la variedad de quesos disponibles
- Interés del consumidor
- Intereses y fuerza política

Principais regiões do queijo artesanal

Segundo slowfood:
Quejos tradicionales de leche crudo (31 productos)



Variaciones de Comprensión Acerca de Quesos Artesanales

Estado de São Paulo

- Slow Food → 1 queso tradicional (Porungo – leche crudo)
- Registrado en el Servicio de Inspección del Estado de São Paulo: 70 queserías artesanales (Marzo/ 2024)
- Mayoría: Leche pasteurizada y uso de cultivos comerciales (estandarización de la producción)
- Mapa ilustrativo: Caminos do Queso Artesanal Paulista

- ① FAZENDA ATALAIA QUEIJOS DE VACA - AMPARO
- ② QUEIJO COM ARTE - FAZ. STA. LUZIA QUEIJOS DE VACA - ITAPETININGA
- ③ LATICÍNIO MONTEZUMA QUEIJOS DE BÚFALA - SÃO JOÃO DA BOA VISTA
- ④ LEITERIA SANTA PAULA QUEIJOS DE VACA - SÃO JOSÉ DO RIO PARDO
- ⑤ PARDINHO ARTESANAL QUEIJOS DE VACA - PARDINHO
- ⑥ QUEIJARIA BELAFAZENDA QUEIJOS DE VACA - BOFETE
- ⑦ PÉ DO MORRO QUEIJOS DE VACA - CABREÓVA
- ⑧ QUEIJARIA RIMA QUEIJOS DE OVELHA - PORTO FELIZ
- ⑨ FAZENDA SANTA HELENA QUEIJOS DE BÚFALA - SETE BARRAS

- ⑩ CABANHA MULEKINHA QUEIJOS DE VACA - IBIÚNA
- ⑪ LANO-ALTO QUEIJOS DE VACA - CATUÇABA
- ⑫ Q.JO MARTINA QUEIJOS DE VACA - BOITUVA
- ⑬ CAPRIL DO BOSQUE QUEIJOS DE CABRA - JOANÓPOLIS
- ⑭ NATA DA SERRA QUEIJOS DE VACA - SERRA NEGRA
- ⑮ FAZENDA SANTA VITÓRIA QUEIJOS DE VACA - QUELUZ
- ⑯ JEITO DE MATO QUEIJOS DE VACA - FERNANDÓPOLIS
- ⑰ TERRA LÍMPIDA QUEIJOS DE VACA - CÁSSIA DOS COQUEIROS



