

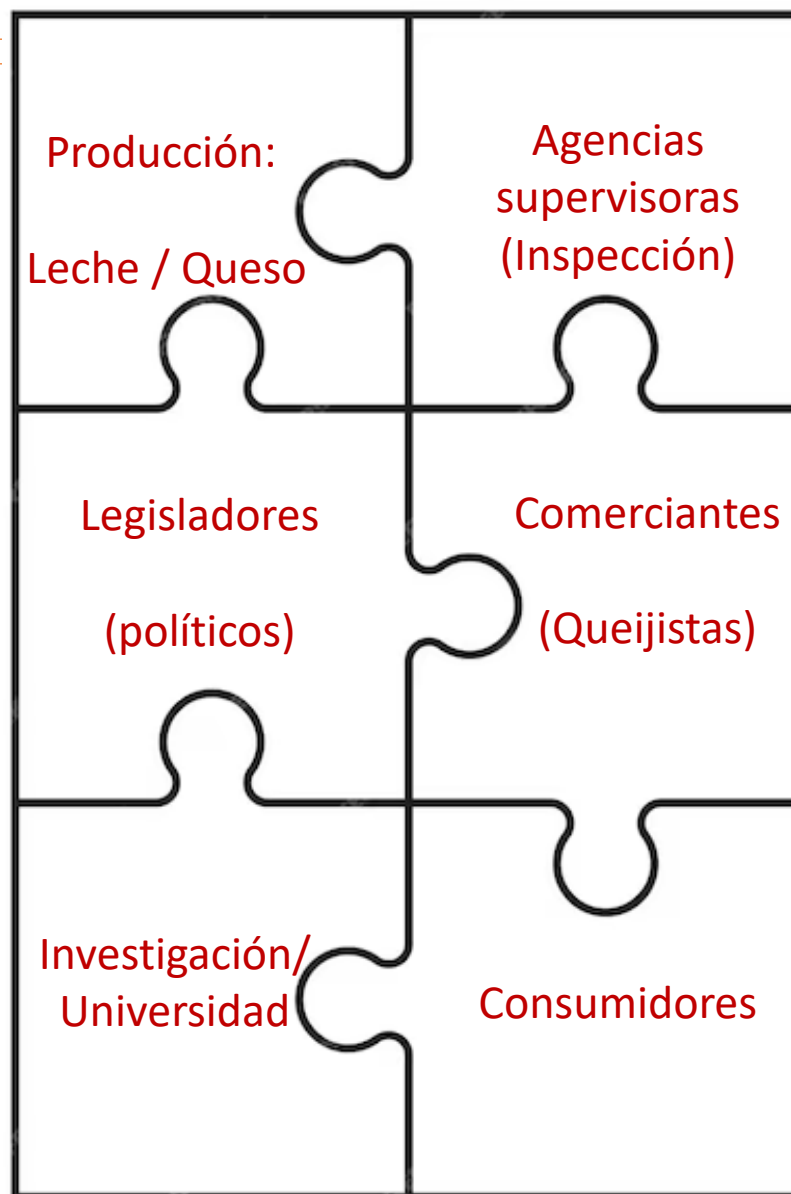
Fortalezas y desafíos en la producción de quesos artesanales en Brasil

Dra. Alline Artigiani Lima Tribst

**Investigador y Coordinador
Centro de Estudios e Investigaciones Alimentarias (NEPA)
Universidade 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. Según protocolo de elaboración específico, establecido para cada tipo y variedad;
4. Empleo de buenas prácticas agrícolas y de manufactura.



Parece simple, pero no lo és...

