# BOLETIM MENSAL

## AGROINDÚSTRIA DE DERIVADOS LÁCTEOS

NOVEMBRO 23


**EQUIPE RESPONSÁVEL**

Gerência Executiva Técnica

Aline Veloso **GET** | Guilherme Oliveira **GDS**

Mariana Simões **GDA** | Paula Lobato **GATG**

Tatiana Ude **GFPR/PS**



FAEMG SENAR

www.sistemafaemg.org.br

## Sumário

Artigo: “PRINCIPAIS DEFEITOS EM QUEIJO MINAS ARTESANAL: UMA REVISÃO” ..... 3
Minas Gerais cria uma Agência de inteligência Especial contra crimes e infrações ambientais .. 4
ATeG Agroindústria de Derivados Lácteos em números ..... 5
Dispersão das propriedades atendidas no estado ..... 5
Programa de Habilitação Sanitária do ATeG Agroindústria de Derivados Lácteos ..... 6
Treinamentos e Capacitações ..... 7

## Artigo: "PRINCIPAIS DEFEITOS EM QUEIJO MINAS ARTESANAL: UMA REVISÃO"

A preferência do consumidor por queijos artesanais de leite cru vem crescendo continuamente devido à sua intensidade e variação de sabor se comparado ao queijo de leite pasteurizado. O desenvolvimento do sabor e aroma no queijo de leite cru é regido principalmente pela variada microbiota endógena existente e enzimas naturais do leite. O clima, a altitude, a pastagem nativa e outras características regionais permitem que o queijo Minas artesanal tenha um sabor típico e único. No entanto, a maioria dos **queijos artesanais** são fabricados de maneira rudimentar, seguindo tecnologias utilizadas pelos seus antepassados e este fato pode propiciar o aparecimento de defeitos, que acarretam perdas econômicas aos produtores. Grande parte dos defeitos pode ter origem na qualidade do leite destinado à fabricação, assim como na qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados, técnicas de fabricação e maturação que podem aumentar o número de falhas. Nesta revisão, serão abordados os principais problemas relacionados à fermentação que causam o estofamento precoce.

Durante o processo de estufamento precoce, são formadas pequenas e numerosas olhaduras indesejáveis nos queijos, comprometendo sua aparência e o seu sabor, provocadas pela formação de gases das bactérias do grupo dos coliformes. Nos queijos artesanais, como não existe a etapa de pasteurização do leite, este defeito pode ocorrer com mais frequência.

A produção de queijo Minas artesanal em verões chuvosos, ou seja, quando, há maior solubilização de matéria orgânica, somada às temperaturas mais elevadas, favorece a proliferação de microrganismos no ambiente, principalmente no solo. Neste período há maior dificuldade para o produtor em praticar corretamente os procedimentos de higiene e os riscos de contaminação são maiores. Tais efeitos explicam parte das variações nas contagens de coliformes nos queijos em diferentes épocas do ano (FIGUEIREDO et al., 2015).

A contaminação do leite e do queijo por estes microrganismos pode ter origem na falta de higiene do ordenhador ou da pessoa responsável por fabricar o queijo (visto que os queijos artesanais são muito manipulados), nas más condições de limpeza e sanitização das instalações e equipamentos, e na utilização de água contaminada, ou seja, condições precárias de higiene praticadas nas diferentes fases de obtenção do leite, fabricação e comercialização do queijo (McSWEENEY, 2007).

**Matéria completa:** https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/view/600/437

## Minas Gerais cria uma Agência de inteligência Especial contra crimes e infrações ambientais

Minas Gerais é o primeiro estado brasileiro a adotar este tipo de abordagem no enfrentamento aos crimes ambientais, que integra atividades de inteligência à fiscalização ambiental. Com a recém-criada Superintendência de Inteligência (SINT), subordinada à Subsecretaria de Fiscalização Ambiental da Semad, as ações contra os ilícitos ambientais, contarão com investigações aprofundadas, por meio de compartilhamento de informações e métodos analíticos, em atuação com outros órgãos, a fim de prevenir e combater, principalmente, o tráfico de animais silvestres, desmatamento e mineração ilegais.