Leyes sobre quesos artesanales y Agencias supervisoras

1. Leyes sobre quesos artesanales

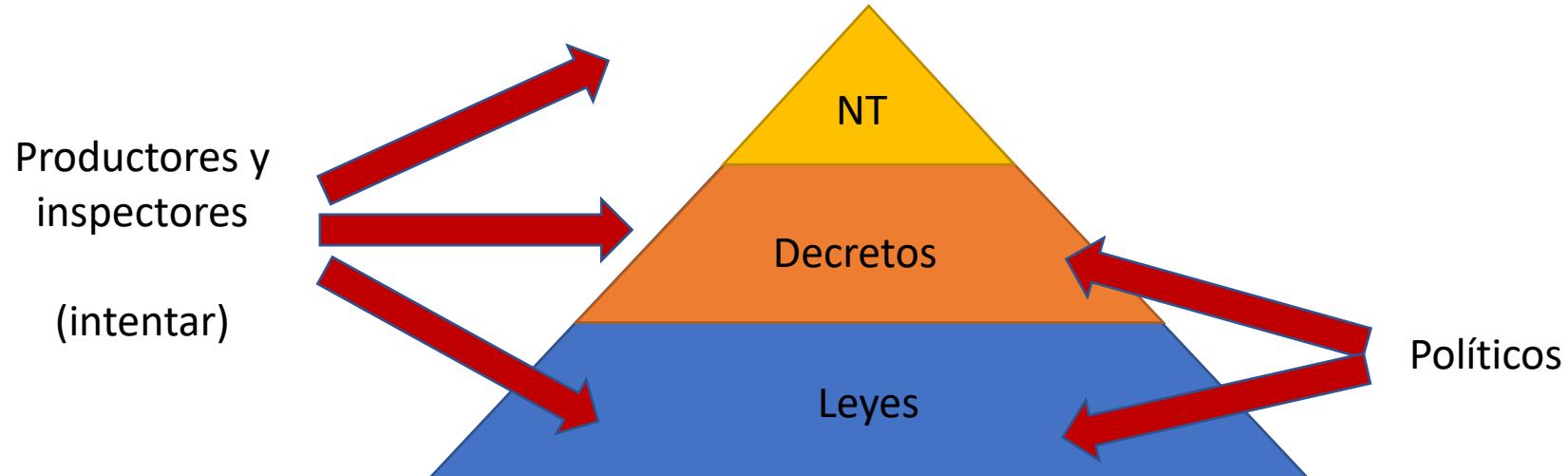
- Productores – políticos – inspectores

- Leyes / Decretos / Normas técnicas

- Productores: presión política

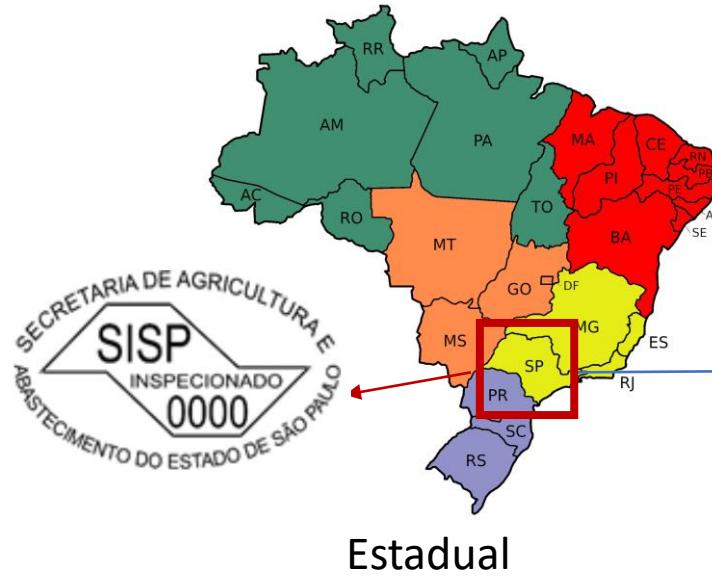
- Políticos: apoyo popular (gran número de proyectos no alineados)

- Inspectores: responsable de redactar normas técnicas para las leyes

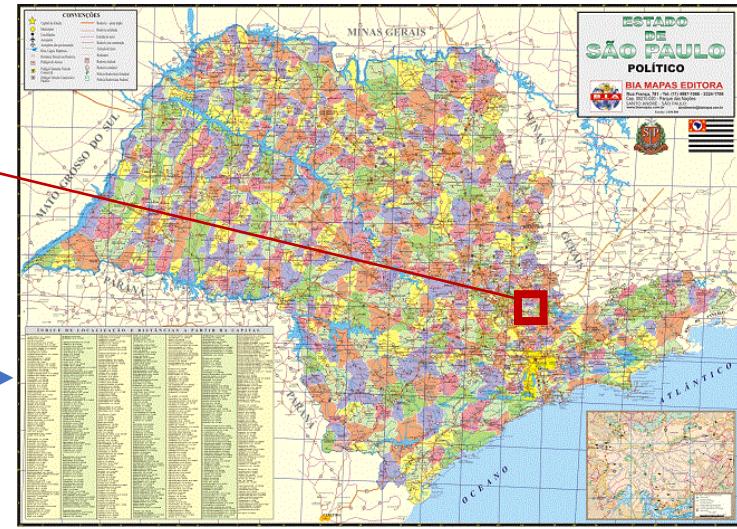


Leyes sobre quesos artesanales y Agencias supervisoras

2. Agencias supervisoras, sellos de inspección y lugar de ventas



Municipal



Nacional

Leyes sobre quesos artesanales y Agencias supervisoras

3. Consecuencias

- Requisitos no estándar (competencia desleal?)
- Baja capacidad de inspección (número de inspectores y formación)
- Inspección (supervisión) con perfil de orientación
- Aplicación del autocontrol como herramienta
- Análisis de laboratorio de productos inusuales

¿Riesgo u oportunidad?

