

Quesos artesanales brasileños

Quesos de autor e indicaciones geográficas



Mirna Lúcia Gigante

Profesora de la Facultad de Ingeniería
en Alimentos de la Universidad Estatal de Campinas
(Brasil)

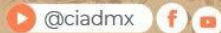


20
NOVIEMBRE

10:00 H CDMX 09:00 H HMO



Transmisión
en vivo



Ciencia y Tecnología
Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo

Agenda

- ✓ Origen del queso artesanal brasileño
- ✓ Diferente producción de quesos artesanales en Brasil
- ✓ Características de los quesos artesanales tradicionales
- ✓ Desarrollo de los quesos de autor
- ✓ El ejemplo del estado de São Paulo



Laboratorio de Leche y Derivados
Departamento de Ingeniería y
Tecnología de Alimentos

Origen del queso artesanal brasileño



Los portugueses llegan a
Brasil el 22 de abril de 1500

Ciclos Económicos

- ✓ **Ciclo del palo-Brasil** ocurrió durante la fase precolonial (1500-1530) de Brasil.
 - ✓ Actividad extractiva que no desarrolló ciudades
- ✓ **Ciclo de la caña de azúcar** (1530) - duró más de un siglo, pero entró en declive a mediados del siglo XVII.
 - ✓ Las primeras cabezas de ganado desembarcaron en Brasil en 1534
 - ✓ Invasiones holandesas en Brasil - 1630 a 1654
 - ✓ Invasiones francesas de Brasil desde 1555 hasta 1711

Origen del queso artesanal brasileño

✓ Ciclo del oro

- ✓ Finales del siglo XVII y principios del siglo XVIII
- ✓ Fue responsable de la internalización de la colonización.
- ✓ El ciclo del oro duró un siglo



La primera región considerada productora de queso en Brasil es Minas Gerais – Queso Minas Artesanal



Netto, M.M.A geografia do queijo no Brasil. Ph. D. Thesis, Universidade Estadual Paulista – UNESP, Rio Claro, SP, Brasil, 2014.

Principais regiões do queijo artesanal



Diferentes producciones de quesos artesanales en Brasil

Quesos tradicionales – Quesos Artesanales

- ✓ Quesos de regiones específicas, con producción tradicional, asociados a la valorización cultural.
- ✓ Elaborados con leche cruda



Quesos de autor

- ✓ Innovadores, únicos, elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, cabra y oveja.
- ✓ Elaborados con leche cruda o pasteurizada, frescos, de corta o larga maduración.



SELO QUEIJO ARTESANAL

Queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural. Para isso, os produtores também precisam seguir os protocolos de elaboração específicos para cada tipo e variedade de queijo, os estabelecimentos precisam comprovar que seguem alguns requisitos para que sejam reconhecidos, além de precisarem possuir certificado de livre ou controle de brucelose e tuberculose, de acordo com o Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose (PNCEBT).



✓ Los Sellos Arte y Queso Artesanal certifican que los productos fueron elaborados de forma artesanal y poseen características diferenciadas.

✓ Garantizan que el producto tiene características únicas, elaborado de forma artesanal y conforme a buenas prácticas agropecuarias y de manufactura.

✓ Desde 2019 , se han otorgado **240 tipos de quesos con el Sello Arte** y se han concedido **235 Sellos de Queso Artesanal**.

SELO ARTE

Produto alimentício de origem animal foi elaborado de forma artesanal, com receita e processo que apresentem características tradicionais, de valorização ou vinculação territorial, regionais ou culturais.



<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/2024/queijos-artesanais-brasileiros-ganham-visibilidade-em-concurso-mundial-1>



Capril do Bosque es una pequeña granja familiar que produce queso de cabra en el interior de São Paulo, a 120 km de la capital. Incluye una granja lechera de cabras, actualmente con 200 animales, una quesería que produce quesos artesanales de alta calidad, una tienda donde se pueden comprar los quesos Capril do Bosque y un pequeño restaurante.



