

PLANO DE SALVAGUARDA

MODOS DE FAZER O QUEIJO MINAS ARTESANAL

IPHAN



PLANO DE SALVAGUARDA

MODOS DE FAZER O QUEIJO MINAS ARTESANAL

Presidente da República
Luís Inácio Lula da Silva

Ministra da Cultura
Margareth Menezes da Purificação

Presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
Leandro Grass

Diretoria do Iphan
Andrey Rosenthal Schlee
Daniel Borges Sombra
Deyvesson Israel Alves Gusmão
Marcia de Figueiredo Lucena Lira
Maria Silvia Rossi

Departamento de Patrimônio Imaterial
Deyvesson Israel Alves Gusmão

Coordenação-Geral de Identificação e Registro
Diana Dianovsky

Coordenação-Geral de Promoção e Sustentabilidade
Alessandra Rodrigues Lima

Coordenação de Apoio aos Bens Registrados
Rafael Belló Klein

Superintendência do Iphan em Minas Gerais
Daniela Lorena Fagundes de Castro

Departamento de Articulação, Fomento e Educação
Marcia Lucena

Coordenação-Geral de Fomento e Economia do Patrimônio
Clara Marques Campos

Divisão de Editoração e Publicações do Patrimônio
Ronaldo Nogueira



PLANO DE SALVAGUARDA

MODOS DE FAZER O QUEIJO MINAS ARTESANAL

Iphan, Belo Horizonte, 2024

Organização
Corina Maria Rodrigues Moreira
Tainah Víctor Silva Leite

Revisão e Edição de Conteúdo
Coletivo da Salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal

Revisão e Edição de Texto
Tainah Víctor Silva Leite e Letícia Helena Pereira Rosa

Textos
Daniela Lorena Fagundes de Castro
José Ricardo Osório
Ricardo Boscaro
Corina Maria Rodrigues Moreira

Acompanhamento Técnico

CGPS/ DPI
Alana de Fátima Andrade Santos
Alessandra Rodrigues Lima
Amanda Camylla Pereira Silva
Iury Frutuoso Furtado
Janila Betânia de Oliveira
Krislane de Andrade Matias
Luan Silveira Alves de Moura
Rafael Belló Klein
Zafenathy Carvalho de Paiva

Iphan-MG
Letícia Helena Pereira Rosa
Tainah Víctor Silva Leite
Vanilza Jacundino Rodrigues

Direção de Arte
Ronaldo Nogueira

Projeto Gráfico
David Arantes

Diagramação
Érica Cristina Ferreira dos Santos

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
www.Iphan.gov.br
publicacoes@Iphan.gov.br
dpi@Iphan.gov.br

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Biblioteca Aloísio Magalhães, Iphan

I59p

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).
Plano de salvaguarda : modos de fazer o queijo minas artesanal / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). – Dados eletrônicos (1 arquivo PDF). – Brasília : Iphan, 2024.
63 p.

Modo de acesso: www.gov.br/iphan/pt-br
ISBN: 978-85-7334-431-8

1. Patrimônio cultural imaterial. 2. Patrimônio cultural – Salvaguarda. 3. Queijo de minas. I. Título.

CDD 637.35

Elaborado por Odilé M. Moraes Viana de Souza – CRB-1/2120



SUMÁRIO

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS 10

EQUIPE DE TRABALHO 11

APRESENTAÇÃO IPHAN 14

APRESENTAÇÃO IPHAN MG 16

APRESENTAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO MINEIRA DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL/AMIQUEIJO 18

APRESENTAÇÃO SEBRAE-MG 20

O PLANO DE SALVAGUARDA DOS MODOS DE FAZER O QUEIJO MINAS ARTESANAL 24

INTRODUÇÃO 26

OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS 34

EIXO 1 – MOBILIZAÇÃO SOCIAL E ALCANCE DA POLÍTICA 34

EIXO 2 – GESTÃO PARTICIPATIVA NO PROCESSO DE SALVAGUARDA 35

EIXO 3 – DIFUSÃO E VALORIZAÇÃO 36

EIXO 4 – PRODUÇÃO E REPRODUÇÃO CULTURAL 37

AÇÕES DO PLANO DE SALVAGUARDA 40

EIXO 1 – MOBILIZAÇÃO SOCIAL E ALCANCE DA POLÍTICA 40

EIXO 2 – GESTÃO PARTICIPATIVA NO PROCESSO DE SALVAGUARDA 44

EIXO 3 – DIFUSÃO E VALORIZAÇÃO 48

EIXO 4 – PRODUÇÃO E REPRODUÇÃO CULTURAL 56

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 63



LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
FAEMG – Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais
IEPHA – Instituto Estadual de Patrimônio Histórico e Artístico
IFMG – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais
IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária
IPHAN – Instituto Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MAPA – Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDA – Ministério de Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar
NEPAC – Núcleo de Pesquisa em Direito do Patrimônio Cultural
OCEMG – Sindicato e Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais
QMA – Queijo Minas Artesanal
SEAPA – Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
UFLA – Universidade Federal de Lavras
UFMG – Universidade Federal de Minas Gerais
UFOP – Universidade Federal de Ouro Preto
UFRPE – UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UFV – Universidade Federal de Viçosa
UFVJM – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

EQUIPE DE TRABALHO

Listamos, aqui, as pessoas que participaram das reuniões de elaboração do Plano de Salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, desde sua primeira versão (entre 2012 e 2014) até esta que ora se apresenta. Algumas dessas pessoas podem já não estar mais nas instituições que representavam, ou mudaram-se de uma para outra, mas suas contribuições foram valiosas para a formulação deste documento. Agradecemos imensamente a participação de todas e todos!

REPRESENTANTES DOS/AS DETENTORES/AS:

Ewerton Almeida/Diamantina, Higor Freitas/Canastra, Geraldo Martins/Canastra, João José de Melo/Serra do Salitre, Johne Santos Castro/Canastra, Jorge Brandão Simões/Serro, José Ricardo Ozólio/Serro, Luciano Carvalho Machado/Canastra, Maria Aparecida Machado/Cerrado, Maria Elisa Almeida/Serras da Ibitipoca, Maria Teresa Viana Boari/Campo das Vertentes, Paulo Antônio Henrique da Silva/Serra do Salitre, Paulo Henrique Matos/Canastra, Sirlei Caixeta/Cerrado.