Com essa integração, o combate às práticas lesivas ao meio ambiente passa a contar com uma articulação com outros órgãos e demais agências de inteligência, proporcionando tomadas de decisão colegiadas, permitindo o desenvolvimento de informações de prevenção e repressão a atos criminosos, além do desenvolvimento de estudos relativos a temas de interesse da segurança da sociedade e do Estado.

Para otimização da fiscalização estão sendo feitas parcerias com órgãos e entidades cujas competências sejam afetas aos processos de fiscalização ambiental e de atividade de inteligência, por meio da proposição de assinatura de convênios, acordos de cooperação técnica ou instrumentos congêneres.

O serviço dessa Agência tem o objetivo de produzir conhecimento aliado a dados para orientar decisões em políticas públicas. A atividade de inteligência divide-se em inteligência que transforma dados em conhecimento e contra inteligência, que busca neutralizar a inteligência adversa. Na prática, a inteligência ambiental contribui para a elaboração de estratégias de combate às práticas lesivas ao meio ambiente, o planejamento da fiscalização e a responsabilização administrativa, utilizando dados para assessorar a tomada de decisões e proteger os interesses institucionais.

Para orientar a atividade, está em elaboração na Semad a Doutrina de Inteligência Ambiental, um conjunto de princípios, diretrizes, conceitos, normas e valores. Ela terá caráter inspirado na Doutrina Nacional de Inteligência estabelecida pelo Sistema Brasileiro de Inteligência (Sisbin), do qual a Agência Brasileira de Inteligência (Abin) é o órgão central, e nas doutrinas de outras instituições integrantes do referido Sistema.

