

ÁREA TEMÁTICA: (marque uma das opções)

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

**PARTICIPAÇÃO DO PET ENGENHARIA DE ALIMENTOS NO V CURSO DE EXTENSÃO EM
FABRICAÇÃO DE QUEIJOS DA ESCOLA TECNOLÓGICA DE LEITE E QUEIJOS DOS CAMPOS
GERAIS (ETL Queijos)**

José Pedro Wojcicchowski (josepw@hotmail.com)
Giane Gabardo (gi_gabardo13@hotmail.com)

RESUMO – A Escola Tecnológica de Leites e Queijos dos Campos Gerais (ETL Queijos) atende ao setor de produção e transformação do leite beneficiando pequenos produtores, cooperativas e indústrias. O PET, Programa de Educação Tutorial, tem como objetivo o trabalho conjunto de Ensino, Pesquisa e Extensão, com foco na melhoria do curso de Engenharia de Alimentos da UEPG. O curso de extensão em Fabricação de Queijos Finos é promovido pela ETL Queijos e realizado nesta IES, campus de Uvaranas. Os objetivos desta atividade são: capacitação dos participantes nas áreas da qualidade do leite e tecnologia de processamento de queijo, com ênfase em queijos finos franceses, incluindo noções sobre a comercialização dos produtos. Coube ao PET auxiliar aos professores e colaboradores do projeto em atividades da Fazenda Escola ao produto acabado. A experiência adquirida pelos petianos participantes resultou em um desenvolvimento do senso de responsabilidade, organização, planejamento e trabalho em grupo. Os formados pela ETL Queijos tornaram-se profissionais aptos a entrarem no mercado de queijos finos com noções teóricas e práticas, podendo agregar valor à matéria prima através da produção de alimentos seguros e com qualidade diferenciada.

PALAVRAS-CHAVE – Engenharia de Alimentos. Grupo PET. ETL Queijos.

Introdução

A Escola Tecnológica de Leites e Queijos dos Campos Gerais (ETL Queijos) vinculada ao Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) consiste na concretização de um projeto elaborado em cooperação entre o Governo do Estado do Paraná e o Governo de Rhône-Alpes na França. Atende ao setor de produção e transformação do leite, com benefícios para pequenos produtores, cooperativas e indústrias. A escola tem como características principais o ensino e a extensão, mas também investe na pesquisa visando o desenvolvimento de novos produtos, melhoria da qualidade e a solução de problemas do setor.

O Curso de extensão em Fabricação de Queijos Finos promovido pela ETL Queijos é realizado na Universidade Estadual de Ponta Grossa Campus de Uvaranas, por professores do curso de Engenharia de Alimentos da UEPG e alguns convidados de outros Cursos e Instituições, sob a coordenação do professor doutor Alessandro Nogueira.

Contribuindo para a organização, desenvolvimento e execução o curso teve apoio do grupo PET (Programa de Educação Tutorial) do Curso de Engenharia de Alimentos da UEPG, que iniciou suas atividades em dezembro de 2010. O objetivo principal do grupo PET é o fortalecimento das áreas de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no curso, buscando proporcionar aos alunos integrantes condições para realização de atividades extracurriculares que estejam de acordo com o projeto pedagógico do curso, enriquecendo a sua formação acadêmica.

Objetivos

Os principais objetivos buscados com essa atividade consistiram na capacitação dos participantes das áreas da qualidade do leite e tecnologia de processamento de queijo. As atividades visavam fornecer noções sobre a comercialização dos produtos desenvolvidos, tendo o diferencial a abordagem de temas voltados à fabricação de queijos finos europeus com ênfase nos queijos franceses.

O objetivo do Grupo PET na participação da ETL Queijos foi contribuir para a realização da atividade, desde de o acompanhamento da coleta da matéria-prima na Fazenda Escola até o produto acabado. Além disso, agregar conhecimento para os Petianos participantes a fim de desenvolver o senso de organização, trabalho em equipe, relacionando teoria e prática envolvidas em todas as etapas do processamento.