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 → ¿Cual 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

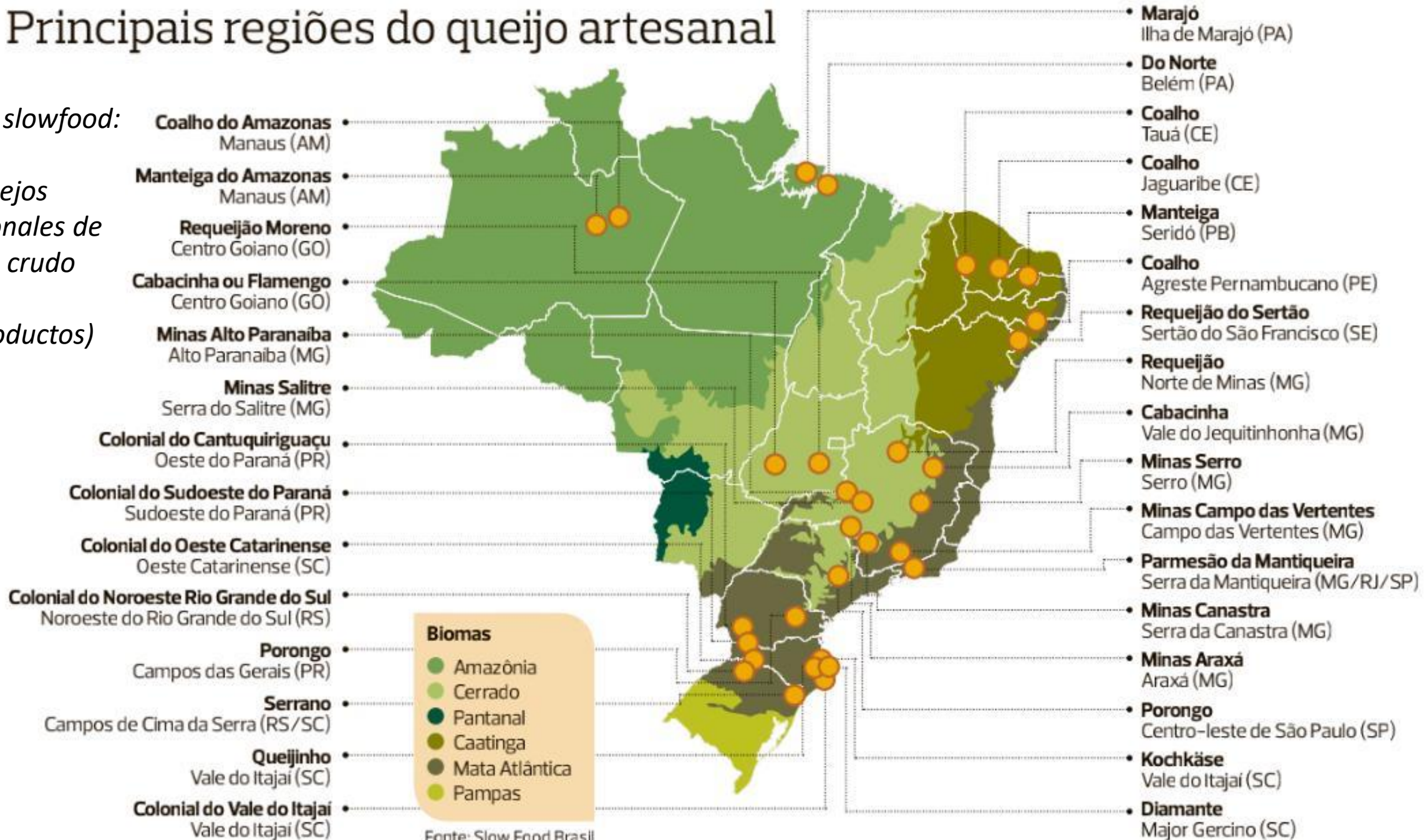
- ¿Protocolo especificado por quién? ¿Un solo productor está haciendo lo suficiente?
- Autoridad reconocida (ya nadie hace queso)
- Aumento de la variedad de quesos disponibles
- Interés del consumidor
- Intereses y fuerza política

Principais regiões do queijo artesanal

Segundo slowfood:

*Queijos
tradicionais 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 - ITAPETINGA
- 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 - CABREÚVA
- 8 QUEIJARIA RIMA QUEIJOS DE OVELHA - PORTO FELIZ
- 9 FAZENDA SANTA HELENA QUEIJOS DE BÚFALA - SETE BARRAS