Fonte: ASCOM/SISEMA

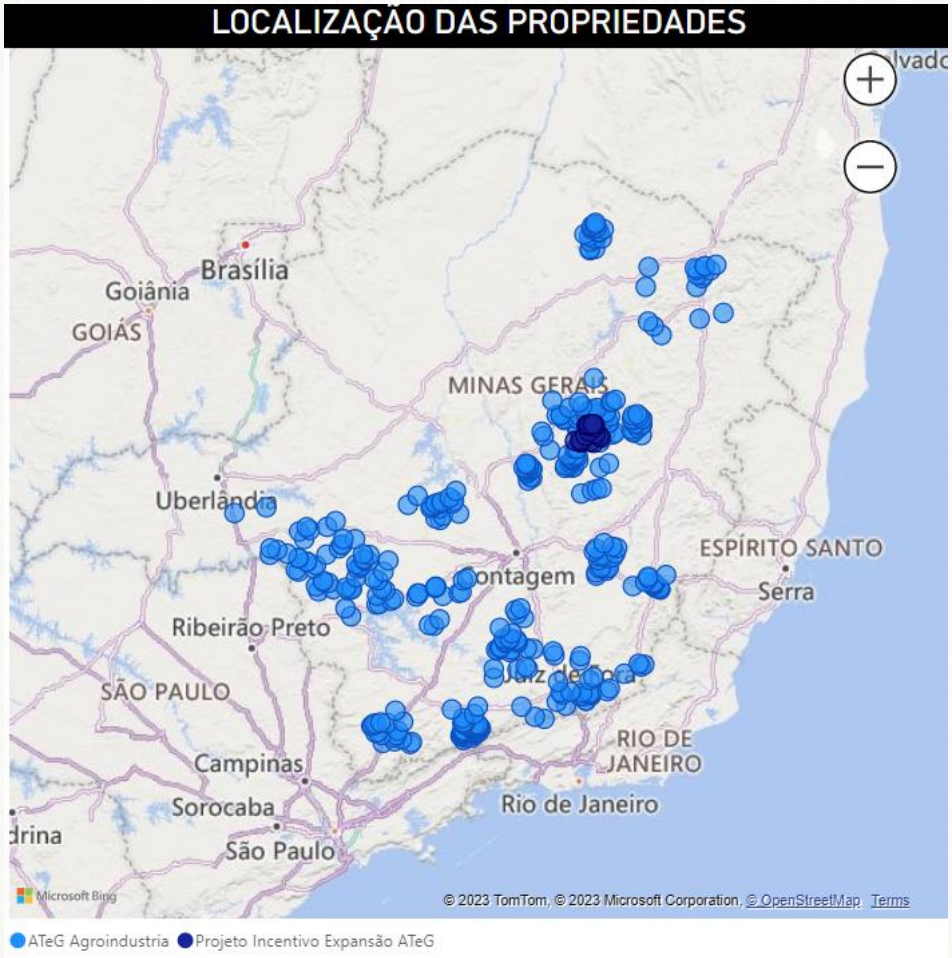
**Mais informações:**

http://www.meioambiente.mg.gov.br/noticias/5909--minas-gerais-e-o-primeiro-estado-a-ter-uma-agencia-de-inteligencia-especial-contra-crimes-e-infracoes-ambientais

## ATeG Agroindústria de Derivados Lácteos em números

Atualmente, o programa abrange **116 municípios** em todo o estado de Minas Gerais, com um número de **432 produtores**, vinculados a **29 entidades** cooperadas (entre associações e sindicatos de produtores rurais). O corpo técnico é composto por um grupo de profissionais dividido em **23 técnicos de campo, 3 técnicos especialistas, 6 supervisores e 1 consultora master.**

## Dispersão das propriedades atendidas no estado




No cenário atual, os grupos estão bem dispersos no estado, distribuídos em **8 regiões mineiras**: Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba; Central Mineira; Oeste de Minas; Vale do Rio Doce; Zona da Mata; Metropolitana de Belo Horizonte; Sul/Sudoeste de Minas; Vale do Mucuri.

## Programa de Habilitação Sanitária do ATeG Agroindústria de Derivados Lácteos

A habilitação sanitária de agroindústrias artesanais é um processo crucial para garantir a qualidade e segurança dos produtos alimentícios. Ela envolve a obtenção de **registros sanitários** para o estabelecimento e rótulos de cada alimento processado, permitindo a comercialização desses produtos de forma regular no mercado consumidor.

Nossa equipe de técnicos especialistas realiza inspeções de campo para avaliar as condições das instalações e o fluxograma de produção das agroindústrias. Além disso, preparamos toda a documentação necessária para o processo de habilitação sanitária, incluindo plantas baixas, plantas de situação, plantas de execução, memoriais, entre outros.

Progresso Atual:

Atualmente, estamos trabalhando com um total de **114 produtores** em processo de habilitação, distribuídos da seguinte forma:

- **23 produtores** em processo de habilitação no Serviço de Inspeção Estadual (SIE);
- **85 produtores** em processo de habilitação no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- **6 produtores** em processo de habilitação no Serviço de Inspeção Federal (SIF).
- Já obtivemos a aprovação de **35 produtores** por parte dos órgãos fiscalizadores, com registro de **13 produtores**.