Desafíos: Producción de Quesos Artesanales

Desafíos en la producción de leche

- Mano de obra (costes, formación y constancia)
- Costos de alimentación de rebaños (especialmente en invierno – verano (pastos))
- Asistencia técnica para manejo de rebaños (reproducción, alimentación, tratamiento de enfermedades)
- Alto costos finales (ineficiencia)

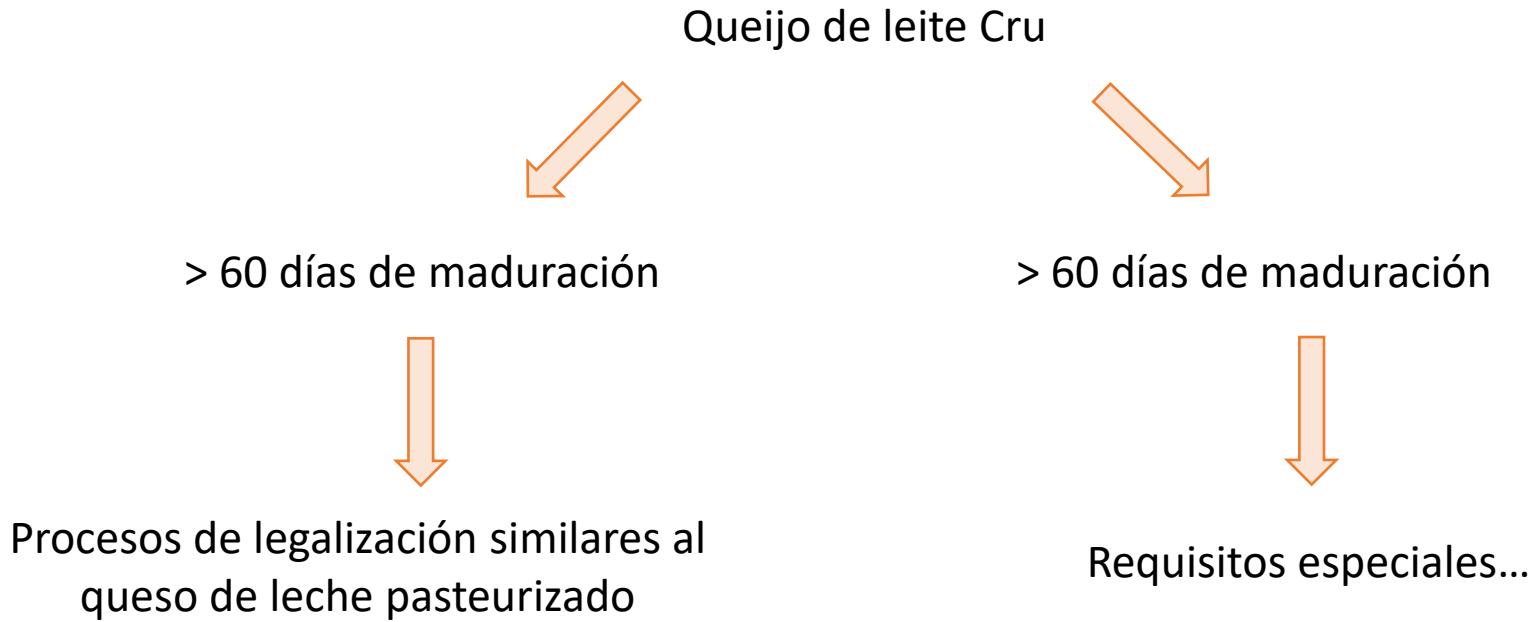


Desafíos en la producción de quesos

- Costes de instalación para queserías
- Riesgos de contaminación (especialmente para productos frescos)
- Asistencia técnica
- Estandarización de la producción
- Requisitos adicionales para el queso de leche cruda con menos de 60 días de maduración



