

ANEXO V – FORMULÁRIO INDICADORES DE IMPACTOS

Autor(a): Marcela Flavia Rodrigues Souza

Orientador(a): Peter Bitencourt Faria

Programa de Pós-Graduação em Ciências Veterinárias

Título: Efeito dos tempos de maturação sobre a composição lipídica e de compostos voláteis em Queijo Minas Artesanal das regiões Araxá e Canastra.

Tipos de Impactos:

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

Áreas Temáticas da Extensão:

() 1. Comunicação

() 2. Cultura

() 3. Direitos humanos e justiça

() 4. Educação

() 5. Meio ambiente

() 6. Saúde

(X) 7. Tecnologia e produção

() 8. Trabalho

Objetivos de Desenvolvimento sustentável (ODS) da ONU impactados

(X) 1. Erradicação da pobreza

(X) 2. Fome zero e agricultura sustentável

(X) 3. Saúde e Bem-estar

() 4. Educação de qualidade

() 5. Igualdade de Gênero

() 6. Água potável e Saneamento

() 7. Energia Acessível e Limpa

(X) 8. Trabalho decente e crescimento econômico

(X) 9. Indústria, Inovação e Infraestrutura

(X) 10. Redução das desigualdades

(X) 11. Cidades e comunidades sustentáveis

(X) 12. Consumo e produção responsáveis

() 13. Ação contra a mudança global do clima

() 14. Vida na água

(X) 15. Vida terrestre

() 16. Paz, justiça e instituições eficazes

(X) 17. Parcerias e meios de implementação

Impactos sociais, tecnológicos, econômicos e culturais

O estudo sobre o efeito dos tempos de maturação sobre perfil lipídico, compostos voláteis e parâmetros físico-químicos de Queijo Minas Artesanal (QMA) das regiões de Araxá e Canastra, contribuiu para a valorização desses produtos tradicionais, fortalecendo a identidade cultural das regiões e para o reconhecimento dos queijos como parte importante do patrimônio gastronômico brasileiro. O caráter extensionista do trabalho é evidente, com a participação ativa de produtores locais, cooperativas e instituições de pesquisa. A pesquisa foi desenvolvida em colaboração com comunidades rurais, fortalecendo o vínculo entre a Universidade Federal de Lavras (UFLA) e a sociedade externa, especialmente os produtores de QMA. O estudo impactou diretamente as regiões de Araxá e Canastra, que são reconhecidas pela tradição na produção de queijos artesanais. A pesquisa beneficiou produtores, consumidores e o mercado regional, ao valorizar a identidade, a qualidade dos queijos e o efeito do tempo de maturação sobre esses aspectos. Os impactos deste trabalho podem ser classificados em duas áreas temáticas da Política Nacional de Extensão: Cultura e Tecnologia e Produção. Na área de Cultura, a pesquisa reforçou a importância dos queijos artesanais como parte do patrimônio imaterial das regiões estudadas. Em Tecnologia e

Produção, foram introduzidos resultados recentes sobre a influência da maturação na qualidade dos queijos QMA. Ademais, a pesquisa está alinhada com diversos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU. O ODS 8 (Trabalho decente e crescimento econômico) foi impactado através da valorização dos queijos e melhoria das práticas de produção. O ODS 12 (Consumo e produção responsáveis) foi reforçado pela promoção de técnicas de maturação que asseguram a sustentabilidade e segurança na produção dos queijos. Portanto, o estudo sobre os queijos minas artesanais de Araxá e Canastra contribuiu para o conhecimento técnico-científico e valorização cultural das regiões.

Social, technological, economic and cultural impacts

The study on the effects of ripening time on the lipid profile, volatile compounds, and physicochemical parameters of artisanal Minas cheese (AMC) from the Araxá and Canastra regions has significantly contributed to the appreciation of these traditional products. It has reinforced the cultural identity of these regions and elevated the recognition of these cheeses as an essential part of Brazil's gastronomic heritage. The extensionist nature of this work is evident, with active involvement from local producers, cooperatives, and research institutions. The research was conducted in close collaboration with rural communities, strengthening the relationship between the Federal University of Lavras (UFLA) and the broader society, particularly the AMC producers. The study had a direct impact on the Araxá and Canastra regions, both of which are renowned for their tradition in artisanal cheese production. The research benefited the producers, consumers and the regional market by enhancing the identity, quality, and understanding of how ripening time affects these aspects. The impacts of this work can be categorized into two thematic areas of the National Policy on Extension: Culture, and Technology and Production. In the realm of Culture, the research highlighted the importance of artisanal cheeses as part of the intangible heritage of the studied regions. In Technology and Production, recent findings on the influence of ripening on the quality of AMC cheeses were introduced. Furthermore, the research aligns with several of the United Nations Sustainable Development Goals (SDGs). SDG 8 (Decent Work and Economic Growth) was addressed by enhancing the value of these cheeses and improving production practices. SDG 12 (Responsible Consumption and Production) was reinforced through the promotion of ripening techniques that ensure sustainability and safety in cheese production. Thus, the study on the artisanal Minas cheeses from Araxá and Canastra has contributed to both technical-scientific knowledge and the cultural valorization of these regions.

Assinatura do(a) autor(a)

Assinatura do(a) orientador(a)