REPRESENTANTES DAS INSTITUIÇÕES PARCEIRAS:

Ailton Batista da Silva/IEPHA, Albany Arcega/EMATER, Alexandre G. Fernandes/MAPA, Aluísio Eustáquio de Freitas Marques (SertãoBras), Ana Cristina Bahia Paiva/IMA, Ana Helena Cunha/SEAPA, Anna Catalina Duch/IMA, Célia Lúcia de Luces Fortes Ferreira/UFV, Clério Alves da Silva/MAPA, Cleube Andrade Boari/UFVJM, Débora de Carvalho Pereira/SerTãoBras, Diana Oliveira/Sistema OCEMG, Elmer Ferreira Luiz de Almeida/EMATER/Centro de Referência do Queijo Artesanal de Minas Gerais, Eny Aparecida/DIMEP – Patos de Minas), Fabricio Oliveira/SerTãoBras, Fernando Augusto

Meira/IMA, Gesiane Peroni Brandão de Almeida/Diretoria de Vigilância de Alimentos da Secretaria de Saúde do Estado de MG, Gilson de Assis Sales/IMA/SEAPA, Gislene Aparecida de Souza/Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura de Serra do Salitre, Ilka Fioravante/IMA, João Bello Oliveira Neto/SerTãoBras, João Carlos Ribeiro/MAPA, Jonas Guimarães e Silva/IFMG Campus Bambuí, José Manoel Martins/ Instituto Federal Sudeste MG, José Newton Meneses/UFMG, Júlio Cadaval Bedê/ALEMG, Keila Pinto Guimarães/IEPHA, Leonardo Augusto Silva Freitas/IEPHA, Leonardo Santana/Sistema OCEMG, Luis Roberto Batista/UFLA, Manoel Jair Pimenta Júnior/Emater, Marcelo de Podestá/Slow Food Brasil, Marco Túlio Borgatti/Sistema OCEMG, Maria de Fátima Ávila Pires/Embrapa, Maria Edinice Soares Souza Rodrigues/EMATER, Maria Luiza/IEPHA, Marinalva O. M. Soares/EMATER, Mariney Fátima da Silva Ribeiro/SMEC Serra do Salitre, Matheus Fernandes Monteiro/SEAPA, Nicole Batista/IEPHA, Patrícia Azevedo/IMA, Patrick Bergerat/Circuito Serra do Cipó (in memorian), Priscila Nunes/MAPA/MDA, Raissa Moreira Nunes/Sistema OCEMG, Renata Paiva Boaventura Leite/IMA, Renato Nunes de Faria/IMA, Ricardo Boscaro/SEBRAE, Rosana Sampaio Pinheiro/NEPAC-UFOP, Sandra Maura Coelho/Museu Salão do Queijo do Serro, Vitor Vieira Vasconcelos/ALMG.

REPRESENTANTES DO IPHAN MINAS GERAIS:

Beatriz Accioly, Cláudia Fantini, Corina Moreira, Letícia Rosa, Leonardo Barreto, Marcelo Vilarino, Marcus Eugênio da Rocha, Matheus Blach, Rafaella Console, Tainah Leite, Vanilza Jacundino

QUEIJO MINAS ARTESANAL



APRESENTAÇÃO IPHAN

A salvaguarda do patrimônio imaterial brasileiro é competência e compromisso fundamental do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Iphan. Ancorado nos princípios constitucionais, o Iphan tem buscado atuar de forma diligente e colaborativa para apoiar, fomentar e promover as manifestações culturais que compõem a nossa identidade nacional. De fato, o artigo 216 da Constituição Federal de 1988 não apenas reconhece a importância das manifestações culturais de natureza imaterial para a identidade nacional, mas também atribui ao Estado brasileiro a responsabilidade de proteger e promover tais práticas, assegurando que elas sejam transmitidas às futuras gerações, preservando as identidades e as memórias dos grupos formadores da sociedade brasileira.

Nesse contexto, os Planos de Salvaguarda de Bens Registrados como Patrimônio Cultural do Brasil emergem como iniciativas fundamentais para a proteção dessas práticas culturais, por meio de estratégias que promovam a participação ativa das comunidades envolvidas. A elaboração desses documentos tem por objetivo garantir que as ações de salvaguarda sejam planejadas e executadas de forma sistemática, buscando promover a sustentabilidade cultural dos bens registrados, sempre respeitando as especificidades e a complexidades de cada manifestação cultural. É o caso deste Plano de Salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, que constitui um importante passo para a continuidade e valorização dessa rica tradição cultural brasileira.

Como se verá, este é um plano elaborado a partir da perspectiva da gestão compartilhada, reflexo da importância da autonomia dos detentores dos bens culturais e da promoção de uma articulação interinstitucional para a salvaguarda do patrimônio imaterial. São os produtores tradicionais que detêm os conhecimentos relacionados aos Modos de Fazer o Queijo Minas

Artesanal, e, portanto, sua participação ativa foi e segue sendo imprescindível para a eficácia das estratégias de preservação de seu patrimônio. Ao mesmo tempo, é fundamental que haja uma rede de instituições parceiras verdadeiramente comprometidas com a salvaguarda do bem cultural, que possam efetivamente contribuir com a execução das ações e o alcance dos objetivos desenhados nesse plano.

Com a publicação do Plano de Salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, o Iphan segue reforçando e consolidando o compromisso institucional firmado pelo Programa Nacional do Patrimônio Imaterial – PNPI, instituído pelo Decreto nº 3.551/2000 e regulamentado pela Portaria Iphan nº 200/2016. Com o comprometimento e a participação ativa das associações de detentores e dos parceiros envolvidos, o que se espera é que este plano seja um instrumento eficaz para a valorização e preservação desse importante Patrimônio Cultural do Brasil.

Os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal são uma expressão viva da identidade cultural brasileira e, em particular, mineira. Esta tradição secular não só reflete a riqueza dos saberes e práticas transmitidos de geração em geração, mas também simboliza a conexão profunda entre as comunidades produtoras e seu território. O Queijo Minas Artesanal é mais do que um alimento; é um patrimônio que carrega histórias, valores e as tradições do modo de vida mineiro. A salvaguarda e valorização dos saberes a ele relacionados são fundamentais para manter viva a memória coletiva e para o fortalecimento da identidade cultural brasileira.

Leandro Grass
Presidente do Iphan

APRESENTAÇÃO IPHAN-MG

Fazer e comer queijo são parte do modo de ser mineiro". Assim se inicia o Dossiê de Registro do Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas, Bem Cultural reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil em 2008 e revalidado em 2021 sob o título "Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal". Não por acaso, esse foi o primeiro Bem Registrado com abrangência em Minas Gerais, por ser uma marca identitária para todo o estado em suas variações e estar inscrito no livro de Registro dos Saberes.

A Superintendência do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) em Minas Gerais tem como uma de suas missões promover a salvaguarda dos bens de natureza imaterial com abrangência no estado. Bens Culturais que vão desde celebrações, formas de expressão e saberes ligados a diferentes matrizes e que retratam a diversidade e riqueza cultural características do estado e do Brasil. Seguindo a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial (CSPCI) da Unesco (2003) que, ao lado do Decreto nº 3.551/2000, oferece as diretrizes que orientam a atuação do Iphan relativa ao Patrimônio Cultural Imaterial, as medidas de salvaguarda visam proteger e promover os Bens Culturais e devem necessariamente se relacionar ao contexto histórico e social em que essas práticas ocorrem.

