

ISSN 2238-9113**ÁREA TEMÁTICA:** (marque uma das opções)

- COMUNICAÇÃO
- CULTURA
- DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
- EDUCAÇÃO
- MEIO AMBIENTE
- SAÚDE
- TRABALHO
- TECNOLOGIA

DERIVADOS LÁCTEOS: CONHECIMENTO TEÓRICO E PRÁTICO PARA A POPULAÇÃO DO OESTE DO PARANÁ

Priscila Judacewski (priscila_judacewski@hotmail.com)**Diane Maschio De Souza (diane@fundetec.org.br)****Luis Henrique Dos Santos (luiss@fundetec.org.br)****Sabrine Zambiasi Da Silva (sabrine@fundetec.org.br)****Alessandro Nogueira (alessandronog@yahoo.com.br)**

RESUMO – Cursos de derivados lácteos foram ofertados pela Fundação para o Desenvolvimento Científico e Tecnológico, no núcleo de Agroindustrializados, localizado na cidade de Cascavel, Paraná. Para o curso de queijo frescal, contou como parceiro, a Escola Tecnológica de Leite e Queijos dos Campos Gerais, pertencente à Universidade Estadual de Ponta Grossa. O objetivo dos cursos foi capacitar os participantes, com cursos teórico e prático de produção de iogurte, doce de leite pastoso, requeijão, ricota e queijo frescal, além do conhecimento de boas práticas de ordenha e boas práticas de fabricação. Os cursos foram ministrados por uma bolsista da Fundação para o Desenvolvimento Científico e Tecnológico, contemplada da Fundação Araucária. Ao todo, passaram pelos cursos 100 participantes, entre eles produtores, acadêmicos do curso de Farmácia da Universidade Estadual do Oeste do Paraná, e interessados pela área. Os participantes puderam acompanhar na prática a importância de cada etapa do processamento de cada derivado lácteo e a existência e detalhamento de cada Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade.

PALAVRAS-CHAVE – Iogurte. Requeijão. Doce de leite. Queijo Frescal.

Introdução

Os cursos de derivados lácteos foram ofertados na Fundação para o Desenvolvimento Científico e Tecnológico (Fundetec), uma fundação pública do município de Cascavel. A Fundetec tem como objetivo, desenvolver processos cooperativos que promovam o desenvolvimento socioeconômico regional por meio de mecanismos de capacitação do setor produtivo, principalmente de agroindústrias e do setor de tecnologia da informação e comunicação, visando o progresso econômico e social. Apoiadora de gestões de negócios oferece suporte analítico para controle de qualidade de produtos e processos, além de capacitação.

Nos cursos de derivados lácteos são abordados teorias e práticas de parâmetros de processamento e qualidade de iogurte natural, iogurte batido, doce de leite pastoso, requeijão,

ricota e queijo frescal, ofertados individualmente. Para os cursos de queijo frescal, contou como parceiro a Escola Tecnológica de Leite e Queijos dos Campos Gerais (ETLQUEIJOS) que desenvolvem atividades extensionistas através de cursos de fabricação de queijos (NOGUEIRA, DEMIATE, 2012), vinculado ao Departamento de Engenharia de Alimentos (DEA), da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Ponta Grossa/PR, por meio do convênio de cooperação técnica, publicado em diário oficial em edição 9.578 em 18 de novembro de 2015.

Objetivos

Os cursos de derivados lácteos tiveram como objetivos a capacitação técnica de pessoas para trabalhar no setor de lácteos e/ou melhorar a qualidade dos produtos já desenvolvidos. Para os produtores de leite, foi uma alternativa de incentivar a fabricação para agregar valor a sua matéria prima. Para os que já produzem os derivados lácteos, foi uma forma de se aperfeiçoarem e saberem a importância de seguirem os regulamentos técnicos de fixação de identidade e qualidade para cada produto abordado nos cursos bem como a importância de boas práticas de ordenha e de fabricação. Para os acadêmicos do curso de Farmácia da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE), foi uma maneira de complementar a teoria e prática dada em sala de aula, na disciplina de Tecnologia de Alimentos.