La primera quesería en el estado de São Paulo en obtener el Sello Arte

https://www.caprildobosque.com.br/es/capril?utm_source=chatgpt.com



Pirâmide do bosque



Dolce Bosco





Quesos de autor

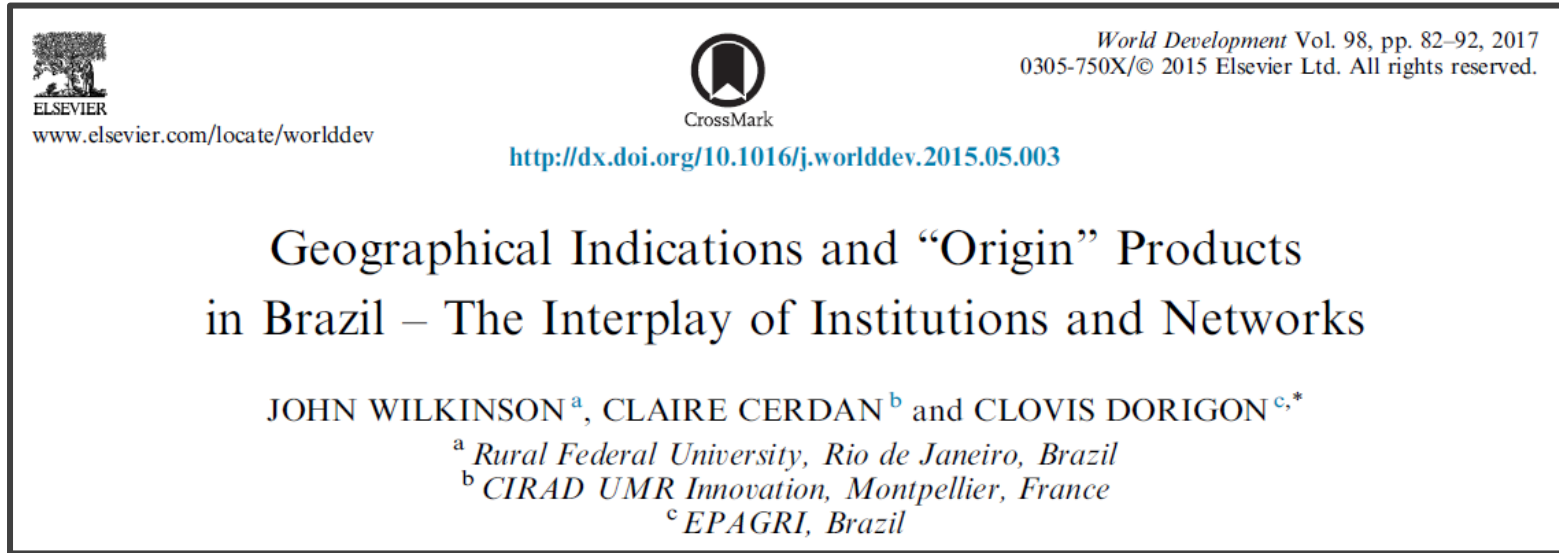


Los pilares fundamentales de Capril do Bosque son la innovación y la calidad.

<https://www.caprildobosque.com.br/es/loja-capril-do-bosque>



Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas



- ✓ La legislación brasileña sobre IG se promulgó inicialmente como consecuencia de la adaptación de Brasil a la Organización Mundial del Comercio (OMC) y al Acuerdo Comercial de Derechos de Propiedad Intelectual, **1996**.



Denominación de origen - es el nombre geográfico de un país, ciudad, región o ubicación dentro de su territorio, que designa un **producto** o servicio cuyas cualidades o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, incluidos factores naturales y humanos.