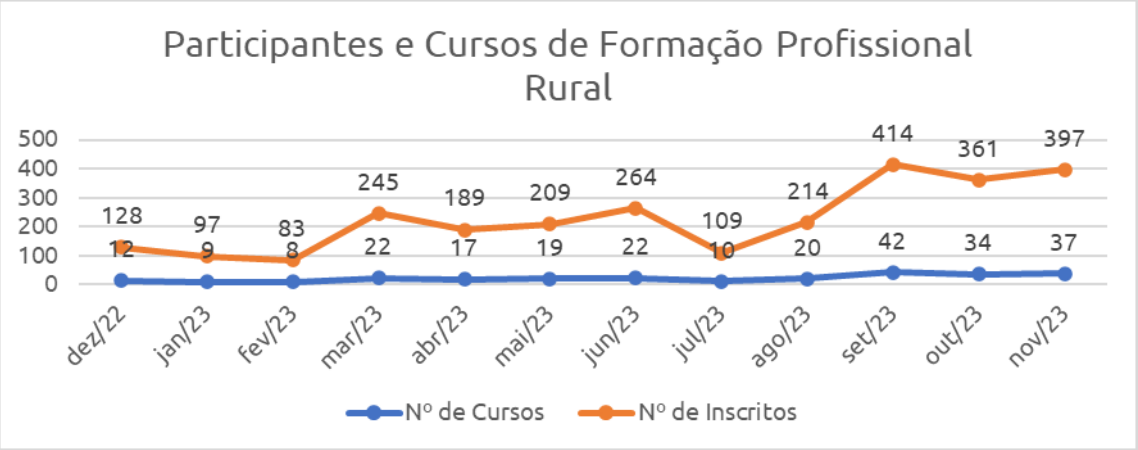
Nesse mês foram atendidos **25 produtores** e desenvolvidas **34 atividades** diferentes, conforme tabela abaixo:

| *Atividade realizada* | ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PARA O PROGRAMA DE HABILITAÇÃO SANITÁRIA |
|---|---|
| - | 2 |
| Correção de Processo | 5 |
| Croqui de Planta Baixa | 5 |
| Croqui de Planta de Situa | 2 |
| Homologação | 5 |
| MDESC | 3 |
| Planta Baixa | 5 |
| Reunião | 7 |
| **Total geral** | **34** |

## Treinamentos e Capacitações

O acumulado total do ano mostra a realização de **252 cursos de FPR** ligados a cadeia da agroindústria de derivados lácteos, contando com a participação total de **2.710 alunos.**

O índice médio de aprovação fica na casa de **85%,** mostrando que a quantidade de reprovados e evasões é pequena.




As regiões que mais realizaram eventos da cadeia de derivados lácteos foram Zona da Mata, Campo das Vertentes, Jequitinhonha e Metropolitana de Belo Horizonte. Essas regiões correspondem a 48% do total de cursos realizados.

## Orientações a produtores rurais – Problemas no fornecimento de energia elétrica

O Sistema Faemg Senar realizou, em 20 de novembro, uma live para tratar dos problemas no **fornecimento de energia elétrica no meio rural**, na área de concessão da Cemig. Na abertura da transmissão pelo YouTube, o presidente do Sistema, Antônio Pitangui de Salvo, reforçou a necessidade de um relacionamento mais proveitoso e maduro com a companhia.

**Leia mais:** http://www.sistemafaemg.org.br/noticias/live-com-cemig-discute-solucoes-para-falta-de-energia-no-campo

**Assista no YouTube:** https://www.youtube.com/watch?v=puISgM2sqW0&t=383s

### Orientações a produtores rurais

Em caso de instabilidades e interrupção no fornecimento de energia elétrica, contate a distribuidora pelos seus canais oficiais para registrar o problema. Comunique com o seu Sindicato de Produtores Rurais para, juntos, buscarmos melhorias na rede elétrica e no atendimento ao setor produtivo.

**É fundamental o registro das situações!** Anote todas as ocorrências, registre em fotos, faça laudos técnicos sobre as perdas e dificuldades nos processos produtivos.

Em caso de 'queima de equipamentos', protocolize na distribuidora o pedido de 'ressarcimento por danos elétricos'. Quando não conseguir resolver a reclamação junto companhia, recorra à ANEEL (www.aneel.gov.br ou telefone 167) e à Secretaria Nacional do Consumidor (www.consumidor.gov.br).

O **Sistema Faemg Senar** segue atuando firmemente para a representação dos produtores, consumidores rurais de energia elétrica, e para melhorias na prestação de serviço pelas distribuidoras.