

ÁREA TEMÁTICA: (marque uma das opções)

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

I CICLO DE MINICURSOS DE INTEGRAÇÃO UNIVERSIDADE-ESCOLA – FABRICAÇÃO DE QUEIJO PETIT SUISSE

**Andressa L Souza Mathias (UEPG - dressastar30@gmail.com)
Guilherme de Almeida Souza Tedrus (UEPG - gastedrus@uepg.br)
Mareci Mendes de Almeida (UEPG – marecimal@yahoo.com.br)**

Resumo: O projeto integração Universidade-Escola foi desenvolvido no período de 2016, junto com o Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay. A fabricação de queijo Petit Suisse foi um dos minicursos ofertados na VII Semana do Técnico de Química e Alimentos (SEMATEQA) do Colégio, envolvendo os alunos do 1º, 2º, 3º e 4º anos dos cursos técnicos de Química e de Alimentos. O minicurso foi realizado no Centro Mesorregional de Excelência em Tecnologia do Leite (CMETL) da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG). Os minicursos envolveram docentes e estudantes do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade. O principal objetivo do ciclo de minicursos foi integrar os alunos dos cursos Técnicos de Química e de Alimentos, proporcionando a eles a vivência dentro da Universidade, ressaltando a importância de oficinas para o aprendizado prático dos alunos de cursos técnicos.

Palavras-chave: Minicurso. Petit Suisse. Curso técnico

INTRODUÇÃO

A tecnologia de fabricação de queijo Petit Suisse foi ofertado no I Ciclo de Minicursos de Integração Universidade Escola, direcionado para a Semana do Técnico de Química e Alimentos (SEMATEQA) do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay. O minicurso foi realizado no Centro Mesorregional de Excelência em Tecnologia do Leite (CMETL) na Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG).

A parceria entre o Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay e a Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) visa promover a formação profissional dos estudantes dos cursos técnicos de química e de alimentos, promovendo a aproximação do conhecimento teórico e prático.

O minicurso de fabricação de queijo Petit Suisse foi ministrado por docente e estudantes do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) promovendo assim a interação Universidade Escola, e elevando o padrão de qualidade da educação básica. O minicurso foi ministrado para 20 alunos e foi preparado por docente e estudante do curso de Engenharia de Alimentos, tendo uma parte teórica sobre leite,

a importância da qualidade e as formas de controle, e sobre as características e tecnologia específica de fabricação do queijo Petit Suisse.

O queijo Petit Suisse é um queijo magro produzido com leite desnatado, adicionado de creme de leite. Este produto possui consistência cremosa, de massa obtida pelo processo de coagulação mista, podendo ser adicionado de condimentos doces ou salgados. Adiciona-se fermento até que a acidez desejada seja obtida. Após a drenagem do soro, a massa concentrada é resfriada.

O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Petit Suisse do Ministério da Agricultura e Abastecimento (IN nº 53/2000) define queijo Petit Suisse como sendo o queijo fresco não maturado, obtido por coagulação do leite com o coalho e/ou enzimas específicas e/ou de bactérias específicas, adicionando ou não outras substâncias alimentícias, e, ainda, deve cumprir o estabelecido pelo Regulamento Técnico sobre padrões Microbiológicos para alimentos para queijos de alta umidade com bactérias lácteas abundantes e viáveis.

O queijo Petit Suisse é um tipo de queijo cremoso fresco com características intermediárias entre o iogurte e o queijo fresco, produzido com leite de vaca integral, desnatado ou semidesnatado de massa lisa, não maturado, macio de sabor suave, obtido de uma fermentação mista.