Metodologia

O curso teve duração de 96 horas, divididas em 11 módulos práticos e teóricos com duração entre 8 e 16, horas, com aulas aos sábados de manhã e a tarde. Os temas abordados foram: Bioquímica do leite e análises físico-químicas; Boas práticas de fabricação; Análises microbiológicas; Sanitização da indústria de laticínios; Queijos convencionais – tipo frescal, prato e mussarela; Queijos processados; Processamento de queijos de massa dura – tipo parmesão; Processamento de queijos de massa semidura – tipo emmental; Instalação de Queijaria; Legislação; Tratamento de valorização de resíduos da indústria queijeira e embalagens para queijos; e Logística e distribuição de queijos.

O fechamento das atividades foi feito através do Workshop Internacional de Leite e Queijos com uma programação de palestras que incluiu a participação de pesquisadores, profissionais de instituições e empresas nacionais e multinacionais que atuam no setor de laticínios.

Resultados

Os alunos vieram até as dependências da UEPG e participaram primeiramente de uma análise sensorial, Figura 1, dos mesmos queijos finos que seriam fabricados por eles durante o curso. A partir deste ponto, em cada módulo após o embasamento teórico (Figura 2), os alunos iniciavam a parte prática na planta piloto da ETL Queijos (Figuras 3 e 4) com apoio de pelo menos um membro PET. Lá realizavam todo o processo de fabricação dos queijos, para não só posterior degustação e discussão da qualidade, mas também a realização de análises físico- químicas e interpretação de resultados. (Figura 5).

Figura 1 - Análise sensorial



Alunos e petianos recebendo as amostras para análise sensorial de queijos finos.

Figura 2 - Parte teórica



Alunos e petianos no embasamento teórico em sala de aula.

Figura 3 - Processamento de queijo parmesão



Alunos analisando a cultura a ser adicionada ao leite no processamento de queijo tipo parmesão.

Figura 4 - Processamento de queijo tipo boursin



Aluna e petiana com queijo tipo boursin antes da degustação.

Figura 5 – Análises físico- química



Aluno realizando análise de acidez.

Após todos os módulos de processamento de queijos finos concluídos, passou-se para a parte de harmonização entre queijos finos produzidos durante o curso, frutas e vinhos (Figura 6). Para fechamentos das atividades foram promovidos o Workshop Internacional de Leite e Queijos (Figura 7) e a formatura do curso com o diploma de Mestre Queijeiros (Figura 8), realizado no auditório do PDE na Universidade Estadual de Ponta Grossa. O grupo PET teve uma aluna entre os recém formados no curso de Extensão de Fabricação de Queijos.

Figura 6 - Módulo de harmonização de queijos



Alunos e petiana, realizando harmonização de queijos.

Figura 7- Workshop Internacional de Leite e Queijos.



Fechamento das atividades com o Workshop Internacional de Leite e Queijos

Figura 8- Formatura dos Mestres Queijeiros.



Finalização das atividades com a formatura de mestres queijeiros.

Conclusões

A atualização, capacitação e aperfeiçoamento de técnicas, bem como a descoberta de novos campos de atuação profissional são as características que regem os novos profissionais formados pela ETL Queijos. Os mais recentes Mestres Queijeiros adquiriram conhecimento teórico e prático que lhes permitem agregar valor ao leite através da produção de queijos tradicionais e finos. Mais do que apenas produzir, os formados estudaram a bioquímica da transformação da matéria-prima e passaram a entender as reações bioquímicas que ocorrem durante o processamento. Os alunos do PET que participaram desta atividade tiveram a oportunidade de conviver com outras pessoas em um ambiente diferenciado de troca de conhecimento, aprendizado mútuo e experiência profissional. Além disso, houve um crescimento pessoal de cada participante, com desenvolvimento do senso de responsabilidade, organização, planejamento e trabalho em grupo, verificados pelos tutores do grupo. Entre os Mestre Queijeiros formados no ano de 2013 pelo curso, está a petiana Giane Gabardo.

Referência

MACEDO, N. **Escola Queijos da UEPG consolida atuação no setor de lácteos.** Disponível em:< <http://portal.uepg.br/noticias.php?id=5059>>. Acesso em abril de 2014.