

ANEXO V – FORMULÁRIO INDICADORES DE IMPACTOS



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO

Autor(a): Fabiana Regina Lima

Orientador(a): Luis Roberto Batista

Programa de Pós-Graduação em: Ciência dos Alimentos

Título: SEGURANÇA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL DE CASCA FLORIDA NATURAL:
CARACTERIZAÇÃO DA MICROBIOTA FÚNGICA E VALIDAÇÃO DE MÉTODOS ANALÍTICOS
PARA DETERMINAÇÃO DE MICOTOXINAS

Tipos de Impactos:

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

Áreas Temáticas da Extensão:

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

Objetivos de Desenvolvimento sustentável (ODS) da ONU impactados

- | | |
|---|---|
| () 1. Erradicação da pobreza | () 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

Este estudo gerou impactos significativos em diversas áreas refletindo diretamente na população e locais envolvidos. A contribuição deste trabalho para o aspecto social se justifica na garantia da segurança alimentar e saúde pública em função da validação de métodos para detecção de micotoxinas em queijos artesanais. A pesquisa também buscou incentivar a aplicação de boas práticas agropecuárias e de fabricação pelos produtores, beneficiando as comunidades envolvidas na produção artesanal e aumentando a confiança dos consumidores. Em relação ao aspecto tecnológico, o

estudo permitiu a implementação de métodos avançados de monitoramento da qualidade dos queijos, além de aprofundar o entendimento sobre a diversidade fúngica na produção do queijo Minas artesanal. A melhoria na qualidade do queijo leva à competitividade no mercado, expandindo as vendas e criando novas oportunidades, especialmente em Minas Gerais, onde a produção de queijo é essencial. Na esfera cultural, o presente estudo fortalece a preservação do Queijo Minas Artesanal, reconhecido como Patrimônio Imaterial da Humanidade, e assegura que as tradições de sua produção artesanal sejam mantidas sem comprometer a segurança alimentar. Dessa forma, ao promover o equilíbrio entre inovação e tradição, o estudo contribui para a valorização do produto artesanal, beneficiando os pequenos produtores e a economia local. As informações geradas neste trabalho, servem como base para a implementação de políticas públicas para o desenvolvimento de normatizações e legislações no estado de Minas Gerais e promovem a integração da segurança alimentar com a valorização cultural e econômica.

Social, technological, economic and cultural impacts

This study has generated significant impacts in a number of areas, reflecting directly on the population and places involved. The contribution of this work to the social aspect is justified by the guarantee of food safety and public health due to the validation of methods for detecting mycotoxins in artisanal cheeses. The research also sought to encourage the application of good agricultural and manufacturing practices by producers, benefiting the communities involved in artisan production and increasing consumer confidence. With regard to the technological aspect, the study enabled the implementation of advanced methods for monitoring cheese quality, as well as deepening our understanding of fungal diversity in the production of artisanal Minas cheese. Improving cheese quality leads to competitiveness in the market, expanding sales and creating new opportunities, especially in Minas Gerais, where cheese production is essential. In the cultural sphere, this study strengthens the preservation of Artisanal Minas Cheese, recognized as Intangible Heritage of Humanity, and ensures that the traditions of its artisanal production are maintained without compromising food safety. In this way, by promoting a balance between innovation and tradition, the study contributes to the valorization of the artisanal product, benefiting small producers and the local economy. The information generated in this study serves as a basis for the implementation of public policies for the development of artisanal products.

Assinatura do(a) autor(a)

Assinatura do(a) orientador(a)