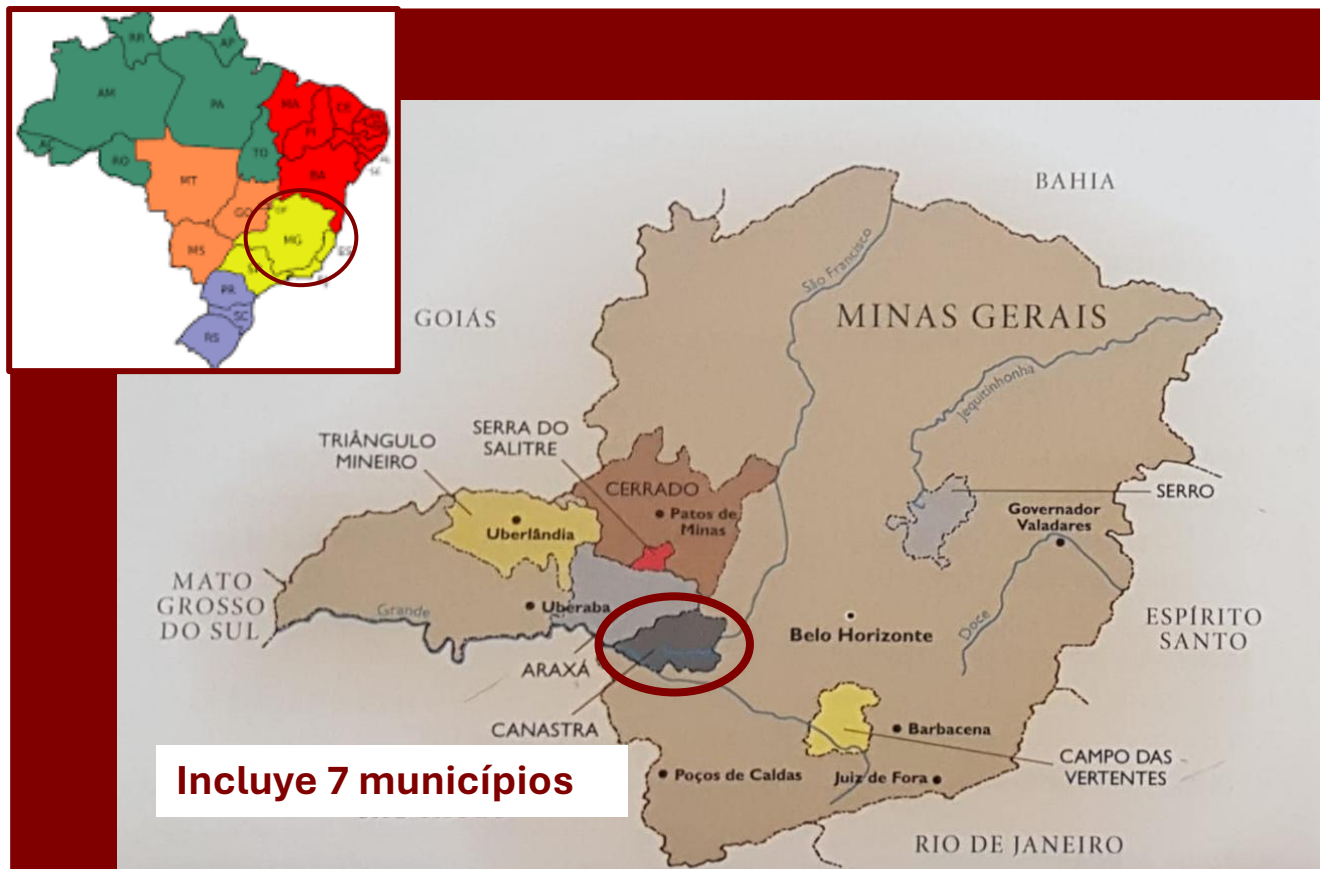
Indicación de Procedencia: es el nombre geográfico de un país, ciudad, región o localidad dentro de su territorio que ha pasado a ser conocido como centro de producción, fabricación o extracción de un determinado producto o prestación de un determinado servicio.