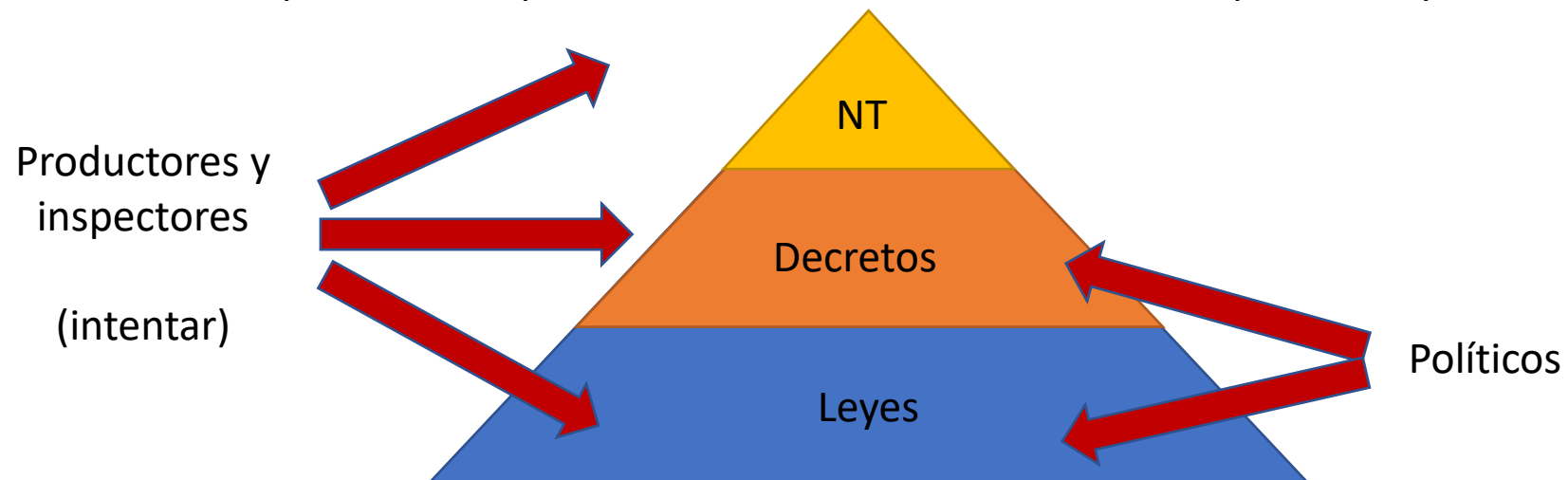
- 10 CABANHA MULEKINHA QUEIJOS DE VACA - IBIÚNA
- 11 LANO-ALTO QUEIJOS DE VACA - CATUÇABA
- 12 Q.JO MARTINA QUEIJOS DE VACA - BOITUVA
- 13 CAPRIL DO BOSQUE QUEIJOS DE CABRA - JOANÓPOLIS
- 14 NATA DA SERRA QUEIJOS DE VACA - SERRA NEGRA
- 15 FAZENDA SANTA VITÓRIA QUEIJOS DE VACA - QUELUZ
- 16 JEITO DE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