Nesse sentido, o processo de salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal tem sido um desafio singular e um campo fértil de aprendizado para o Iphan-MG, pela diversidade de contextos que afetam a produção e reprodução desse bem cultural, passando por questões ligadas ao campo da agricultura, da segurança alimentar, da comercialização, da vigilância sanitária e de diferentes instrumentos de proteção de propriedade intelectual. Contextos e demandas tão diversos ensejaram um processo de diálogo com diferentes instituições e instâncias do governo, tendo o Iphan-MG sempre se colocado ao lado dos detentores desse saber-fazer em diversos momentos cruciais.

É esse trabalho, já de longa data, que reverbera agora na publicação deste Plano de Salvaguarda, um produto maturado com o tempo, como um bom queijo, e representativo da diversidade e complexidade das demandas e contribuições das comunidades detentoras com vistas à continuidade desse Bem Cultural. Tal processo não seria possível sem a organização e dedicação dos produtores e das produtoras rurais, legítimos conhecedores das demandas e dos desafios enfrentados cotidianamente, bem como das potencialidades relacionadas à Salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal. Além deles, representados pelos presidentes das associações regionais, técnicas da área de Patrimônio Imaterial dessa Superintendência, representantes de diferentes instituições das esferas federais, estaduais e municipais, bem como representantes de entidades da sociedade civil contribuíram com suas experiências e pontos de vista para a consolidação deste documento. É o momento de parabenizar a equipe do Patrimônio Cultural Imaterial da Superintendência do Iphan em Minas Gerais pela exímia condução técnica deste processo, imprimindo um espírito sensível, dialógico e participativo ao Plano de Salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, que aqui apresentamos.

Esperamos que o Plano de Salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal seja plenamente apropriado pelas centenas de produtores e produtoras presentes nas diferentes regiões reconhecidas como produtoras do Queijo Minas Artesanal, sendo efetivamente utilizado como instrumento de planejamento coletivo, norteador e potencializador das iniciativas de proteção, valorização, promoção e apoio à manutenção desse saber-fazer e de suas comunidades detentoras, ampliando o alcance da política de salvaguarda e fortalecendo parcerias institucionais na efetivação de uma gestão compartilhada do Patrimônio Cultural do Brasil.

Daniela Lorena Fagundes de Castro
Superintendente Iphan-MG

APRESENTAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO MINEIRA DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL/AMIQUEIJO

Com o trabalho assertivo e a liderança do Iphan, o Coletivo de Salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal apresenta este Plano de enorme alcance em seu conjunto e plenitude. A Associação Mineira do Queijo Artesanal – AMIQUEIJO, como legítima representante dos produtores, tem a responsabilidade de abraçar este Plano e acompanhá-lo, apoiando todas as ações aqui expostas.

Para os produtores de Queijo Minas Artesanal, as novas tecnologias, assim como as atualizações da legislação pertinente aos queijos de leite cru, trouxeram grandes oportunidades, muito pontos de atenção e enormes desafios. Diante desse quadro, o produtor buscou soluções, algumas bem-sucedidas e outras arriscadas, colocando em risco os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanais e/ou arriscando encerrar a produção. O produtor tinha de continuar produzindo, e muitos deles se sentiam sozinhos; outros, contudo, organizaram-se em associações, encontrando o apoio de diversas instituições públicas e privadas que auxiliaram também na identificação de pontos fortes, sensíveis e frágeis na cadeia produtiva, podendo, assim, vislumbrar soluções. Nem sempre foram por caminhos fáceis, mas caminhos que deviam ser trilhados, esbarrando em questões culturais, financeiras, de logística, de mercado, entre outras. As associações encontraram uma boa âncora nos trabalhos do Coletivo de Salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, tendo espaço para listar questões fundamentais na produção diária do Queijo Minas Artesanal, apontando na legislação algumas causas que levam ao risco de comprometimento do saber-fazer – e aqui cito a proibição do uso de utensílios seculares de madeira, neste Plano muito bem demostrado e defendido – ; também tivemos a oportunidade de ouvir e sugerir diversas ações de enorme

pertinência. Ao final dos trabalhos de construção deste Plano, saímos com alegria de ver nosso produto, o Queijo Minas Artesanal, agregando valor de mercado e podendo remunerar o dono do saber-fazer de forma mais justa.

Os produtores do queijo minas artesanal têm neste instrumento o caminho de construção segura para a preservação desse patrimônio passado de gerações em gerações e acatam-no com a responsabilidade a ele inerente. Sempre que solicitados, estaremos prontos para continuar os trabalhos do Coletivo, agradecendo a todas as instituições públicas e privadas que fizeram coro conosco nessa empreitada, na certeza de que estamos diante de um documento sólido e consistente que aqui entregamos na forma de um Plano de Salvaguarda.

José Ricardo Ozólio

Presidente da Associação Mineira dos Produtores de Queijo Artesanal
AMIQUEIJO

APRESENTAÇÃO SEBRAE-MG

Trazido para nossas terras pelos portugueses, holandeses, dinamarqueses e outros povos, o queijo materializa a famosa hospitalidade mineira. O queijo acolhe, alimenta, afaga e cuida. Acolhe o "estrangeiro" que vem a Minas, como se o próprio queijo fosse responsável por um afetuoso abraço de boas-vindas. Cuida de milhares de famílias que dependem da sua produção para se sustentarem. Alimenta um monte de gente Brasil afora. Cuida de outros tantos que, ao se deliciarem com um naco de queijo, voltam à infância na roça, na cidade pequena do interior, na casa dos avós, e se afogam nas lembranças de uma juventude genuinamente mineira. Se o queijo cuida tão bem de tanta gente, é nosso dever cuidar dele também.

Foi para proteger nossa cultura, preservar nossa identidade e cuidar da nossa riqueza que o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre foi reconhecido, pelo Iphan, como Patrimônio Cultural do Brasil em 2008. A construção do Plano de Salvaguarda, a partir de 2009, teve papel fundamental para maior organização e desenvolvimento da cadeia do queijo artesanal em Minas, reunindo, sistematicamente, todas as instituições envolvidas na atividade, bem como os produtores, maiores interessados e beneficiados com o processo. Desde então, a atividade queijeira no estado se qualificou, os produtores se organizaram e novas regiões obtiveram o reconhecimento, pelo Governo do Estado, como produtoras do Queijo Minas Artesanal (QMA), sem dúvida o tipo de queijo artesanal mais produzido em terras mineiras.