Referencial teórico-metodológico

Foram realizados 7 (sete) cursos de derivados lácteos, com duração de 8 horas cada. No núcleo de Agroindustrializados da Fundetec, localizado na BR 277, Km 573, Trevo São João, Cascavel- Paraná. Cem pessoas participaram dos cursos, entre elas, 37 estudantes de graduação do curso de farmácia da UNIOESTE, 63 produtores e interessados na área. Os cursos foram ministrados por uma aluna de doutorado do Programa em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da UEPG, bolsista da Fundetec (Bolsa Técnico da Fundação Araucária), e docente no Curso de Extensão em Fabricação de Queijos da ETLQueijos/UEPG. Além do conteúdo teórico/prático foi elaborada uma apostila para os participantes de cada curso ofertado.

Independente do produto lácteo processado, a qualidade do leite é um requisito muito importante, pois suas características físico-químicas e microbiológicas garantem maior qualidade ao produto final. A composição do leite é influenciada pela raça do animal, pelo melhoramento genético, nutrição, sanidade e manejo. Com o propósito de garantir a

qualidade do leite desde a propriedade rural até o produto final, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) editou a Instrução Normativa nº 62 (IN62), de 29 de dezembro de 2011. A IN62 estabelece normas de produção e qualidade do leite, onde especifica a composição e os limites dos requisitos físicos, químicos e microbiológicos.

Para a produção dos derivados lácteos, procurou-se deixar claro todas as etapas de cada processamento, e demonstrar a importância dos regulamentos técnicos para fixação de identidade e qualidade do iogurte (Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007); doce de leite pastoso (Portaria MA-354, de 04/09/1997); requeijão (Portaria nº 359, de 04/09/1997); ricota (Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, 2007), e queijo fresco (Regulamento Técnico MERCOSUL, Resolução nº 145/96).

Resultados

Os participantes tiveram uma carga horária de 8 h em cada curso. Estas aulas foram ministradas em sala de aula/treinamento da Fundetec. O assunto foi ministrado através de datashow e perguntas eram direcionadas a todos, a fim de verificar o ganho de conhecimento (Figura 1). Em muitos momentos os participantes faziam perguntas que direcionava a aula e gerava discussão, o que foi muito incentivado, pois visivelmente era uma forma de resolver problemas pontuais dos produtores.

Figura 1. Fotos de aulas teóricas dos cursos de capacitação na produção de produtos lácteos na Fundetec.





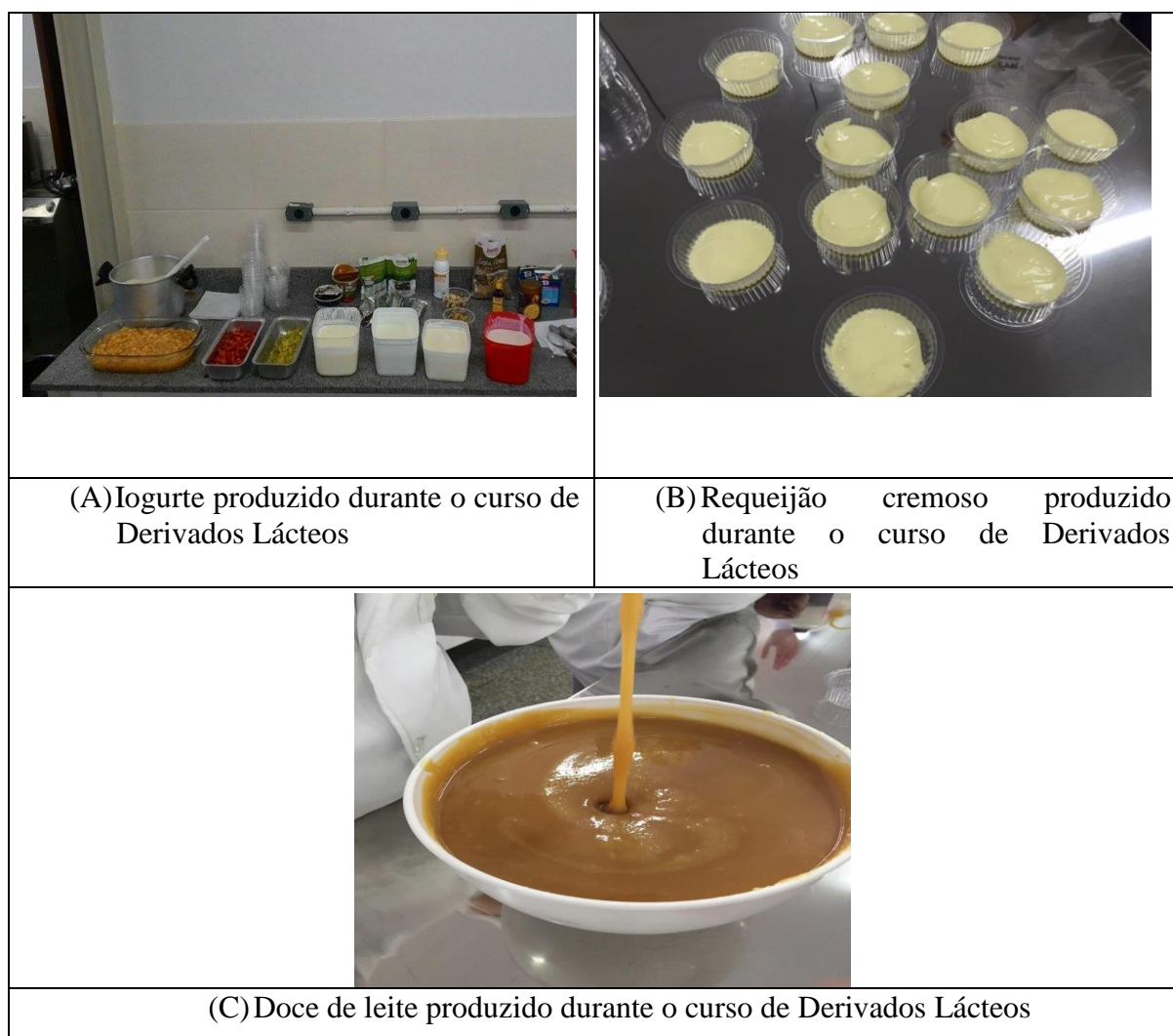
O conteúdo prático foi ministrado em planta piloto da Fundetec (Figura 2). Estes ambientes eram previamente higienizados antes dos cursos. Os participantes tinham que colocar toca, jaleco, botas de borracha branca e luvas (quando esta era necessária). A importância da vestimenta limpa e de lavar as mãos durante todo o processo de fabricação dos produtos era exaustivamente abordado.

