

### **Ata do 3º Encontro da REPEQUAB.**

Data: 28 de outubro de 2025

Local: Aracaju, Sergipe, Brasil

Evento: FoodMicro Latino 2025 (evento satélite do 33º Congresso Brasileiro de Microbiologia)

No dia 28 de outubro de 2025, das 13 às 19 horas, foi realizado o 3º Encontro da Rede de Pesquisa em Queijos Artesanais Brasileiros (REPEQUAB), durante a programação do FoodMicro Latino 2025, evento internacional promovido pelo International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH), realizado pela primeira vez fora da Europa e sediado no Brasil, na cidade de Aracaju.

A abertura do encontro ocorreu às 13h00, conduzida pelo Prof. Uelinton Manoel Pinto (Universidade de São Paulo), que apresentou a agenda do dia e contextualizou a importância da REPEQUAB no cenário científico nacional, destacando o papel da rede na integração de pesquisadores e no avanço do conhecimento sobre queijos artesanais brasileiros.

Na sequência, às 13h15, foi realizada a palestra intitulada “Aspectos microbiológicos e panorama histórico dos Queijos Artesanais Brasileiros”, ministrada pelo Prof. Antonio Fernandes de Carvalho (Universidade Federal de Viçosa), sob moderação do Prof. Uelinton Manoel Pinto.

A apresentação abordou a evolução histórica da produção de queijos artesanais no Brasil, bem como aspectos microbiológicos relevantes para a qualidade e segurança desses produtos, destacando a importância da valorização das práticas tradicionais aliadas ao conhecimento científico.

Das 14h00 às 16h00, foi realizada a mesa-redonda “Queijos Artesanais Brasileiros em diferentes regiões geográficas”, moderada pela Profa. Valéria Quintana Cavicchioli (Universidade Federal de Goiás). A sessão contou com a participação de especialistas que apresentaram um panorama da produção regional de queijos artesanais no Brasil, contemplando diferentes realidades produtivas:

- Queijos artesanais paranaenses – Profa. Fabiane Picinin de Castro Cislighi (UTFPR)
- Queijos artesanais mineiros – Prof. Luís Augusto Nero (UFV/BRAFP)
- Queijos artesanais paulistas – Profa. Alline Artigiani Lima Tribst (UNICAMP);
- Queijos artesanais do Norte-Noroeste do Brasil – Profa. Mônica Correia Gonçalves (UFMG)
- Queijos artesanais do Centro-Oeste – Profa. Virgínia Farias Alves (UFG).

As apresentações evidenciaram a diversidade dos sistemas produtivos, das características microbiológicas e dos desafios enfrentados em cada região, reforçando a necessidade de abordagens regionais para pesquisa, regulamentação e valorização desses produtos.

Após intervalo para café (16h00–16h30), as atividades foram retomadas com a mesa-redonda “Desafios na produção de queijos de fungos/casca florida no Brasil”, moderada pelo Prof. Uelinton Manoel Pinto. Foram discutidos aspectos críticos e oportunidades relacionadas à produção desses queijos no país, com as seguintes apresentações:

- Fungos filamentosos em queijos artesanais: um problema a ser evitado ou uma oportunidade de mercado? – Prof. José Guilherme Prado Martin (UFV);
- Micotoxinas em Queijos Artesanais Brasileiros – Dra. Liliane Denize Miranda Menezes (IMA);

- Microbiota de terroir em queijos artesanais no Brasil com fungos/casca florida – Prof. Luís Roberto Batista (UFLA).

A discussão destacou tanto os riscos associados quanto o potencial de inovação e agregação de valor desses produtos, enfatizando a importância do controle microbiológico e do aprofundamento científico na área.

Às 18h00, foi realizada a palestra “Regulamentação dos Queijos Artesanais no Brasil: o bom, o ruim e o feio”, ministrada pelo Prof. Gustavo Augusto Lacorte (IFMG – Bambuí), sob moderação da Profa. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco (USP). A apresentação trouxe uma análise crítica do cenário regulatório brasileiro, abordando avanços, limitações e desafios para a regularização e valorização dos queijos artesanais.

O encerramento do encontro ocorreu às 19:00, conduzido pelo Prof. Uelinton Manoel Pinto, que reforçou a importância das discussões realizadas ao longo do dia, destacou o papel estratégico da REPEQUAB na articulação entre pesquisa, setor produtivo e órgãos reguladores, e incentivou a continuidade das ações colaborativas entre os membros da rede. O encontro reuniu entre 100 e 150 pessoas e teve ampla interação entre os congressistas e os participantes.