O reconhecimento do Bem Cultural pelo Iphan foi revalidado em 2021 sob o título de Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, contemplando a nova abrangência territorial, incluindo as demais regiões produtoras de QMA do estado. Novamente, o Iphan capitaneou, em 2023, os agentes envolvidos com o queijo artesanal em Minas, liderando com maestria a estruturação de um

novo Plano de Salvaguarda, objeto de apresentação neste documento. O Plano de Salvaguarda funciona como um instrumento catalizador de competências, espaço para debates e sinaliza a construção do futuro, alicerçado nas nossas tradições queijeiras. Neste Plano, os desafios e as oportunidades da cadeia do Queijo Minas Artesanal são transformados em propostas de ações subdivididas em quatro eixos de atuação: mobilização social e alcance da política; gestão participativa no processo de salvaguarda; difusão e valorização; e produção e reprodução cultural. Sem dúvida, representa um grande esforço com vistas à organização do debate, sistematização de esforços e ordenação de práticas.

Defender os modos de fazer o Queijo Minas Artesanal vai muito além de preservar o produto em si. Significa perenizar nossa cultura, nossas tradições e nossa identidade. Significa manter o orgulho de sermos mineiros e exaltar nosso modo de vida. Representa a garantia de geração de renda para inúmeras famílias de pequenos produtores rurais, com a perpetuação da nossa arte em forma de queijo.

O Sebrae Minas fomenta e promove os queijos artesanais de Minas Gerais e orgulha-se de participar, ao lado das demais instituições parceiras e produtores, do processo de salvaguarda Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal.

Ricardo Boscaro
Sebrae-MG





O PLANO DE SALVAGUARDA DOS MODOS DE FAZER O QUEIJO MINAS ARTESANAL





Fazenda Palmeiras, Rio Paranaíba. Alto Paranaíba/MG. Fazenda Palmeira, Rio Vermelho. Serro/MG

QUEIJO MINAS ARTESANAL



INTRODUÇÃO

Corina Maria Rodrigues Moreira
Técnica Patrimônio Imaterial

Em 13 de junho de 2008, o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre foi reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil, inscrito no Livro de Registro dos Saberes. Esse reconhecimento foi revalidado em 2021, quando se decidiu pela alteração do título do Bem Cultural para Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal e pela ampliação da sua abrangência territorial, que a partir de então passou a contemplar todas as regiões já identificadas como produtoras do Queijo Minas Artesanal (QMA) e que viessem a sê-lo posteriormente àquela data.

Após o Registro, a primeira ação desenvolvida com vistas à elaboração do Plano de Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas estendeu-se entre 2009 e 2012, quando foram realizadas, com apoio da EMATER-MG, reuniões com detentores/as e parceiros locais em diversos municípios das regiões produtoras reconhecidas naquele momento. Nessas reuniões, foram apresentadas as diretrizes da Política Nacional de Patrimônio Imaterial e as recomendações para a salvaguarda do Bem, indicadas no Dossiê de Registro, assim como debatidos os principais problemas, desafios e demandas para a promoção da continuidade e sustentabilidade desse modo de fazer tradicional. A partir dessas reuniões, foi elaborado um primeiro quadro de sistematização dos debates realizados, no qual foram identificados os problemas/desafios/demandas levantados e as sugestões de ações de salvaguarda.

Ao mesmo tempo, eram estabelecidos os primeiros contatos com possíveis parceiros para a salvaguarda e dados os passos iniciais para a constituição de uma rede de órgãos e instituições públicas e privadas e de associações civis que pudesse contribuir para a elaboração e implementação do Plano de Salvaguarda. Essa ação fundamentou a realização de Reuniões

de Articulação ocorridas regularmente entre 2012 e 2014, nas quais o Plano foi consolidado. Esse Plano, no entanto, não foi publicado na época, ainda que tenha servido de norte para a execução conjunta de algumas ações de salvaguarda, como a realização do Fórum Internacional Indicações Geográficas, Patrimônio Cultural e os Queijos de Leite Cru (2013), a edição da publicação infantojuvenil Aqui se faz Queijo (Iphan, 2017), a publicação do livro e do vídeo documentário Rotas gastronômicas e a tradição do queijo artesanal da Canastra, Minas Gerais (Silva; Criscoulo; Carlos, 2018)[1], a realização de exposições, eventos e palestras em alguns municípios mineiros sobre os modos de fazer o QMA (2015 a 2019), a participação no Fórum de Indicações Geográficas de Minas Gerais (2020 aos dias atuais), a promoção de debate sobre o uso dos utensílios de madeira na produção do QMA e elaboração de carta sobre o assunto destinada aos órgãos competentes (2022) e a apresentação da candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal à Lista Representativa do Patrimônio Cultural da Humanidade, da Unesco (2023).

[1] Fruto do projeto de extensão selecionado no Edital ProExt 2015, divulgado pelo Iphan-MG junto às instituições acadêmicas parceiras da salvaguarda, o trabalho foi executado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais/IFMG – Campus Bambuí, sob coordenação do professor Jonas Guimarães e com parceria da EMATER-MG e do Iphan-MG.



Capa da Publicação Infanto Juvenil "Aqui se Faz Queijo", 2017



Grupos de Trabalho durante o Fórum Internacional Indicações Geográficas, Patrimônio Cultural e os Queijos de Leite Cru. Belo Horizonte/MG. 2013. Acervo Iphan-MG

Com a expansão da abrangência territorial do Registro, a partir da revalidação do título de Patrimônio Cultural do Brasil em 2021, foi ampliado o diálogo com as associações de produtores do QMA das novas regiões contempladas pelo reconhecimento – Araxá, Triângulo Mineiro, Campo das Vertentes, Serras da Ibitipoca, Entre Serras da Piedade ao Caraça e Diamantina –, constituindo-se, desde então, o Coletivo da Salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, do qual participam, além das associações de produtores de QMA das dez regiões abrangidas pelo Registro, os representantes do Centro de Referência do Queijo Artesanal de Minas Gerais, do Slow Food Brasil, do Sistema OCEMG, do Sebrae Minas Gerais, da Emater, do Iepha, do IMA, da Seapa, do Maoa, da Epamig, do Museu Salão do Queijo e da SerTãoBras, bem como pesquisadores da UFMG, da UFV, do IFMG – Campus Bambuí, do IF Sudeste de Minas Gerais, da UFVJM, da UFRPE, da UFLA e do Núcleo de Pesquisa em Direito do Patrimônio Cultural/UFOP, sob coordenação da Equipe Técnica de Patrimônio Imaterial do Iphan-MG.

O Coletivo foi o responsável pela elaboração do Plano de Salvaguarda que ora se apresenta, o qual tomou por referência o Plano sistematizado em 2014 e foi desenvolvido entre março e novembro de 2023 em seis reuniões online e uma presencial, na qual foi finalizado e validado. Nesse contexto de amplo diálogo, debate e reflexão, várias questões foram levantadas, seguindo os eixos constantes do termo de Referência para a Salvaguarda de Bens Registrados – Mobilização Social e Alcance da Política; Gestão Participativa no Processo de Salvaguarda; Difusão e Valorização; e Produção e Reprodução Cultural (Iphan, 2015). Em torno desses eixos, foram estabelecidos objetivos gerais e específicos, com a proposição de ações que contribuam para sua consecução, indicação dos potenciais responsáveis pela implementação das ações

e definição da prioridade de realização de cada uma delas entre alta, média e baixa prioridade.