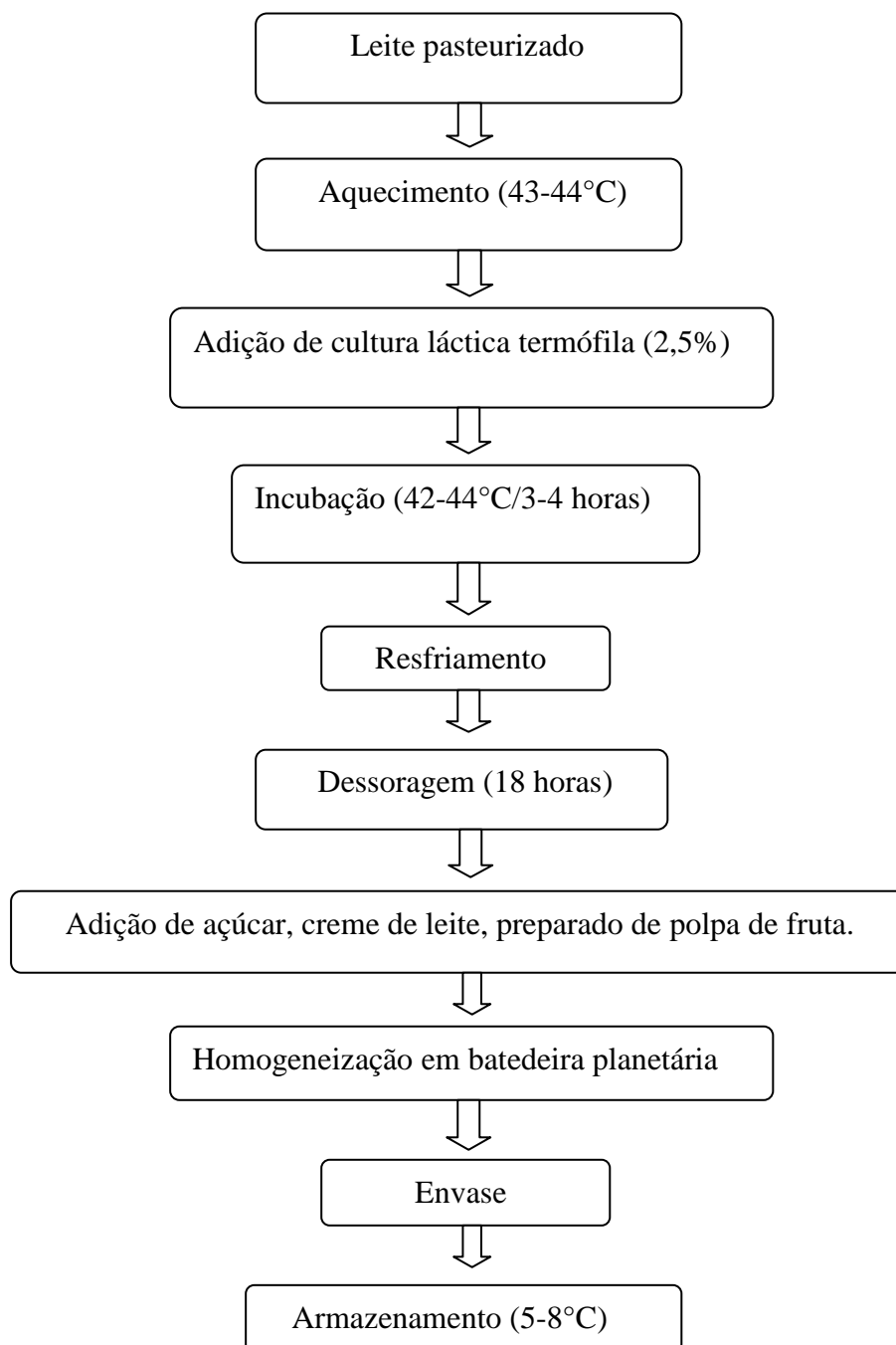
A produção de queijo Petit Suisse é tradicionalmente obtida na indústria pela fermentação do leite, a massa é dessorada obtendo-se assim a massa básica, conhecida como queijo quark, conforme fluxograma descrito na Figura 1. Esta é posteriormente adicionada à polpa de fruta e creme de leite, embalada em embalagens plásticas e comercializada sob-refrigeração como queijo Petit Suisse. A formulação utilizada no minicurso está descrita na Tabela 1.

No Brasil é comercializado como sobremesa, direcionada principalmente para o público infantil.

Tabela 1 – Formulação de queijo Petit Suisse

<i>Matéria-prima e ingredientes</i>	<i>Quantidade (g/100g)</i>
Massa dessorada	100,0
Açúcar	23,0
Creme de leite	17,0
Preparado de polpa de fruta	5,0
Goma xantana	0,2
TOTAL	145,2g

Fonte: ANDRADE, Ana Paula Cristiane de. **Desenvolvimento de queijo Petit-Suisse**. Adaptado pelo autor, 2016.

Figura 1 – Fluxograma geral do queijo Petit Suisse

Fonte: REGIS, Auriana de Assis. **Avaliação físico-química e sensorial de queijo peiit suisse elaborado com leite de cabra.** Adaptado pelo autor, 2016.

