

## **DIVULGAÇÃO CULTURAL E CIENTÍFICA EM TORNO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL: CONHECER E DEGUSTAR**

Renan Gueiros de Moura **EÇA**<sup>1</sup>

Caio César Diniz **NEVES**<sup>1</sup>

Aline Elizabeth da Silva **MIRANDA** (Coorientadora)<sup>2</sup>

Carolina Figueira da **COSTA** (Orientadora)<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Estudantes de Gastronomia - Faculdade Senac Belo Horizonte. <sup>2</sup> Professoras do Curso de Gastronomia - Faculdade Senac Belo Horizonte.

Palavras-chave: Cultura alimentar, Queijo Minas Artesanal, Gastronomia mineira

### **INTRODUÇÃO**

O Queijo Minas Artesanal (QMA) é produzido conforme a tradição histórica e cultural do Estado de Minas Gerais (AMARANTE, 2015). Conta com reconhecimento e suporte institucional estadual e nacional. Assim, se faz necessário o desenvolvimento de trabalhos de registro e divulgação em torno desse patrimônio. O trabalho desenvolvido consiste em um *e-book* sobre as características culturais e sensoriais do QMA, apresentando suas microrregiões produtoras e orientações sobre sua degustação. Este resumo representa um relato de experiência do desenvolvimento do *e-book*.

### **METODOLOGIA**

Para a elaboração do trabalho foi realizada revisão de literatura visando identificar a regionalidade das microrregiões produtoras do QMA. Nos apoiamos

em documentos disponibilizados pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e pelas associações de produtores, além de material jornalístico e acadêmico. Em conjunto, encontra-se em desenvolvimento um guia de degustação focado no QMA. A redação do *e-book* tem como diretriz a utilização de linguagem de fácil compreensão e a estruturação clara dos temas.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Ao longo da produção do trabalho foi identificado um quadro de escassez de textos atualizados com relação aos aspectos da cultura alimentar do QMA e suas microrregiões. Nesse sentido, o *e-book* proposto apresenta-se como um compilado de informações atuais, conforme o levantamento bibliográfico realizado, decodificando o discurso de forma a promover um debate inclusivo (BUENO, 2010). O *e-book* deve, ainda, provocar reflexões em favor do fortalecimento das tradições alimentares regionais a partir do potencial transformador do estudo do gosto, conforme descrito por Perullo (2016).

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A publicação do *e-book* estabelece uma fonte importante para a comunidade acadêmica e para consumidores e produtores do QMA. A divulgação e preservação do alimento, como patrimônio e elemento simbólico de regionalidade, se beneficia da atualização contínua e coesa de informações relativas à sua certificação e do alinhamento entre conhecimento cultural e sensorial no contexto da divulgação acadêmica.

## REFERÊNCIAS

AMARANTE, José Osvaldo do. **Queijos do Brasil e do mundo**: para iniciantes e apreciadores. São Paulo: Mescla, 2015.

BUENO, Wilson Costa. Comunicação científica e divulgação científica: aproximações e rupturas conceituais. **Informação & Informação**, [s.l.], v. 15, n. 1esp, p. 1-12, dez. 2010. Disponível em: [https://www.academia.edu/54629615/Comunica%C3%A7%C3%A3o\\_cientifica\\_e\\_divulga%C3%A7%C3%A3o\\_cient%C3%ADfica\\_aproxima%C3%A7%C3%B5es\\_e\\_rupturas\\_conceituais](https://www.academia.edu/54629615/Comunica%C3%A7%C3%A3o_cientifica_e_divulga%C3%A7%C3%A3o_cient%C3%ADfica_aproxima%C3%A7%C3%B5es_e_rupturas_conceituais). Acesso em: 07 out. 2022.

PERULLO, Nicola. **Taste as experience**: the philosophy and aesthetics of food. New York: Columbia University Press, 2016.