O conteúdo do Plano reflete, portanto, a diversidade, a amplitude e a complexidade das necessidades e desejos das comunidades detentoras com vistas à continuidade de seu saber-fazer, e sua implementação está atrelada à manutenção do diálogo entre todos e todas que, de alguma forma, participam do universo da produção do Queijo Minas Artesanal. Para finalizar, destaca-se que este Plano de Salvaguarda é um documento norteador, aberto a revisões e alterações sempre que necessário, tendo em vista a própria dinamicidade da prática cultural e a garantia de sua sustentabilidade. Passemos, então, a ele!





Reunião de Consolidação e Validação do Plano de Salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal. Casa do Conde, Belo Horizonte/MG. Novembro de 2023. Fotos de André Nogueira Brasil





OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS

EIXO 1 – MOBILIZAÇÃO SOCIAL E ALCANCE DA POLÍTICA

OBJETIVO GERAL:

Levantar, sistematizar e difundir informações sobre as políticas públicas culturais, patrimoniais, agropecuárias e sanitárias relacionadas ao universo dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal entre os produtores e outros agentes interessados.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Articular ações intersetoriais com vistas à criação de alternativas para solucionar o problema da sobreposição/desarticulação das ações dos órgãos públicos;
- Possibilitar que os produtores e outros agentes locais parceiros se apropriem das políticas públicas de proteção e incentivo à produção do Queijo Minas Artesanal, acessando-as de forma autônoma e informada.

EIXO 2 – GESTÃO PARTICIPATIVA NO PROCESSO DE SALVAGUARDA

OBJETIVO GERAL:

Fortalecer o protagonismo dos produtores e fomentar o associativismo entre os produtores com vistas ao seu empoderamento como grupo social.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Consolidar o Coletivo da Salvaguarda como espaço consultivo e de articulação para construção e revisão das normativas e ações relacionadas aos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal;
- Fortalecer as associações de produtores do Queijo Minas Artesanal, explicitando a importância e os benefícios da participação efetiva nas associações e reuniões.

EIXO 3 – DIFUSÃO E VALORIZAÇÃO

OBJETIVO GERAL:

Ampliar, aprofundar, fortalecer e difundir o conhecimento sobre o Bem Registrado.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Produzir e organizar informações sobre os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal;
- Fomentar e apoiar ações de difusão e valorização já realizadas pelos diversos atores sociais do universo da produção do Queijo Minas Artesanal;
- Ampliar, aprofundar e fortalecer o conhecimento sobre o Bem Registrado entre o público infantojuvenil.
- Elaborar e implementar plano de difusão dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal.

EIXO 4 – PRODUÇÃO E REPRODUÇÃO CULTURAL

OBJETIVO GERAL:

Valorizar o modo de fazer e o produto com vistas à sustentabilidade e continuidade do saber-fazer.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Resguardar a propriedade intelectual dos saberes e direitos coletivos associados aos Modos de Fazer o QMA;
- Valorizar o conhecimento tradicional relacionado aos modos de fazer o QMA;
- Ampliar o diálogo com os poderes públicos locais com vistas à valorização dos Modos de Fazer o QMA;
- Articular ações interinstitucionais para melhoria das condições de inserção do QMA no mercado;
- Articular ações interinstitucionais para garantia das condições socioambientais relativas à produção do QMA;
- Propor instrumentos e processos que favoreçam as condições materiais de produção e reprodução dos Modos de Fazer o QMA;
- Fortalecer a transmissão dos saberes associados aos Modos de Fazer o QMA.





AÇÕES DO PLANO DE SALVAGUARDA

EIXO 1 – MOBILIZAÇÃO SOCIAL E ALCANCE DA POLÍTICA

OBJETIVO GERAL:

Levantar, sistematizar e difundir as políticas públicas culturais, patrimoniais, agropecuárias e sanitárias relacionadas ao universo dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal.

OBJETIVO ESPECÍFICO 1:

Articular ações intersetoriais com vistas à criação de alternativas para solucionar o problema da sobreposição/desarticulação das ações dos órgãos públicos.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
1	Criação de Grupo de Trabalho para diagnóstico das políticas, legislações e ações relativas à produção do Queijo Minas Artesanal, tomando por referência: • Levantamento da legislação e normativas que interferem na produção do QMA; • Levantamento, junto aos órgãos públicos e organizações da sociedade civil relacionados ao tema, sobre suas ações, políticas e programas voltados ao QMA; • Levantamento, junto aos produtores do QMA, de dúvidas, problemas e sugestões quanto à legislação e políticas públicas relativas ao universo do QMA; • Sistematização dos levantamentos e discussões, apontando as convergências, incongruências e possíveis canais e instituições para o diálogo, com vistas à construção de normativas e ações articuladas.	Iphan, Iepha, Associações de produtores, Emater, Seapa, Mapa, MDA, Sebrae, Slow Food, SerTãoBras, Prefeituras, Sindicatos	ALTA (realização em curto prazo)

OBJETIVO ESPECÍFICO 2:

Possibilitar que os produtores e outros agentes locais parceiros se apropriem das políticas públicas de proteção e incentivo à produção do Queijo Minas Artesanal, acessando-as de forma autônoma e informada.sobreposição/desarticulação das ações dos órgãos públicos.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
2	Produção de material formativo (apostilas, livros, folders, banners) para divulgação dos resultados do trabalho do GT mencionado no objetivo específico 1, com foco nas formas de acesso às diferentes políticas públicas relacionadas à produção do QMA.	Iphan, Iepha, Associações de produtores, Slow Food, SerTãoBras, Prefeituras, MDA	MÉDIA (realização em médio prazo)
3	Capacitação dos agentes públicos locais e dos profissionais da Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) governamental e não-governamental sobre o acesso dos agricultores às políticas públicas relativas à produção do QMA, destacando as políticas de incentivo à cultura. Capacitação dos agentes públicos locais e dos profissionais da Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) governamental e não-governamental sobre o acesso dos agricultores às políticas públicas relativas à produção do QMA, destacando as políticas de incentivo à cultura.	Iphan, Iepha, Seapa, Prefeituras, Emater, MDA, Anater, Senar (Sistema Faemg)	MÉDIA (realização em médio prazo)
4	Criação de um calendário de reuniões presenciais nos municípios produtores do Queijo Minas Artesanal com o tema da Política de Patrimônio Imaterial e ações de salvaguarda dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal. • Tais reuniões contarão com a presença de produtores locais, representantes dos órgãos públicos locais e/ou estaduais, parceiros locais e representantes do Coletivo da Salvaguarda e outros atores relacionados ao tema. • As reuniões das associações locais poderão ser aproveitadas para a realização desses encontros presenciais.	Iphan, Iepha, Prefeituras, Associações de produtores; Sindicatos rurais, Cooperativas, Sebrae	ALTA









EIXO 2 – GESTÃO PARTICIPATIVA NO PROCESSO DE SALVAGUARDA

OBJETIVO GERAL:

Fortalecer o protagonismo dos produtores e fomentar o associativismo entre os produtores com vistas ao seu empoderamento como grupo social.