Desafío adicional: Queso de leche cruda (< 60 días de maduración)



Desafío adicional: Queso de leche cruda (< 60 días de maduración)

Requisitos especiales:

1. Propiedad certificada como libre o controlada de tuberculosis y (según la Agencia Estadual de Defensa de la Salud Animal);
2. Programa de control de mastitis (exámenes clínicos y subclínicos de mastitis);
3. Análisis de leche en el laboratorio da Red Brasileña de Calidad de la Leche: composición aproximada, células somáticas y recuento bacteriano.
4. Programa de Buenas Prácticas de Ordeño y Prácticas de Manufactura
5. Cloración y control de potabilidad del agua utilizada en las actividades.
6. Investigación científica que demuestra la seguridad del queso



Pero... ¿Cuál sería una investigación científica válida?

Desafío adicional: Queso de leche cruda (< 60 días de maduración)

Ejemplos de queijo de leite cru com < 60 días de maduración autorizados:



Similitudes: queijos regionales, produzidos com mesmo processo produtivo tradicional



Búsqueda por región (esfuerzos conjuntos, menor costo individual)



Ahora bien, ¿qué hacer con los quesos únicos/de producción de autor?



¿Cómo hacer que la investigación sea válida y factible?

Desafío adicional: Queso de leche cruda (< 60 días de maduración)

Cuestiones relacionadas con la legislación sobre la investigación sobre la seguridad del queso de leche cruda:

1. **Gastos inciertos** → los productores no están seguros de que la investigación realizada será considerada válida por los Servicios de Inspección
2. **Costos inviables** → para productos de uno autor (reproducir protocolos de quesos regionales/tradicionales)
3. **Requisitos desiguales** → a algunos productores se les puede exigir que realicen investigaciones más profundas y a otros más superficiales (a elección del inspector)

CONSECUENCIA: Los productores optan por la producción informal



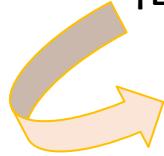
DESARROLLOS:

1. Vulnerabilidad económica de los productores/riesgo de embargo
2. Riesgo para la salud pública – patógenos/zoonosis

Desafío adicional: Queso de leche cruda (< 60 días de maduración)

Papel de la Universidad:

¡Establezca una justificación de la investigación! → Estandarización de métodos



ANÁLISIS DE RIESGOS

La seguridad microbiológica se ve afectada por:

1. **Producción:** salud del rebaño, higiene del ordeño, calidad de las materias primas, higiene en el proceso de fabricación, higiene de los empleados...
2. **Producto:** pH, actividad del agua, concentración de sal, presencia de antimicrobianos naturales producidos por bacterias presentes en el queso.
3. **Ambiente:** temperatura, tiempo de maduración, humedad,...

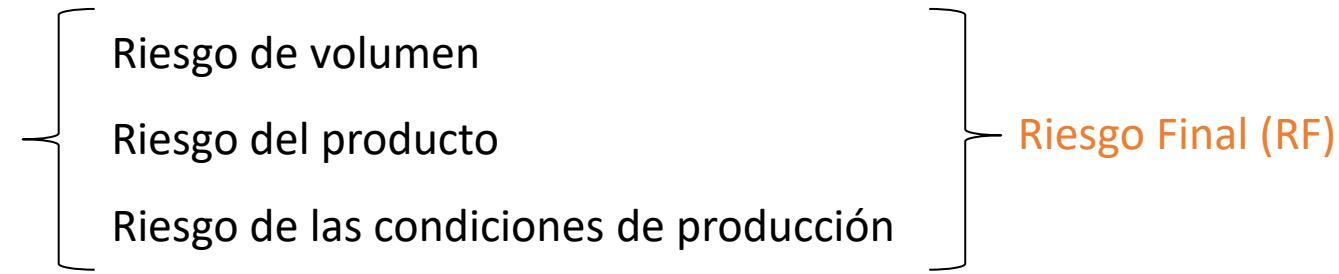
Consecuencia del riesgo → ¡Volumen producido!