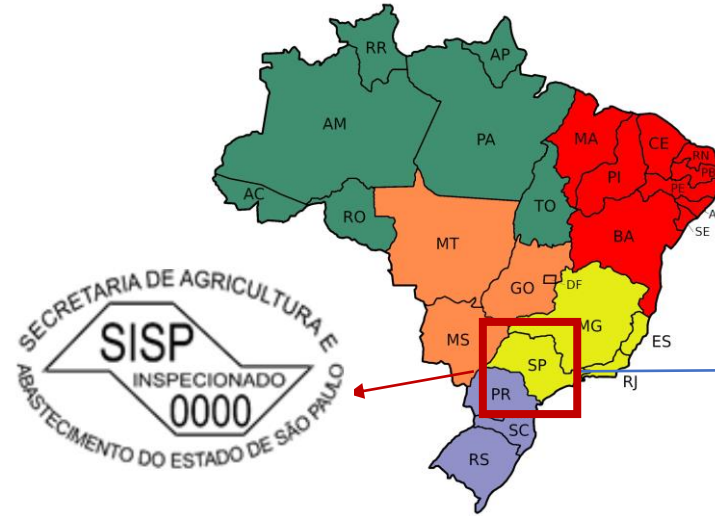


Leyes sobre quesos artesanales y Agencias supervisoras

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



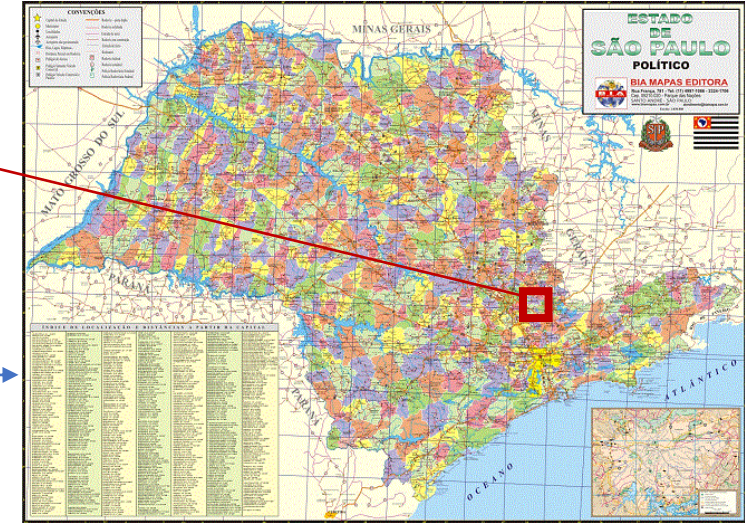
Nacional e
importacion



Estadual



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

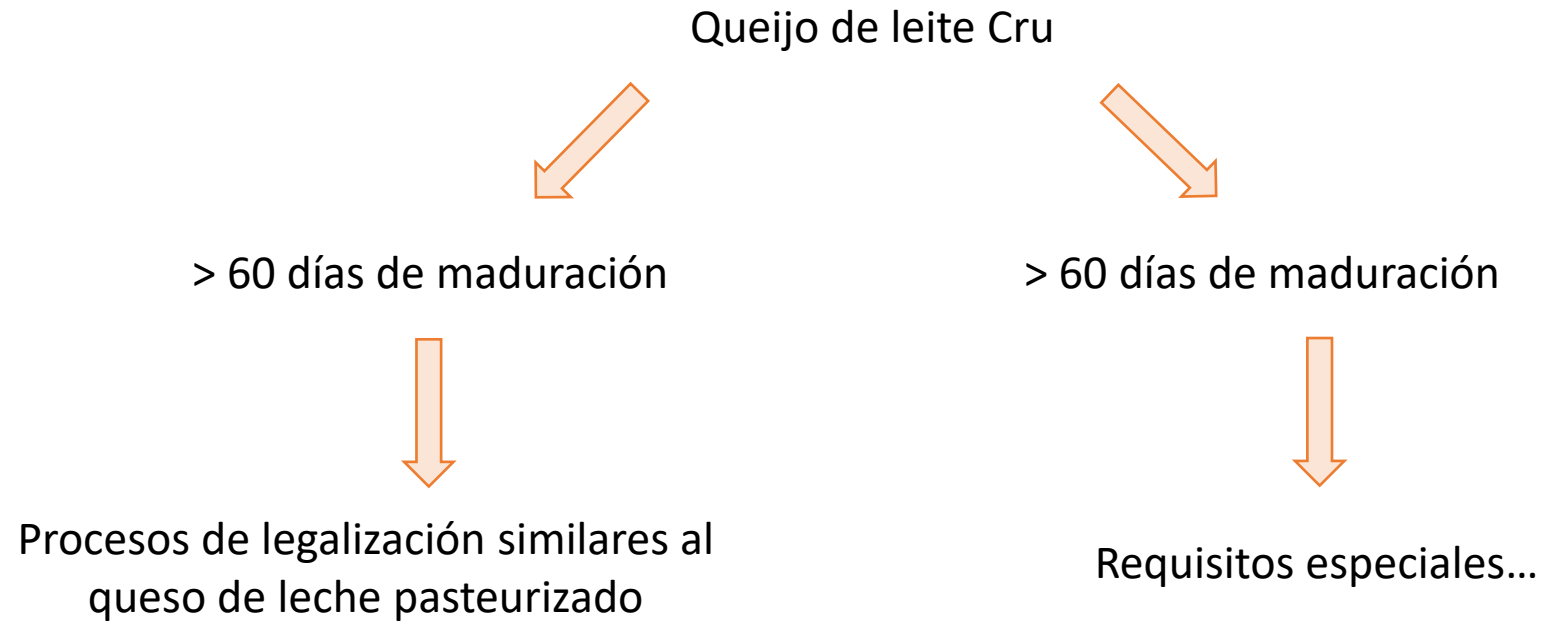
- Mano de obra (costes, formación y constancia)
- Costos de alimentación de rebaños (especialmente en invierno – verano (pastos))
- Asistencia técnica para manejo de rebaños (reproducción, alimentación, tratamiento de enfermedades)
- Alto costos finales (ineficacia)

