

ANEXO V – FORMULÁRIO INDICADORES DE IMPACTOS

Autor(a): Mônica Aparecida da Silva
Orientador(a): Roberta Hilsdorf Piccoli
Programa de Pós-Graduação em: Ciências dos Alimentos
Título: Diversidade da Microbiota do Ambiente de Maturação de Queijos Minas Artesanais do Campo das Vertentes

Tipos de Impactos:

(X) sociais (X) tecnológicos (X) econômicos (x) culturais () outros: _____

Áreas Temáticas da Extensão:

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| () 1. Comunicação | () 5. Meio ambiente |
| (x) 2. Cultura | () 6. Saúde |
| () 3. Direitos humanos e justiça | (X) 7. Tecnologia e produção |
| () 4. Educação | () 8. Trabalho |

Objetivos de Desenvolvimento sustentável (ODS) da ONU impactados

- | | |
|---|---|
| () 1. Erradicação da pobreza | (x) 10. Redução das desigualdades |
| () 2. Fome zero e agricultura sustentável | () 11. Cidades e comunidades sustentáveis |
| (x) 3. Saúde e Bem-estar | () 12. Consumo e produção responsáveis |
| () 4. Educação de qualidade | () 13. Ação contra a mudança global do clima |
| () 5. Igualdade de Gênero | () 14. Vida na água |
| () 6. Água potável e Saneamento | () 15. Vida terrestre |
| () 7. Energia Acessível e Limpa | () 16. Paz, justiça e instituições eficazes |
| () 8. Trabalho decente e crescimento econômico | () 17. Parcerias e meios de implementação |
| () 9. Indústria, Inovação e Infraestrutura | |

Impactos sociais, tecnológicos, econômicos e culturais

A apresentação dos resultado atuará potencialmente na minimização dos preconceitos contra o queijo elaborado a partir do leite de vaca cru, culminando em ganhos econômicos futuros para o produtores da região envolvida na pesquisa. A pesquisa demonstrou as características de segurança do processo de produção do produto, onde os equipamentos de uso tradicional, em madeira, como tábuas de maturação, não apresentaram contaminação estatisticamente significativa, no que se refere a microrganismos patogênicos, bem como o período de maturação foi eficiente em reduzir os microrganismos contaminantes, quando presentes ($p < 0,05$). O trabalho teve critério extensionista, estando a pesquisa inclusa entre os projetos coordenados pela EPAMIG, através da Rede Mineira de Pesquisa em Queijos Artesanais, cujo o objetivo é conectar pesquisadores, extensionistas e técnico atuantes da cadeia produtiva de queijos Artesanais. A pesquisa envolveu dois dos cinco produtores de Queijos Minas Artesanais

(QMA), com registro de permissão de produção do QMA, junto ao Instituto Mineiro de agropecuária (IMA), da microrregião mineira do Campo das Vertentes, dois técnicos, um docente e um discente de mestrado. Assim, dentro das áreas temáticas da Política Nacional de extensão, o trabalho classifica-se no segmento de tecnologia e produção, por afirmar sobre a segurança do processo e propiciar valorização e agregação de valor ao produto, estando alinhados aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU), ao estabelecer Parcerias que possuem ações implementadas nas diferentes regiões de Minas Gerais.

Social, technological, economic and cultural impacts

The presentation of the results will potentially help minimize prejudice against cheese made from raw cow's milk, resulting in future economic gains for producers in the region involved in the research. The research demonstrated the safety characteristics of the product's production process, where equipment for traditional use, made of wood, such as maturation boards, did not present statistically significant contamination, with regard to pathogenic microorganisms, as well as the maturation period was efficient in reducing contaminating microorganisms, when present ($p < 0.05$). The work had extensionist criteria, with the research included among the projects coordinated by EPAMIG, through the Minas Gerais Research Network on Artisanal Cheeses, whose objective is to connect researchers, extensionists and technicians working in the Artisanal cheese production chain. The research involved two of the five producers of Cheese Minas Artesanais (QMA), with production permission registration from the QMA, with the Minas Gerais Agricultural Institute (IMA), in the Minas Gerais microregion of Campo das Vertentes, two technicians, a teacher and a student master's degree. Thus, within the thematic areas of the National Extension Policy, the work is classified in the technology and production segment, as it affirms the safety of the process and provides appreciation and added value to the product, being aligned with the 17 Sustainable Development Goals (SDG) of the United Nations (UN), by establishing Partnerships that have actions implemented in the different regions of Minas Gerais.

Assinatura do(a) autor(a)

Assinatura do(a) orientador(a)