Figura 2. Fotos de aulas práticas dos cursos de capacitação na produção de produtos lácteos na Fundetec.



Os participantes tiveram oportunidade de fabricarem os produtos (Figura 3) e vários detalhes práticos puderam ser revistos ou informados de forma didática. Os 100 participantes que tiveram esta formação, estão aptos a trabalharem e a produzirem produtos lácteos com qualidade superior. Esta atividade extensionista poderá ter influencia direta na renda de dezenas de famílias da região de Cascavel no Paraná, e possibilitar que os consumidores tenham produtos com padrão de qualidade e segurança alimentar.

Figura 3. Fotos de produtos lácteos produzidos nas aulas práticas na Fundetec



Considerações Finais

Os cursos de derivados lácteos proporcionaram aos participantes a capacitação por meio de conhecimento teórico e prático de iogurte, doce de leite pastoso, requeijão, ricota e queijo frescal, e a importância de cada regulamento técnico para fixação de identidade e

qualidade de cada derivado lácteo. Além desse conteúdo, foram abordadas boas práticas de ordenha e manipulação.

APOIO: Os autores são gratos a Fundação Araucária pelo apoio financeiro de bolsa técnica.

Referências

BRASIL. Portaria N° 354, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de doce de leite. Ministério da Agricultura do Abastecimento e da Reforma Agrária. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. 08 set 1997.

BRASIL. Portaria n° 359, de 04 de setembro de 1997. Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade do requeijão. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. 08 set. 1997.

BRASIL. Instrução Normativa n° 46, de 23 de outubro de 2007. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. 24 out. 2007.

BRASIL. Instrução Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, legitimado pelo Decreto n° 30.691/1952, reestruturado e regulamentado em 2007.

BRASIL. Instrução Normativa n° 62, de 29 de dezembro de 2011. Regulamentos técnicos de produção, identidade e qualidade do leite tipo... Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. 30 dez. 2011.

MERCOSUL. Resolução MERCOSUL GMC n 145/96. Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal.

NOGUEIRA, Alessandro; DEMIATE Ivo Mottin. Escola Tecnológica de Leite e Queijos dos Campos Gerais: “Criação, funcionamento e resultados”. **Revista Conexão UEPG**. v.8, n.1, p.118-129, 2012.