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 Brasileira 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?

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

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



Canastra, Serro,
Araxá Colonial,
Serrano

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?



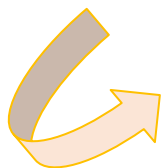
¿Cómo hacer que la investigación sea válida y factible?

Dasafío 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



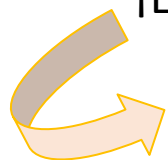
DESARROLLOS:

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:

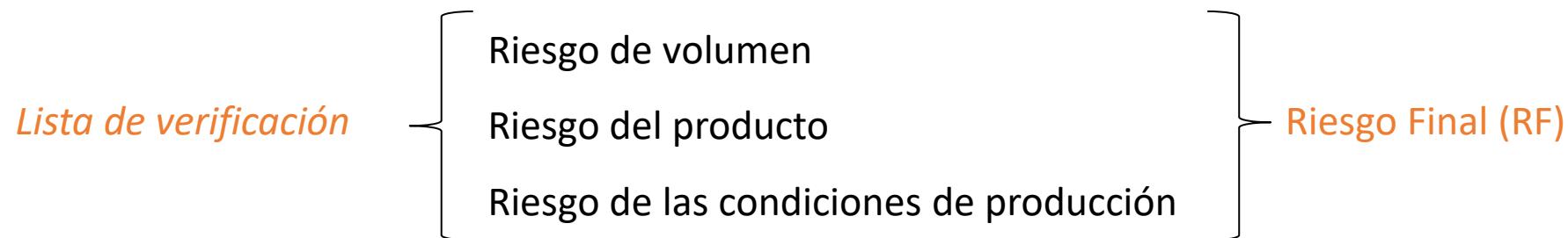
1. **Producción:** salud del rebaño, higiene del ordeño, calidad de las materias primas, higiene en el proceso de fabricación, higiene de los empleados...
2. **Producto:** pH, actividad del agua, concentración de sal, presencia de antimicrobianos naturales producidos por bacterias presentes en el queso.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

Consecuencia del riesgo → ¡Volumen producido!