Desafío adicional: Queso de leche cruda (< 60 días de maduración)

Papel de la Universidad:

Proposición para estandarización de la investigación científica:

Lista de verificación



Consecuencia del riesgo → número de muestras que se recogerán mensualmente

Evaluación → 6 meses consecutivos (evaluación de producto en diferentes temporadas)

Otros trabajos de Investigación/ Universidad

Papel de la Universidad:

Otras acciones:

1. Riesgos x procesos simplificados para la producción artesanal (Diseño de procesos)
2. Nuevos productos/viejos procesos
3. Leche no bovina – particularidades
4. Asesoramiento técnico para mejorar la calidad/seguridad/estandarización de productos lácteos
5. Interfaz con sistemas de inspección
6. Asistencia en la preparación de documentos técnicos
7. Realización de análisis de productos e interpretación de resultados
8. Procesos de certificación
9. Procesos de denominación de origen de quesos tradicionales



Equipo multidisciplinar de profesionales

Desafíos: Producción de Quesos Artesanales

Desafíos en la distribución y comercialización de quesos artesanales

- Cadena de frío
- Distancia de los mercados de consumo premium
- Vida útil corta (productos frescos)
- Riesgo de contaminación o pérdida de características sensoriales (pérdida de humedad)
- Constancia de la demanda
- Condiciones de pago
- Necesidad de ventas especializadas
- Inspección autorizada para la venta en la ciudad de interés



Quesos Artesanales

Pero no todo son desafíos....

!!!También hay oportunidades/ fortalezas!!!

Oportunidades y fortalezas: Producción

1. Mayor libertad en la creación de nuevos quesos

- No es necesario seguir los protocolos habituales de producción de quesos (parmesano, mozzarella, etc.)
- Leche no bovina
- Asociación con otros ingredientes (nueces, frutas, hierbas, lavado de la piel con cerveza, vino, miel, etc.)
- Gran cartera de productos



Oportunidades y Fortalezas: Producción

2. Mayor posibilidad de asistencia técnica

3. Líneas de investigación desarrolladas con quesos artesanales (antes desatendidas)

Save search Search within Article title, Abstract, Keywords Search documents * "artisanal cheese" AND brazil X

Set search alert + Add search field Reset Search Q

Documents Beta Preprints Patents Secondary documents Research data ↗

103 documents found Analyze results ↗

Refine search All Export Download Citation overview More Show all abstracts Sort by Date (newest) grid list

Search within results Document title Authors Source Year Citations

Filters Year Range Individual

1 Contributing factors for textural characteristics of Serrano Artisanal Cheese: An instrumental approach Paiva, A.R., Diprat, A.B., Costa, G.P., ... Revillion, J.P.P., Hertz, P.F. International Journal of Gastronomy and Food Science, 37, 100979 2024 0

2 Influence of different culture media on the antimicrobial activity of *Pediococcus pentosaceus* ST65ACC against *Listeria monocytogenes* Oliveira, F.S., da Silva Rodrigues, R., Cavicchioli, V.Q., de Carvalho, A.F., Nero, L.A. Brazilian Journal of Microbiology, 55(3), pp. 2539–2545 2024 0

Show abstract Capes-BR View at Publisher Related documents

from - to >

QuesArte
RED PARA EL FOMENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD EN QUESERÍAS ARTESANALES EN IBEROAMÉRICA

Oportunidades y Fortalezas: Producción

4. Crédito para el desarrollo rural
5. Reducción de requisitos para la legalización de empresas lácteas artesanales / la elaboración de quesos – Estructura y controles simplificados
 - Se pueden producir diferentes productos en la misma sala
 - Embalaje en diferentes momentos de producción.)
6. Inspección Educativa (menos multas/cierres)