OBJETIVOS

O I Ciclo de Integração Universidade-Escola teve como propósito:

- Aprimorar e atualizar alunos dos cursos técnicos de Química e Alimentos;
- Aproximar os alunos da Universidade, proporcionando o convívio com a estrutura do curso de Engenharia de Alimentos;
- Promover a melhoria no conhecimento teórico e prático sobre a tecnologia de leite;
- Estimular o aluno de ensino público em cursar curso superior;
- Destacar a importância de boas práticas de fabricação.

METODOLOGIA

A estrutura do minicurso foi montada pelo professor ministrante e pelos alunos de graduação do curso de Engenharia de Alimentos. As atividades foram desenvolvidas no Centro Mesorregional de Excelência em Tecnologia do Leite (CMETL) no período da manhã. Onde no primeiro momento os vinte alunos dos cursos técnicos de Química e Alimentos tiveram um embasamento teórico, onde aprenderam sobre qualidade do leite, as etapas do processo de fabricação do queijo Petit Suisse, histórico do queijo, legislação e regulamentação, e boas práticas de fabricação.

No segundo momento foi feita a parte prática do minicurso, onde foi seguido o fluxograma geral do queijo Petit Suisse (Figura 1). Onde aquecemos o leite até ele atingir a temperatura entre 43-44°C, adicionamos cerca de 2,5% de cultura láctica termófila. Logo após a adição da cultura a massa foi para o que chamamos de incubação, para que a cultura aja em torno de 42-44°C aproximadamente. Após a incubação a massa foi resfriada e dessorada.

Nesse momento, utilizamos, para a seqüência do processo, uma massa previamente dessorada pelos alunos da Engenharia de Alimentos, sendo pesada a massa, feita a adição dos ingredientes (açúcar, creme de leite e preparado de polpa de fruta), sendo utilizados para metade da formulação o preparados de morango e para a outra metade, o preparado de pêssago. Em uma batedeira planetária foi feita a homogeneização da massa para que ela ficasse com o aspecto liso e homogêneo, foi feito o envase do produto, e após a avaliação sensorial dos produtos fabricados.

RESULTADOS

A manhã de minicurso, proporcionada aos alunos dos cursos técnicos de Química e de Alimentos do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay, aproximou os estudantes da estrutura do curso de Engenharia de Alimentos e lhes deu a oportunidade de conhecer os laboratórios da UEPG (CMETL). Através do conhecimento teórico e prático proposto, eles puderam obter informações das etapas de fabricação do queijo Petit Suisse, as legislações e regulamentações pertinentes ao produto, Boas Práticas de Fabricação, trabalho em equipe, higienização pessoal e de equipamentos e utensílios.

Foi possível fazer a aproximação Universidade-Escola proposta pela parceria entre o Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay e a Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), onde o apoio de ações e atividades com potencial para favorecer a aproximação entre teoria e prática foi executado com êxito.

Figura 2 – Alunos no processo de fabricação do queijo Petit Suisse



Legenda: Alunos do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay, na Escola Tecnológica de Leite e Queijo dos Campos Gerais (ETL), finalizando a etapa de envasamento do produto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O minicurso de fabricação de queijo Petit Suisse, proporcionou aos estudantes do curso técnico de Química e Alimentos do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay, o conhecimento geral de todas as etapas do processo de fabricação do queijo Petit Suisse, enfatizando os parâmetros de qualidade exigidos pela legislação brasileira.

Concluindo assim o complemento prático à teoria, consequentemente contribuindo para o aprendizado de formação técnica dos estudantes. As atividades propostas integram a participação do processo de desenvolvimento da sociedade, apresentando novos caminhos que despertem o interesse dos estudantes de cursos técnicos.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, **Instrução Normativa n° 53, de 29 de dezembro de 2000**. Regulamento técnico de identidade e qualidade do queijo Petit Suisse. Disponível em <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sisleg/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislaçãofederal>. Acesso em: 27 out. 2016.

ANDRADE, Ana Paula Cristine de **Desenvolvimento de queijo Petit Suisse com soja**, 2014.44f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos- Universidade Tecnológica Federal do Paraná), Londrina, 2014.

REGIS, Auriana de Assis, **Avaliação físico-química e sensorial de queijo Petit Suisse elaborado com queijo de cabra**. In: CONGRESSO NORTE NORDESTE DE PESQUISA E INOVAÇÃO, 7., 2012. Palmas. *Anais...*Palmas, 2012.