

Desenvolvimento de projetos arquitetônicos para certificação de queijarias artesanais da região de Diamantina e Serro**Larissa Maria C. Silva^{1*}, Maria Clara C. Guimarães², Anna Clara L. Pinto¹, Alan V. A. Vieira¹, Igor F. A. Rocha¹**¹ Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM, Departamento de Zootecnia, Diamantina, MG, Brasil, CEP 39100-000.² Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM, Departamento de Agronomia, Diamantina, MG, Brasil, CEP 39100-000.***e-mail:** larissa.maría@ufvjm.edu.br

A produção de queijo Minas artesanal a partir do leite cru é uma tradição em várias regiões de Minas Gerais, incluindo as regiões de Diamantina e Serro. A legislação prevê, entre outros aspectos, a implementação de práticas agropecuárias adequadas em todas as etapas da produção de leite nas propriedades rurais, nas áreas de pré e pós-produção, incluindo o projeto adequado das queijarias para a certificação dos produtores. O projeto teve como principal objetivo desenvolver projetos arquitetônicos de queijarias, visando à certificação dos produtores de queijo Minas artesanal nas regiões de Diamantina e Serro, atendendo aos requisitos de boas práticas de fabricação e às exigências construtivas estabelecidas pela legislação vigente. O projeto foi realizado em parceria com a EMATER Regional de Diamantina e Serro, onde foram atendidos 12 produtores, realizando o trabalho de campo, com a medição das estruturas das queijarias e seus anexos, além da coleta de informações necessárias para a elaboração das propostas. Diante das informações coletadas, observou-se que 41,6% dos produtores estavam iniciando suas atividades queijeiras, sendo que, dos 33,4% desses, os projetos foram desenvolvidos do zero. Outros 16,7% enfrentaram problemas com o fluxo de produção e 16,7% com o tamanho inadequado da sala de maturação. Em 25% dos casos, as queijarias já atendiam aos padrões exigidos pela legislação, necessitando apenas de pequenas alterações e a confecção das plantas e memorial. Os projetos arquitetônicos foram desenvolvidos e entregues atendendo as principais exigências da legislação vigente, incluindo fluxos de produção que evitam contaminação cruzada, áreas separadas para maturação e embalagem e controle adequado da temperatura e umidade na sala de maturação. Este projeto proporcionou aos produtores a oportunidade de regularizar suas queijarias, passo essencial para certificação, a qual proporciona não apenas a conformidade legal, mas também o fortalecimento da identidade cultural e econômica da região. A participação ativa de alunos, produtores e parceiros garantiu um intercâmbio de conhecimentos essenciais para a implementação das ações de extensão.

Agradecimentos: À UFVJM e à SIEXC pelo apoio financeiro e à EMATER pela parceria ao longo do projeto.