

Engenharia de Alimentos

## **Transferência do conhecimento científico para o setor produtivo: o queijo Canastra e a valorização por meio da rotulagem**

Julia Pereira de Bessa Silva - 10º período de Engenharia de Alimentos, bolsista PIBIC/UFLA

Julia Aparecida Rodrigues Silva - Mestranda - DCA/UFLA

Hellen Barros Ferreira Olímpio - 3º período de Nutrição, bolsista PIBIC/UFLA

Katiúcia Alves Amorim - Coorientadora DCA, UFLA.

Jéssica Ferreira Rodrigue - Orientadora DCA, UFLA - Orientador(a)

### **Resumo**

A crescente demanda por alimentos artesanais tem ampliado o interesse por produtos regionais, como o queijo Canastra. Embora diversas pesquisas busquem valorizar esse produto, ainda há o desafio de transmitir seus resultados diretamente aos produtores de forma simples e clara. Assim, este trabalho teve como objetivo elaborar uma cartilha técnica a partir do artigo Explorando a conscientização e as percepções do consumidor sobre o queijo Canastra: o destaque do texto como uma abordagem útil, traduzindo a linguagem científica em uma comunicação acessível para o público-alvo. A pesquisa buscou compreender como os consumidores de queijo canastra percebem informações de segurança e qualidade, com ênfase na rotulagem e certificações. Para isso, 100 participantes entre 20 e 50 anos leram um texto sobre produção, regulamentações, embalagens e selos do queijo Canastra. Durante a leitura, os participantes marcaram em azul os trechos positivos e em vermelho os negativos, em seguida responderam a afirmações sobre segurança, confiança e valorização do produto. Com base nesses resultados, foi criada uma cartilha, na qual as principais informações foram adaptadas para uma linguagem simples, acessível e aplicável, visando facilitar a compreensão dos produtores de queijo Canastra. O material destacou a relevância das certificações, como SIM, IMA e ARTE, evidenciando que sua presença nos rótulos aumenta a confiança e o interesse do consumidor. Também foram incorporadas orientações práticas, como a valorização de informações sobre segurança, regulamentação e a utilização de embalagens seguras. Além disso, a cartilha reuniu sugestões para potencializar a valorização do queijo, entre elas: a produção de conteúdo e marketing digital ressaltando a história e o modo de fabricação; a divulgação da segurança do processo e da qualidade da matéria-prima; a realização de visitas guiadas a laticínios, com ênfase nos cuidados produtivos; e a promoção de degustações de queijos em diferentes maturações e harmonizações, reforçando a identidade regional do produto mineiro. Dessa forma, a elaboração da cartilha reforça a importância de aproximar o conhecimento científico dos produtores de queijo Canastra, traduzindo resultados complexos em informações claras e aplicáveis, capazes de apoiar melhorias na produção e no relacionamento com os consumidores. O artigo completo pode ser acessado em: <https://doi.org/10.1111/joss.70020>.

Palavras-Chave: Queijo Canastra, Comportamento do consumidor, Linguagem acessível.

Instituição de Fomento: PIBIC UFLA

Link do pitch: [https://youtu.be/WSxeO7i\\_u3o?si=HyKSslipRwx67DGE](https://youtu.be/WSxeO7i_u3o?si=HyKSslipRwx67DGE)