OBJETIVO ESPECÍFICO 1:

Consolidar o Coletivo da Salvaguarda como espaço consultivo e de articulação para construção e revisão das normativas e ações relacionadas aos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
5	Participação efetiva dos representantes dos órgãos e da sociedade civil relacionados aos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal nas reuniões e atividades do Coletivo.	Iphan, Iepha, Associações de produtores, Emater, Seapa, Mapa, MDA, Sebrae, Slow Food, SerTãoBras, Prefeituras, Sindicatos	ALTA (realização em curto prazo)
6	Realização de rodadas de apresentação do Coletivo de Salvaguarda para o Ministério Público, IMA, Seapa, Epamig, Mapa, MDA, FAEMG, Emater-MG, Sebrae, Fórum de IG e outros.	Todos	MÉDIA
7	Apresentação dos órgãos e suas respectivas ações para o Coletivo de Salvaguarda.	Todos	MÉDIA
8	Construção de um regimento interno do Coletivo da Salvaguarda.	Todos	ALTA

OBJETIVO ESPECÍFICO 2:

Fortalecer as associações de produtores do Queijo Minas Artesanal, explicitando aos produtores a importância e os benefícios da participação efetiva nas associações e reuniões.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
9	Levantamento, junto às associações de produtores do Queijo Minas Artesanal, de suas perspectivas, dificuldades, limitações e objetivos, contando com os agentes locais na interlocução junto aos produtores, por meio de questionários, pesquisas de campo e outras ferramentas participativas.	Iphan e IEPHA; Universidades; prefeituras, associações e sindicatos, Sebrae	ALTA
10	Definir ações e propor soluções para as associações a partir desse levantamento, tais como: • Estimular a descentralização das associações por meio da criação de núcleos municipais como modo de abranger o maior número possível de cidades e produtores da região; • Realizar campanhas visando o estímulo ao associativismo e à participação dos produtores (rádios locais, por exemplo); • Auxiliar a reestruturação das Associações que precisarem/ desejarem	Sebrae, prefeitura, sindicatos, associações	ALTA
11	Realização de seminários regionais sobre associativismo e cooperativismo, com foco nas associações de produtores do QMA, tendo como estratégia a apresentação de temas atrativos e diversificados para estimular a participação dos(as) detentores(as).	Todos	BAIXA (realização em longo prazo)
12	Capacitação sobre associativismo com as diferentes instituições envolvidas na produção do QMA de forma que elas estejam aptas a repassar para os produtores informações sobre o tema, inclusive para aqueles que ainda não estão formalizados.	Emater, Sebrae, Universidades, Oscemg, Senar e Sindicatos (Sistema FAEMG), associações	MÉDIA
13	Atuação junto às instituições que trabalhem diretamente com produtores de QMA para a execução de ações que fortaleçam as associações de produtores, no sentido de priorizar a participação de associações em vez de produtores isolados em feiras, eventos, palestras e congêneres.	Mapa, MDA, Sebrae, Emater, PREFEITURAS, Senar e sistema Faemg, Seapa, SlowFood, SertãoBrás	MÉDIA


NEM FRANÇA,







EIXO 3 – DIFUSÃO E VALORIZAÇÃO

OBJETIVO GERAL:

Ampliar, aprofundar, fortalecer e difundir o conhecimento sobre o Bem Registrado.

OBJETIVO ESPECÍFICO 1:

Produzir e organizar informações qualificadas sobre os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, desde o ponto de vista do patrimônio cultural.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
14	Reunião dos resultados das ações de identificação já realizadas sobre o Bem Cultural por diferentes atores, destacando as especificidades dos contextos socioculturais e de produção, para inclusão na plataforma digital do Inventário Nacional de Referências Culturais, consolidando-a como repositório de informações sobre os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal.	Iphan, Iepha, Coletivo Associações de Produtores e Universidades	ALTA
15	Aprofundamento das informações sobre as regiões produtoras incluídas no Registro a partir da Revalidação do título, sob a perspectiva patrimonial.	Iphan, Associações de produtores, Prefeituras, Sindicatos, Universidades	MÉDIA
16	Realização de pesquisa sobre as nomenclaturas tradicionais utilizadas na produção do Queijo Minas Artesanal, produzindo material para sua divulgação.	Iphan, Iepha, Senar (sistema Faemg), Associações, Sindicatos, Emater, Secretarias municipais de Cultura, Turismo etc.	MÉDIA
17	Mapeamento dos saberes associados ao próprio saber fazer do queijo (por exemplo, os artesãos da madeira, as receitas tradicionais com queijo).	Iphan, Iepha, Associações, Sindicatos, Emater	MÉDIA
18	Realização de pesquisas específicas junto a povos e comunidades tradicionais e quilombolas sobre o QMA e seus saberes associados.	Iphan, Iepha, Universidades, Associações, Sindicatos, Emater, Fundação Palmares, Conaq.	MÉDIA

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
19	Desenvolvimento de pesquisas sobre a história dos produtores(as) de QMA voltadas para a produção de vídeos que valorizem seus conhecimentos. Fomento à ação por meio da publicação de editais específicos.	Iphan, Iepha, Universidades, Senar, Associações, Sindicatos, Emater, Secretarias municipais de Cultura, Turismo etc.	Iphan, Iepha, Universidades, Senar, Associações, Sindicatos, Emater, Secretarias municipais de Cultura, Turismo etc.
20	Produção de vídeos com foco na atualidade da produção do QMA, destacando as relações intergeracionais que a caracterizam (por exemplo, filhos de produtores que foram estudar fora e que agora retornam como veterinários, técnicos de laticínio, agrônomos). Fomento à ação pela publicação de editais específicos.	Iphan (Editais), Universidades, Associações Secretarias municipais de Cultura, Turismo etc.	ALTA

OBJETIVO ESPECÍFICO 2:

Fomentar e apoiar ações de difusão e valorização já realizadas pelos diversos atores sociais do universo da produção do Queijo Minas Artesanal.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
21	Aplicação de enquete junto às associações, com a participação efetiva dos produtores, para responder às seguintes questões: • O que vocês estão fazendo, em nível local, para valorizar os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal? • O que podem fazer, como podem agir para essa valorização? • Por que a proteção dos modos de fazer o QMA é importante? Protegê-los de quem?	Associações, Sebrae, Senar, Emater, Sindicatos, Coletivo, Iphan E Iepha	ALTA
22	Realização de levantamento e instrumentalização das pequenas ações de difusão e valorização que vêm sendo realizadas, para propagá-las de modo mais generalizado.	Iphan, Iepha, Prefeituras e Associações	MÉDIA
23	Realização de oficinas de capacitação dos produtores para registro fotográfico do cotidiano da produção do QMA.	Iphan, Iepha, Universidades e Sebrae	ALTA