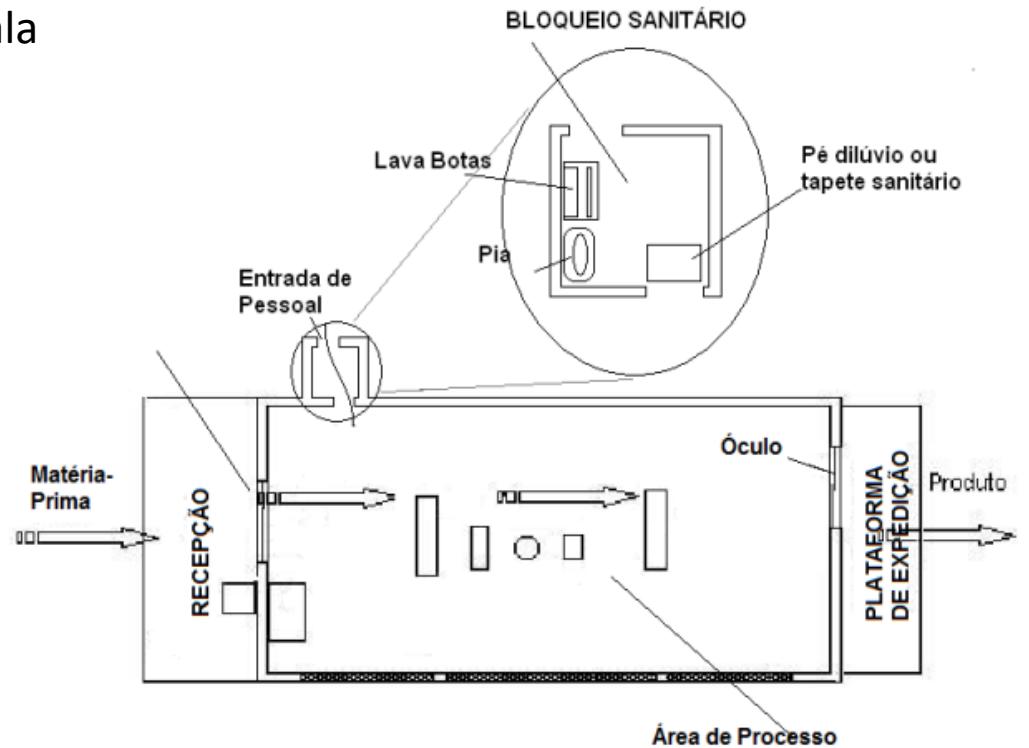


Figura 1. Esquema do fluxo de uma agroindústria.

Oportunidades y Fortalezas: Ventas

1. Creciente interés de los consumidores (vinculado al rechazo de los productos industrializados)
2. Crecimiento de la difusión en los medios



GR Globoplay
Globo Rural | Qualidade do quei...



GR Globo Rural
Resgate do queijo artesanal - Revista ...



g1 G1 - Globo
Mapa do queijo: Conheça a rota das igu...



GR Globo Rural
Globo Rural de jun...



GR Globo Rural
Fabricação de queijos artesanais - Revista...



GR Globo Rural
Queijo minas de c...



GR Globo Rural
Globo Rural de junho apresenta os artesãos ...



GR Globo Rural
Produção de queijo artesanal vive bom mom...



g1 G1 - Globo
Mapa do queijo: Conheça...



g1 G1 - Globo
Conheça o requeijão moreno, reconhecido co...



GR Globoplay
Globo Rural | Ministério da Agricultur...



GR Globoplay
Globo Rural | G1 - Globo Rural



g1 G1 - Globo.com
G1 - Globo.com



GR Globoplay
Produção de queijo artesanal é destaque no...



GR Globoplay
Produção de queijo artesanal é destaque no...