Queso Canastra

Leche cruda de vaca

Indicación de
Procedencia
13/03/2012



Amarante, J.O.A. Queijos do Brasil e do mundo: para iniciantes e apreciadores. São Paulo: Mescla, 2015.

INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial - <http://antigo.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>



- ✓ Analizaron **402 quesos artesanales** de diferentes regiones de Brasil (Norte, Sur, Nordeste, Centro-Oeste y Sudeste)

Queso Canastra (n=44)

- ✓ Leche cruda de vaca;
- ✓ Cultivo endógeno de re-inoculación llamado **pingo**. Este cultivo se obtiene del suero recolectado después del segundo salado del queso de la producción del día anterior,
- ✓ Corte de la cuajada, agitación, moldeado, salado y prensado manual;
- ✓ Se madura durante al menos 22 días;
- ✓ Composición: 32–42% de humedad, 24–30% de proteínas y 19–20% de lípidos

Queso do Serro

Leche cruda de vaca

Indicación de
Procedencia
13/12/2011



11 municípios



Amarante, J.O.A. Queijos do Brasil e do mundo: para iniciantes e apreciadores. São Paulo: Mescla, 2015.
INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial - <http://antigo.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>

QUEIJO DO SERRO: 1º Patrimônio Cultural do Brasil



"Foi fácil para o 'queijo do Serro' chegar até aqui! Bastou preservar e aprimorar a receita durante 300 anos !!!"
(Edmo Cunha)

Queso do Serro

Primer patrimonio cultural de Brasil



Amarante, J.O.A. Queijos do Brasil e do mundo: para iniciantes e apreciadores. São Paulo: Mescla, 2015.

INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial - <http://antigo.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>



- ✓ Analizaron **402 quesos artesanales** de diferentes regiones de Brasil (Norte, Sur, Nordeste, Centro-Oeste y Sudeste)

Queso Serro (n = 11)

- ✓ La leche se coagula a temperatura natural, obteniendo una masa firme, que se comprime manualmente en moldes, eliminando el suero
- ✓ Salado superficial;
- ✓ Se madura durante al menos 17 días;
- ✓ Composición: 37–45% de humedad, 23–30% de proteínas y 24–33% de lípidos



Queso Marajó

Leche cruda de búfala



Asociación de Productores de
Leche y Queso de Marajó.
Queso de leche de búfalo
Indicación de Procedencia
21/01/2020



Amarante, J.O.A. Queijos do Brasil e do mundo: para iniciantes e apreciadores. São Paulo: Mescla, 2015.

INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial - <http://antigo.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>



- ✓ Analizaron **402 quesos artesanales** de diferentes regiones de Brasil (Norte, Sur, Nordeste, Centro-Oeste y Sudeste)

Queso Marajó (n = 8)

- ✓ Leche cruda de búfala mezclada con leche cruda bovina en la proporción máxima del 40 %
- ✓ La cuajada obtenida se escurre y se lava con agua o leche (de búfala o de vaca) para reducir la acidez, seguida de un nuevo escurrido y cocci3n (80–90 °C durante 30 minutos) con la adici3n de sal y crema o mantequilla (en cantidades suficientes para ser absorbidas por la masa de cuajada)
- ✓ No madurado
- ✓ Composici3n: 39–44% de humedad, 20–22% de prote3nas y 27-33% de l3pidos



Queso Colonial

Leche cruda de vaca



- ✓ Producido en 42 municipios que se encuentran dentro del área geográfica delimitada.
- ✓ Hay alrededor de 60 queserías formalizadas y más de 100 en potencial proceso de legalización.



Amarante, J.O.A. Queijos do Brasil e do mundo: para iniciantes e apreciadores. São Paulo: Mescla, 2015.

INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial - <http://antigo.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>

Queijo colonial do Sudoeste do Paraná agora tem IG <https://www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/inpi-reconhece-ig-sudoeste-do-parana-para-queijo-colonial-238817/>

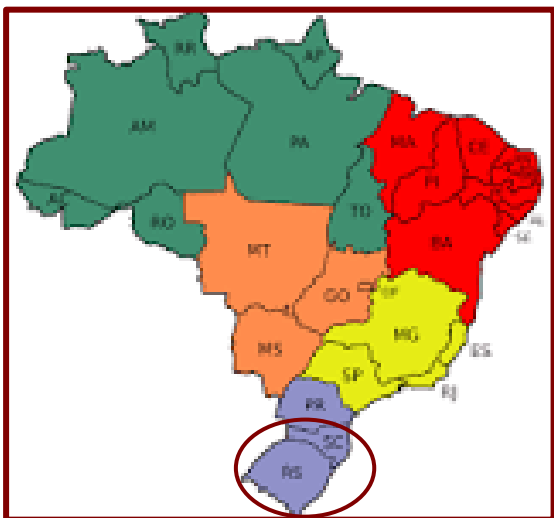


- ✓ Analizaron **402 quesos artesanales** de diferentes regiones de Brasil (Norte, Sur, Nordeste, Centro-Oeste y Sudeste)

Queso Colonial (n = 39)

- ✓ Leche cruda de vacas europeas (Holandesas y Jersey);
- ✓ Corte de la cuajada, calentamiento (30–45 °C), desuerado, moldeado, prensado mecánico, maduración, envasado y comercialización;
- ✓ Se madura durante por 30 días;
- ✓ Composición: 34–44% de humedad, 23–26% de proteínas y 26–31% de lípidos

Queso Serrano



Denominación de origen 03/03/20
Cubre 18 ciudades de Santa
Catarina y 16 ciudades de Rio
Grande do Sul



CAMPOS
DE CIMA
DA SERRA
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM





- ✓ Analizaron **402 quesos artesanales** de diferentes regiones de Brasil (Norte, Sur, Nordeste, Centro-Oeste y Sudeste)

Queso Serrano (n = 32)

- ✓ Corte Leche bovina cruda obtenida de razas de ganado de carne y razas mixtas
- ✓ de cuajada, desuerado, prensado manual, moldeo, prensado mecánico, maduración, envasado y comercialización.“
- ✓ 15 30 días de maturação
- ✓ Composición: 37–41% de humedad, 23–26% de proteínas y 26-30% de lípidos

Quesos de autores

Obtenidos de la creatividad, imaginación y determinación de los queseros, que buscan un producto único, con personalidad propia

Libertad para innovar:

- ✓ **No es necesario seguir los protocolos habituales** de producción de queso (industriales o artesanales).
- ✓ **Los cambios en cada etapa** → quesos diferentes (calentamiento, cultivos iniciadores, tratamiento de la cuajada, prensado, condiciones de maduración).
- ✓ **Asociación con otros ingredientes** (nueces, frutas, hierbas, lavado de corteza con cerveza, vino, miel, etc.).