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
24	Promoção de concursos locais de escolha do melhor QMA pela população.	Emater, Prefeituras, Associações	MÉDIA
25	Promoção de concursos de fotografias sobre o QMA (Municipal, Regional e Estadual).	Iepha, Prefeituras, Associações, Universidades	MÉDIA
26	Estímulo à participação de pequenos produtores do QMA em festivais de gastronomia, bem como a realização desses festivais em âmbito local.	Sebrae, Fartura, Senac, Faemg, Seapa, Mapa	MÉDIA
27	Fortalecimento dos momentos e ações já existentes de celebração dos modos de fazer o QMA e do queijo (por exemplo: festas e concursos do queijo e comenda "Guardiões do Queijo da Região do Serro").	TODOS	ALTA
28	Criação e fortalecimento de Rotas de Turismo que tenham como foco a produção do Queijo Minas Artesanal, resguardando o protagonismo dos produtores e suas associações na concepção e gestão dessas Rotas, bem como nos benefícios diretos e indiretos daí derivados.	Associações, Secretarias Municipais de Cultura e Turismo, Secretaria estadual de Cultura, Sebrae	MÉDIA

OBJETIVO ESPECÍFICO 3:

Criar plano de educação patrimonial regional com o objetivo de ampliar, aprofundar e fortalecer o conhecimento sobre o Bem Registrado entre o público infanto-juvenil.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
29	Apoio à ampliação das ações já realizadas nas escolas das regiões produtoras do QMA, por exemplo a elaboração de trabalhos sobre queijos artesanais, oficinas, concursos de poesia, concurso de redação, concurso de fotografia etc.	Iphan, Iepha, MEC, IFs, SEC. De Educação de Minas Gerais, Emater, Associação e sindicatos, prefeituras e órgãos de educação e cultura locais.	MÉDIA
30	Desenvolvimento de ações de capacitação de professores para educação patrimonial, com foco nos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal.	Iphan, Iepha, MEC, IFs, SEC. De Educação de Minas Gerais, Emater, Associação e sindicatos, prefeituras e órgãos de educação e cultura locais.	MÉDIA
31	Inclusão da discussão patrimonial nas grades curriculares dos Institutos Federais de Educação, especialmente nos cursos de formação na área agrária.	Iphan, Iepha, MEC, IFs, SEC. De Educação de Minas Gerais, Emater, Associação e sindicatos, prefeituras e órgãos de educação e cultura locais.	MÉDIA
32	Promoção de palestras e eventos voltados para o público infanto-juvenil sobre os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal.	Iphan, Iepha, MEC, IFs, SEC. De Educação de Minas Gerais, Emater, Associação e sindicatos, prefeituras e órgãos de educação e cultura locais.	MÉDIA
33	Desenvolvimento de ações específicas junto ao público infanto-juvenil das comunidades tradicionais e quilombolas.	Iphan, Iepha, MEC, IFs, SEC. De Educação de Minas Gerais, Emater, Associação e sindicatos, prefeituras e órgãos de educação e cultura locais.	MÉDIA
34	Criação de cronograma com a previsão de visitas às escolas em determinado intervalo de tempo para falar sobre a produção do QMA e explicar, para as crianças, a importância da valorização do Bem Cultural e de sua salvaguarda.	Iphan, Iepha, MEC, IFs, SEC. De Educação de Minas Gerais, Emater, Associação e sindicatos, prefeituras e órgãos de educação e cultura locais.	ALTA

OBJETIVO ESPECÍFICO 4:

Elaborar e implementar o plano de difusão dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
35	Produção de instrumentos, materiais e campanhas de divulgação sobre os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal (folders, programas de rádio, podcasts etc.) para sua divulgação em âmbito nacional, abrangendo as diferenças regionais e valorizando os produtores em suas especificidades, com atenção para a necessidade de divulgação não só do produto "queijo", mas também da tradição que envolve seu saber-fazer, vinculando mais incisivamente a imagem do produto à sua história e ao seu contexto sociocultural, enfatizando a importância da diversidade como sua maior riqueza	Iphan, Associações de Produtores e Sindicatos, com apoio estratégico de todos	ALTA
36	Estabelecimento de contato com mídias tradicionais para divulgação do bem cultural para auxiliar em sua valorização	Iphan, Associações de produtores, Sindicatos e Prefeituras	MÉDIA

QUEIJO MINAS ARTESANAL







EIXO 4 – PRODUÇÃO E REPRODUÇÃO CULTURAL

OBJETIVO GERAL:

Valorizar o modo de fazer e o produto com vistas à sustentabilidade e continuidade do saber-fazer.

OBJETIVO ESPECÍFICO 1:

Resguardar a propriedade intelectual dos saberes e direitos coletivos associados aos Modos de Fazer o QMA.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
37	Ampliação do uso do instrumento de Indicação Geográfica por meio do estabelecimento de diálogo entre o Coletivo e o Fórum de Indicações Geográficas de Minas Gerais, no sentido de estimular a formação de redes colaborativas entre os produtores do QMA e sua capacitação em temas afeitos à criação de uma cultura da colaboração e trabalho coletivo.	Fórum de IG, Iphan, Associações de Produtores e Sindicato, SEBRAE e MAPA	MÉDIA
38	Ampliação do diálogo com as políticas de propriedade intelectual, a fim de garantir que marcas, nomes, territórios, patrimônio genético e seus conhecimentos tradicionais associados relativos à produção do QMA permaneçam nas mãos de produtores e suas associações, não sendo apropriados por terceiros.	Fórum de IG, IMA, INPI, Iphan, Sebrae, Associação e Sindicatos, Universidades, Emater	ALTA
39	Desenvolvimento de campanhas de conscientização sobre a propriedade intelectual e direitos coletivos associados aos Modos de Fazer o QMA.	Sebrae, Iphan, Associação e Sindicatos, Inpi com o apoio estratégico de todos	MÉDIA

OBJETIVO ESPECÍFICO 2:

Valorizar o conhecimento tradicional relacionado aos modos de fazer o QMA.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
40	Construção da candidatura de mestres e mestras para o título de notório saber nas universidades que desenvolvem este tipo de programa.	Iphan, Iepha, Universidades Federais, Amiqueijo, Sertãobrás, Epamig, Instituto Cândido Tostes	MÉDIA
41	Promover debates sobre a legislação referente à produção do QMA no que diz respeito ao fortalecimento da valorização dos saberes tradicionais e artesanais frente aos outros saberes e a outras modalidades de produção.	Iphan, IMA, Mapa, Anvisa, Poder Legislativo	ALTA