GR Globoplay
MG é Patrimônio da Humanidade



g1 G1 - Globo.com
G1 - Globo.com

Oportunidades y Fortalezas: Ventas

3. Apoyo popular puede inhibir acciones contra las queserías irregulares (especialmente los truculentos)



Apreensão e destruição de queijos artesanais revolta o setor - Canal do Leite

[Visitar >](#)



Aventuras lácteas entre o Brasil e a França

Só queijo

[Veja quem faz >](#)

A ressurreição de 266 kg de queijos artesanais paulistas enterrados vivos

Secretaria de Agricultura de São Paulo afastou o fiscal e emitiu nota se retratando, decisão inédita no movimento do queijo artesanal brasileiro

Apreensão e destruição de queijos artesanais revolta o setor e Secretaria de Agricultura de SP intercede



abraleite
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS PRODUTORES DE LEITE

nepa

COCEN
UNICAMP

Oportunidades y Fortalezas: Ventas

4. Ventas online (post pandemia)
5. Interés como ingrediente en platos de restaurantes de altos
6. Turismo rural
 - Mejor coste-beneficio
 - Publicidad
 - ventas asociadas

Descubra a Fazenda



QUEM SOMOS



VISITE A FAZENDA



NOSSOS PRODUTOS



Aventuras lácteas entre o Brasil e a França

Só queijo

[Veja quem faz >](#)

São Paulo é a capital do queijo por dez dias

Roteiro gastronômico: 15 restaurantes paulistas aceitaram o desafio de colocar o queijo artesanal no pedestal como parte oficial do Mundial do Queijo do Brasil, que acontece de 15 a 18 de setembro na Faria Lima



NOSSA LOJA VIRTUAL



SEJA UM PARCEIRO

Oportunidades y Fortalezas: Ventas

7. Incremento de tiendas especializadas en la venta de quesos artesanales “Queijistas”

- Profesional con formación en venta de quesos artesanales
- Reconocimiento sensorial / expectativa del consumidor
- Explicación de la estacionalidad/variabilidad
- Conocimiento sobre formas de conservar el queso
- Promotores de eventos/publicidad y abogados de quesos artesanos
- Organizado en asociaciones



Melhor Queijista do país será conhecido durante o 3º Mundial do Queijo do Brasil - Jornal do Oeste

[Visitar >](#)



Oportunidades y Fortalezas: Ventas

8. Ferias de ventas/ concursos/ premios de quesos artesanales

- Publicidad/ Visibilidad
- Costo-beneficio adecuado
- Nuevos compradores



8. Asociaciones de productores

- Fuerza política
- Acciones comerciales
- Diálogo con los servicios de inspección y los investigadores



Oportunidades y Fortalezas: Ventas

Soma de efeitos:

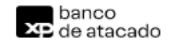
InfoMoney

Últimas Notícias Global Mercados Investimentos Política Economia Finanças Pessoais Business Trader Ad

Ibovespa 132.577pts **+0,58%** DÓLAR R\$5,47 **+0,46%** BITCOIN R\$342.853 **-1,25%** IPIX 3.293pts **-0,40%** MGLU3 R\$9,66 **-0,41%** PETR4 R\$36,96 **+2,64%** V



Conteúdo editorial apoiado por



[Business](#) | Agro

Queijo artesanal cai no gosto do consumidor e já representa 20% do mercado nacional

Com maior busca por produtos sustentáveis, pequenos produtores ganham espaço, se profissionalizam e aguardam o próximo passo: a exportação

Conclusiones

- Crecientes oportunidades para los productores de queso artesanal
 - Mayor valor añadido
 - Mayor interés de los consumidores
 - Mayor protección y posibilidad de producir nuevos quesos



Sin embargo, todavía hay desafíos:

- Los costos de cumplir con la ley pueden ser prohibitivos
- La falta de consenso en los servicios de inspección sobre lo que es aceptable deja al productor vulnerable
- Disputa del consumidor
- Mano de obra escasa



¡Gracias por su atención!

tribst@unicamp.br

Dra. Alline Artigiani Lima Tribst

Investigador y Coordinador

Centro de Estudios e Investigaciones Alimentarias (NEPA)
Universidad Estadual de Campinas (UNICAMP)