Quesos de autor en el estado de São Paulo

Leche cruda



Pardinho Artesanal



Christophe e Zeide



Silvânia

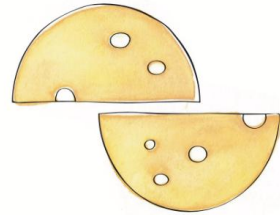


Lano-Alto

Leche Pasteurizada



Quesos de autores



CAMINHO DO QUEIJO
ARTESANAL PAULISTA

Queso Tulha



1º Oro en el World
Cheese Awards

Pardinho Artesanal



Primer queso artesanal
brasileño (de leche cruda)
exportado a Estados Unidos



- | | |
|--|---|
| 1 FAZENDA ATALAIA QUEIJOS DE VACA - AMPARO | 9 FAZENDA SANTA HELENA QUEIJOS DE BÚFALA - SETE BARRAS |
| 2 QUEIJO COM ARTE - FAZ. STA. LUZIA QUEIJOS DE VACA - ITAPETINGA | 10 CABANHA MULEKINHA QUEIJOS DE VACA - IBIÚNA |
| 3 LATICÍNIO MONTEZUMA QUEIJOS DE BÚFALA - SÃO JOÃO DA BOA VISTA | 11 LANO-ALTO QUEIJOS DE VACA - CATUÇABA |
| 4 LEITERIA SANTA PAULA QUEIJOS DE VACA - SÃO JOÃO DA BOA VISTA | 12 Q.JO MARTINA QUEIJOS DE VACA - SÃO PAULO |
| 5 PARDINHO ARTESANAL QUEIJOS DE VACA - PARDINHO | 13 NATA DA SERRA QUEIJOS DE VACA - SERRA NEGRA |
| 6 QUEIJARIA BELAFAZENDA QUEIJOS DE VACA - BOFETE | 14 FAZENDA SANTA VITÓRIA QUEIJOS DE VACA - QUELUZ |
| 7 PÉ DO MORRO QUEIJOS DE VACA - CABREÚVA | 15 JEITO DE MATO QUEIJOS DE VACA - FERNANDÓPOLIS |
| 8 QUEIJARIA RIMA QUEIJOS DE OVELHA - PORTO FELIZ | 16 TERRA LÍMPIDA QUEIJOS DE VACA - CÁSSIA DOS COQUEIROS |

Asociación Paulista de Quesos Artesanales



**22 queserías de
leche cruda y
pasteurizada**

- ✓ Agente organizador de las necesidades de los pequeños productores artesanales
- ✓ Gran actuación en la elaboración de leyes/reglamentos para garantizar la compatibilidad con las condiciones artesanales reales.
- ✓ Orientar, investigar, simplificar, incentivar, registrar y permitir la producción diversa de quesos regionales