OBJETIVO ESPECÍFICO 3:

Ampliar o diálogo com os poderes públicos locais com vistas à valorização dos Modos de Fazer o QMA.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
42	Levantamento de ações já realizadas pelos poderes públicos locais para a valorização dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal.	Iphan, Iepha, Fapemig, Faemg, Sebrae, Emater, Associações, Seapa, Epamig	MÉDIA
43	Promoção de campanhas de informação para os produtores do QMA sobre as políticas estaduais relacionadas ao ICMS (Patrimônio Cultural, Ambiental, Turístico, dentre outros).	Iphan, Iepha, Secretarias Municipais	MÉDIA
44	Estabelecimento de diálogo com prefeituras no sentido de garantir que os recursos do ICMS Patrimônio Cultural, Ambiental e Turístico sejam destinados para a salvaguarda dos Modos de Fazer o QMA.	Associações Secretarias Municipais, Iepha, Iphan	MÉDIA

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
45	Estímulo à participação dos produtores do QMA, por meio de suas associações, nos conselhos municipais de Patrimônio, Meio Ambiente e Turismo.	Associações Secretarias Municipais, Iepha, Iphan	MÉDIA
46	Realização de reuniões e atividades em âmbito local para pactuação de ações conjuntas com vistas à valorização dos Modos de Fazer o QMA.	Associações Secretarias Municipais, Iepha, Iphan	MÉDIA

OBJETIVO ESPECÍFICO 4:

Articular ações interinstitucionais para melhoria das condições de inserção do QMA no mercado.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
47	Diálogo junto aos Correios para diminuição das tarifas de envio de produtos artesanais.	Associações de produtores, Correios	BAIXA
48	Continuidade da parceria com o Sebrae e Senar para realização de cursos e atividades para formação dos produtores no que tange à capacitação para sua inserção no mercado.	Associação, Sebrae, Senar	BAIXA

QUEIJO MINAS ARTESANAL



OBJETIVO ESPECÍFICO 5:

Articular ações interinstitucionais para garantia das condições socioambientais relativas à produção do QMA.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
49	Criação de Grupo de Trabalho no Coletivo para debater a questão da avaliação de impactos ao patrimônio cultural no contexto de processos de Licenciamento Ambiental, com a criação de uma matriz de impactos aos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal e proposição de formas de identificação georreferenciada das unidades produtoras, bem como criação de um termo de referência com medidas de controle, mitigação e compensação aos potenciais impactos.	Emater, MMA, associações, Sistema Faemg, universidades	ALTA
50	Estabelecimento de diálogo com as políticas e órgãos ambientais, no sentido de identificar outros instrumentos de proteção que contribuam para a garantia das condições socioambientais relativas à produção do QMA.	Iphan, Iepha, ICMBio,Semad, universidades	ALTA
51	Realização de debate a respeito dos fatores que colocam em risco o suporte físico dos modos de fazer o QMA, no que diz respeito ao ambiente natural, às paisagens associadas a esse Patrimônio Cultural e à garantia da biodiversidade que o caracteriza.	Iphan, Iepha, ICMBio, universidades	ALTA

OBJETIVO ESPECÍFICO 6:

Propor instrumentos e processos que favoreçam as condições materiais de produção e reprodução dos Modos de Fazer o QMA.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
52	Acompanhamento das transformações que vêm ocorrendo no âmbito da produção do QMA, identificando seus limites e possibilidades, para definir ações que possibilitem a salvaguarda desse Patrimônio Cultural por meio do acesso, fruição e criação dos modos de fazer no diálogo com a tradição.	SerTãoBrás; associações (produtores), universidades	
53	Atualização das demandas dos produtores nas reuniões periódicas do Coletivo.	Associações	BAIXA
54	Criação de canais de comunicação como forma de melhorar o contato entre os produtores, a difusão de ideias e o levantamento de sugestões para melhoria das condições materiais de produção e reprodução dos Modos de Fazer o QMA. Obs: Avaliar quais meios de comunicação são utilizados pelos produtores para que a ação seja direcionada para esses meios. Exemplos: criação de programas de rádio, podcasts, canal no YouTube etc.	Coletivo, Associações, universidade, mídias	ALTA
55	Realização de debate sobre as alterações necessárias na legislação do queijo, com o objetivo de desburocratizar a regularização dos estabelecimentos de produção do QMA, fortalecendo a interlocução com os órgãos correlatos à questão.	IMA, INPI, Seapa, Mapa, Iepha, Iphan, Legislativo	MÉDIA
56	Realização de debate sobre o uso da prensa mecânica na produção do QMA.	Associação de produtores, Emater, IMA, Iepha, Iphan	BAIXA

OBJETIVO ESPECÍFICO 7:

Fortalecer a transmissão dos saberes associados aos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal.

	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRIORIDADE
57	Realização de oficinas de transmissão de saberes, tanto em relação à transmissão intergeracional quanto para capacitação de mão de obra não familiar.	Iphan, Iepha, Emater, Sistema FAEMG (Senar)	ALTA
58	Mapeamento de políticas existentes que contribuem para diminuição do êxodo rural, promoção da sucessão familiar no campo e sustentabilidade dos seus modos de vida, identificando como elas podem garantir a continuidade da transmissão intergeracional dos saberes.	Todos	ALTA



Serra da Canastra

REFERÊNCIAS

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Aqui se faz queijo**. Belo Horizonte: Iphan, 2017.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas:** Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba). Brasília, DF: Iphan, 2014.

SILVA, Jonas Guimarães; CRISCOULO, Cássia Félix Dias; CARLOS, Fernanda Gonçalves. **Rotas gastronômicas e a tradição do queijo artesanal da Região da Canastra**. Bambuí: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, 2018.

LEGISLAÇÃO

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, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2000.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Portaria 299, de 17 de julho de 2015**. Aprova o Termo de Referência para a Salvaguarda de Bens Registrados, que disciplina a gestão da salvaguarda de bens registrados como Patrimônio Cultural do Brasil. Brasília, DF: IPHAN, 2015.

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de 2003**. Paris: UNESCO, 2003.

CRÉDITOS FOTOGRAFIAS

André Nogueira - páginas 30, 31.

Aprocan - capa e páginas 5, 7, 13, 25, 38, 39, 42 (acima), 43, 46, 47, 53.

Aprocer - páginas 24 (abaixo), 42 (abaixo), 59, 64, 65.

Leonardo Dupim - páginas 22, 23, 24 (acima), 54, 55, 62.

Mariney Fátima da Silva Ribeiro - páginas 32, 33.





O corpo do texto deste livro foi composto com fontes da família Minion Pro, disponibilizada por Google Fonts. Para os títulos utilizou-se a fonte Alfa Slab One.

Edições IPHAN