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

Papel de la Universidad:

Proposición para estandarización de la investigación científica:



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)

Search within: Article title, Abstract, Keywords

Search documents *: "artisanal cheese" AND brazil

Save search

Set search alert

Add search field

Reset

Search

Documents Preprints Patents Secondary documents Research data

103 documents found

Analyze results

Refine search

Search within results

Filters

Year

Range Individual

Document title Authors Source Year Citations

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

Show abstract Capes-BR View at Publisher Related documents

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

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)

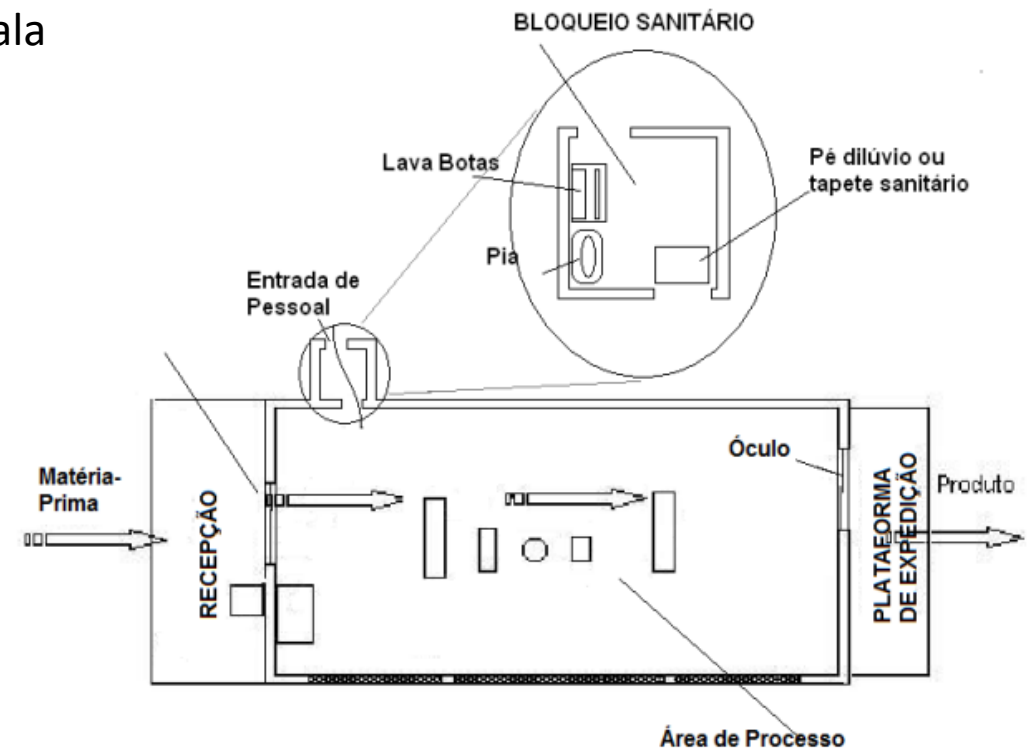


Figura 1. Esquema do fluxo de uma agroindústria.

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



Globoplay
Globo Rural | Qualidade do quei...



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



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 - Globo
Mapa do queijo: Conheça...



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



Globoplay
Globo Rural | Ministério da Agricultur...



Globoplay
Globo Rural | Ministério da Agricultur...



G1 - Globo.com
Queijos artesanais



GR Globo Rural
Queijos artesanais



GR Globo Rural
Queijos artesanais



Globoplay
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



G1 - Globo.com
Queijos artesanais

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

Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação

nepa



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



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

Descubra a Fazenda



QUEM SOMOS

A história e o respeito a tradição como identidade!



VISITE A FAZENDA

Participe dessa experiência marcante!



NOSSOS PRODUTOS

Conheça nossos produtos!



NOSSA LOJA VIRTUAL

Fazenda Atalaia: Experiência do alimento vivo agora mais perto de você!



SEJA UM PARCEIRO

Faça parte do projeto de difusão do queijo artesanal paulista!

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



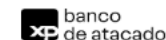
Oportunidades y Fortalezas: Ventas

Soma de efeitos:

InfoMoney									
Últimas Notícias	Global	Mercados	Investimentos	Política	Economia	Finanças Pessoais	Business	Trader	Ad
spa 132.577pts +0,58%	DÓLAR R\$5,47 +0,46%	BITCOIN R\$342.853 -1,25%	IFIX 3.293pts -0,40%	MGLU3 R\$9,66 -0,41%	PETRA R\$36,96 +2,64%	V			

IM Business

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. Aline Artigiani Lima Tribst

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