Asociación Paulista de Quesos Artesanales



**22 queserías de
leche cruda y
pasteurizada**

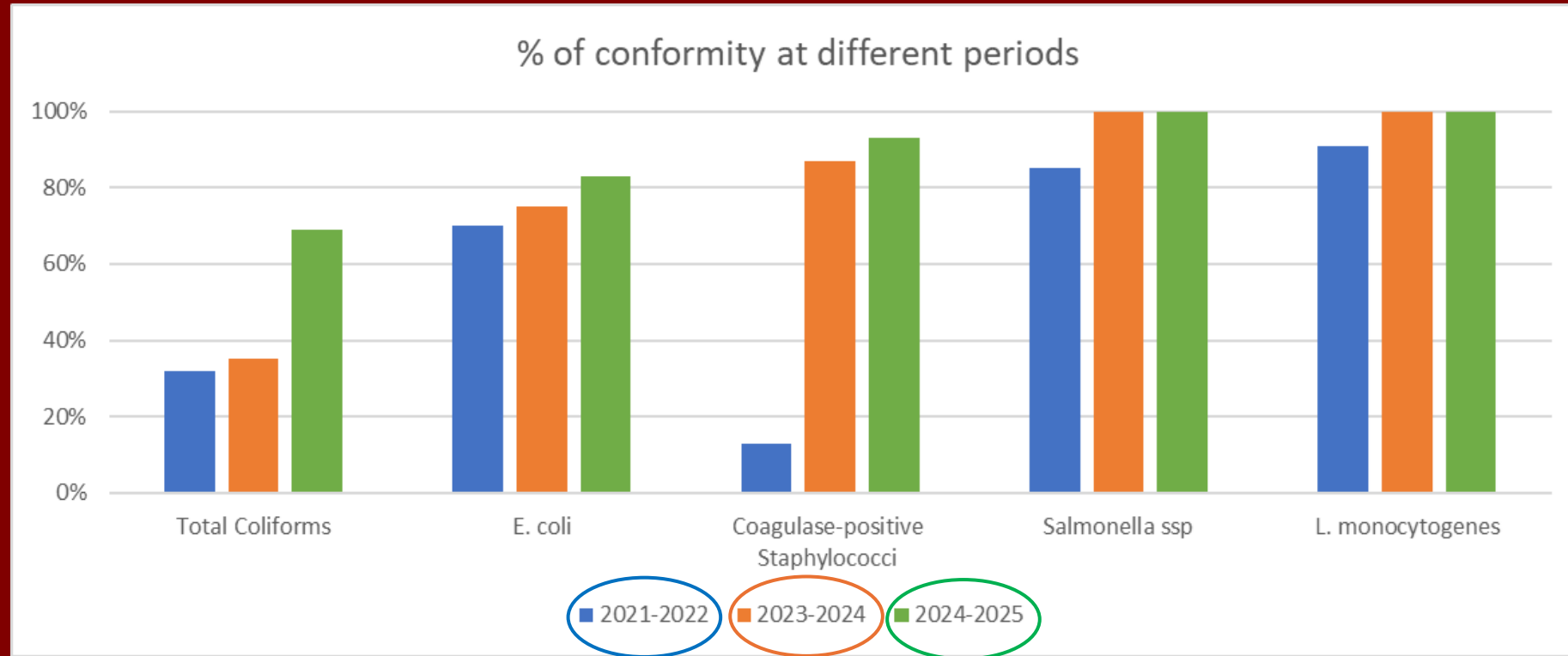
- ✓ Promover alianzas con instituciones de investigación y análisis de la calidad de la leche y del producto final, posibilitando costos bajos para las propiedades rurales y proporcionando una mejor interacción entre productores y técnicos
- ✓ Ruta turística.
- ✓ Asociación con las “Écoles Nationales d’Industries Laitières (ENIL)” – Itinerario formativo para productores y técnicos de quesos artesanales.

Asociación con las “Écoles Nationales d’Industries Laitières (ENIL)”



- ✓ Curso de 3 días
- ✓ Teórico y práctico
- ✓ Elaboración de queso azul

Evaluación microbiológica de quesos artesanales en São Paulo



58 quesos y
11 queserías artesanales

24 quesos y
7 queserías artesanales

29 quesos y
7 queserías artesanales

(Mariana M. Medeiros, 2024; Isabelle G. F. dos Santos, 2024; Bruna L. de Barros, 2025)



- ✓ Desde 2023, el número de productores registrados en el Servicio de Inspección de São Paulo aumentó un 300%
- ✓ Más de 60 queserías formalizadas
- ✓ El sector movió más de R\$ 235 millones en 2024.
- ✓ La digitalización facilita la formalización de pequeños productores
- ✓ La modernización de la legislación impulsa el sector
- ✓ Las rutas del queso promueven el turismo y la cultura gastronómica
- ✓ Productores premiados ganan espacio en el mercado.

https://www.canalrural.com.br/pecuaria/leite/producao-de-queijos-artesanais-cresce-300-em-sp-com-modernizacao-de-inspecao/?utm_source=chatgpt.com

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

[Michele Loureiro](#) 28/07/2024

28/07/2024 12h00 • Atualizado 4 meses atrás



- ✓ Brasil - 1 millón de toneladas por año de quesos
- ✓ Premios Internacionales
 - ✓ ExpoQueijo Brasil – **Premio Internacional del Queso Araxá**, que este año llegó a su **cuarta edición** y generó más de **R\$ 30 millones**
 - ✓ **45 mil personas** y participantes de **14 países**, como Brasil, Argentina, Bulgaria, Canadá, Chile, España, Francia y Suiza
- ✓ Impacto directo en la industria familiar y la economía





Brazil rediscovers itself as a cheese country

The gift of an assortment of six national cheeses, presented by President Lula to Emmanuel Macron in 2024, was a 'crowning achievement' for the country's producers who have fought against prejudices for decades.

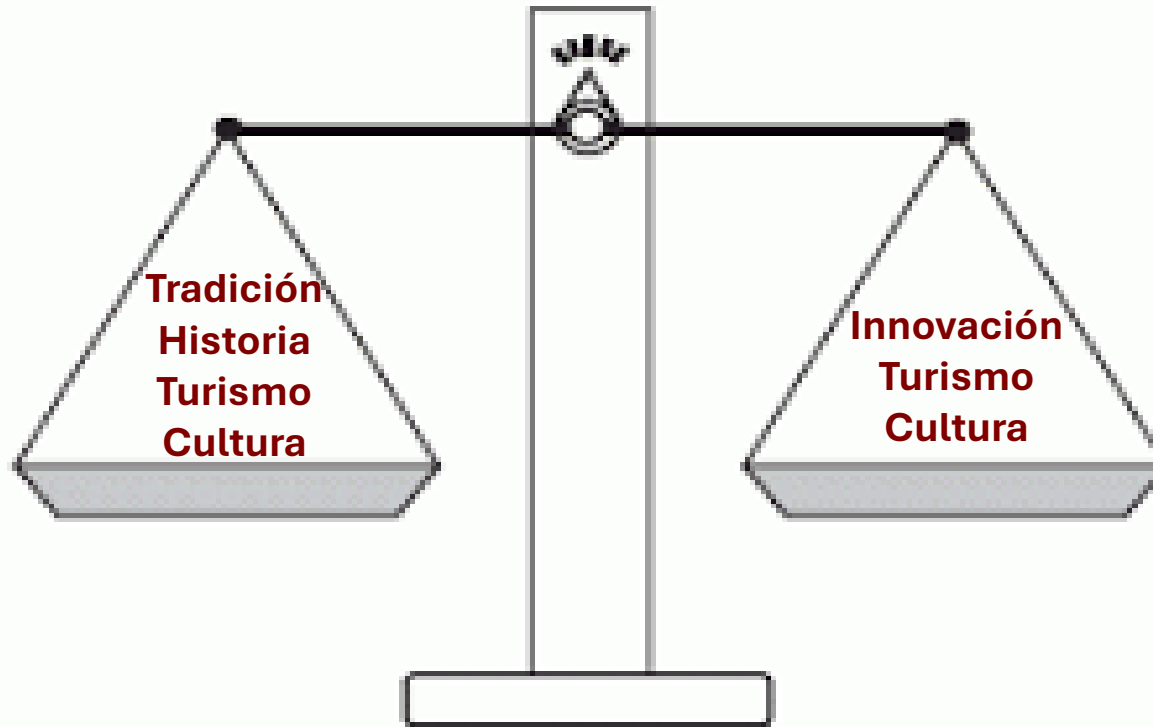
**Brasil se redescubre
como país quesero**



www.lemonde.fr/en/international/article/2025/05/14/brazil-rediscovers-itself-as-a-cheese-country_6741257_4.html?utm_source=chatgpt.com

Queso artesanal brasileño

Quesos
tradicionales
Quesos
Artesanales



Quesos de
autores

Quesos artesanales brasileños

Quesos de autor e indicaciones geográficas



Mirna Lúcia Gigante

Profesora de la Facultad de Ingeniería
en Alimentos de la Universidad Estatal de Campinas
(Brasil)

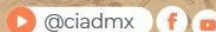


20
NOVIEMBRE

10:00 H 09:00 H
CDMX HMO



Transmisión
en vivo



Ciencia y Tecnología
Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo

Gracias por su atención!

¿Dudas? ¿Preguntas?

Gracias a la Dra. Aline Alline Artigiani Lima
Tribst por poner a disposición parte del
material utilizado en la conferencia



Laboratorio de Leche y Derivados
Departamento de Ingeniería y
Tecnología de Alimentos