



Qualificação dos produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná

Qualification of artisanal cheese producers from Southwest Paraná

Rafaela Ribeiro de Lima¹, João Pedro Lisboa Camargo², Thamiris Cristina Silva³, Andréa Cátia Leal Badaró⁴, Fabiane Picinin de Castro Cislaghi⁵

RESUMO

A produção de queijos artesanais no Sudoeste do Paraná preserva as tradições regionais e tem ganhado maior espaço e visibilidade na economia local. O objetivo deste trabalho foi contribuir para a valorização e melhoria de qualidade dos queijos artesanais da região Sudoeste paranaense, por meio da oferta de curso de capacitação/qualificação e publicação de material didático. Foi oferecido um curso gratuito sobre queijos artesanais, composto por 13 módulos. Foi elaborado material didático, com linguagem acessível e simples, com o objetivo de orientar os produtores quanto às Boas Práticas de Produção e Processamento do queijo artesanal. O curso teve ótima aceitação e procura pela comunidade, especialmente pelos produtores e técnicos do IDR-PR. O material didático elaborado teve a participação de diferentes profissionais da área e é uma forma de consulta rápida para os produtores e técnicos de extensão rural. O trabalho tem contribuído para a ampliação do conhecimento dos produtores acerca da produção de queijos artesanais e fomentado, entre a população em geral, a valorização do queijo artesanal.

PALAVRAS-CHAVE: Agroindústria. Colonial. Leite cru.

ABSTRACT

The production of artisanal cheeses in Southwest Paraná preserves regional traditions and has gained greater space and visibility in the local economy. The objective of this work was to contribute to the valorization and improvement of the quality of artisanal cheeses from the Southwest region of Paraná, through the provision of training/qualification courses and the publication of educational material. A free course on artisanal cheeses was offered, consisting of 13 modules. Didactic material was prepared, with accessible and simple language, with the aim of guiding producers regarding Good Production and Processing Practices for artisanal cheese. The course was well received and sought after by the community, especially by IDR-PR producers and technicians. The didactic material prepared had the participation of different professionals in the area and is a form of quick consultation for producers and rural extension technicians. The work has contributed to expanding producers' knowledge about the production of artisanal cheeses and promoting, among the general population, the appreciation of artisanal cheese.

KEYWORDS: Agroindustry. Colonial. Raw milk.

INTRODUÇÃO

¹ Bolsista da Fundação Araucária. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil. E-mail: rlimarafacla9@gmail.com. ID Lattes: 4147548450374138.

² Bolsista do CNPq. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil. E-mail: joaocamargo.2019@alunos.utfpr.edu.br. ID Lattes: 6285326449071168.

³ Bolsista da PROREC. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil. E-mail: thamiriscristina37@gmail.com. ID Lattes: 7939743890224508.

⁴ Docente no Curso de Engenharia de Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil. E-mail: andreabadaro@utfpr.edu.br. ID Lattes: 8224031106724853.

⁵ Docente do Curso de Engenharia de Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil. E-mail: fabianecastro@utfpr.edu.br. ID Lattes: 7487600889349104.



A produção de queijos artesanais na região Sudoeste do Paraná preserva as tradições regionais e tem ganhado maior espaço e visibilidade na economia local (PASTRO *et al.*, 2020). Queijos artesanais são aqueles elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação. São produzidos a partir de matérias-primas obtidas de produção própria ou de origem determinada, utilizando técnicas majoritariamente manuais. O produto final é individualizado e genuíno, mantendo a singularidade e as características próprias. Além disso, pode existir uma variabilidade sensorial entre os diferentes lotes do mesmo produtor, o que é característico de queijos artesanais. Não se consideram queijos artesanais aqueles feitos em indústrias de laticínios (BRASIL, 2019; BRASIL, 2022).

As características químicas, sensoriais e microbiológicas dos queijos artesanais são diretamente ligadas à sua tecnologia de fabricação, sendo particular de cada região. Muitos fatores contribuem para a identidade dos queijos, podendo citar a nutrição dos animais, a composição microbiana dos queijos, assim como o saber-fazer, microclima, altitude e raça do animal (SOARES *et al.*, 2018; PEREIRA, 2021; CASTRO CISLAGHI; BADARÓ, 2021).

O estado do Paraná é o segundo maior produtor de leite do Brasil, ficando atrás apenas de Minas Gerais, produzindo 4,3 bilhões de litros de leite por ano. A região Sudoeste do estado é responsável por mais de 23% dessa produção, a qual vem, em sua grande maioria, de pequenos produtores (G1-PR, 2021). Mais de 50% do leite produzido é destinado a fabricação de algum tipo de queijo nessa região do Paraná, que tem 64 queijarias registradas (JORNAL DE BELTRÃO, 2015).

Considerando a importância econômica da produção queijeira na região, o objetivo deste trabalho foi promover curso de capacitação/qualificação e publicar material didático a fim de contribuir para a valorização e melhoria da qualidade dos queijos artesanais da região Sudoeste do Paraná.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi elaborado e oferecido um curso gratuito sobre queijos artesanais, composto por 13 módulos, contemplando sanidade animal, normas básicas de produção segura de queijos, tecnologia de fabricação, maturação, tipos de queijos, aproveitamento do soro, gestão da qualidade, embalagem, rotulagem, gestão econômico-financeira e mercado.

O curso foi ofertado pela UTFPR campus Francisco Beltrão, em parceria com o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae-PR) e Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná (Aprosud). O público-alvo do curso abrangeu as agroindústrias e produtores que fabricam queijos na região Sudoeste do Paraná, agentes de assistência técnica e extensão rural, agentes de inspeção, profissionais da área e estudantes. As inscrições foram realizadas por módulo, em formulário do *Google Forms*.

Para cada módulo do curso, foi elaborado material didático, com linguagem acessível e simples. Esse material impresso foi disponibilizado para os inscritos no curso. Além disso, ao final do curso, a versão digital será amplamente divulgada e disponibilizada para todos os interessados (*download* em: <http://leite.fb.utfpr.edu.br/site/index.php/materiais-para-download/>).



RESULTADOS E DISCUSSÃO

O curso de qualificação sobre queijos artesanais está sendo realizado conforme o cronograma (Figura 1), sendo que já foram ofertados 9 módulos. Dos 13 módulos, dois são teórico-práticos: fabricação de queijos e aproveitamento do soro de leite. Nesses módulos, os participantes elaboraram queijo de massa cozida, ricota, bebidas lácteas (fermentada e achocolatada) e doce pastoso com soro.

O curso tem como objetivo conscientizar e qualificar os produtores de queijo artesanal da região sobre a importância e necessidade da melhoria da qualidade e da segurança dos queijos artesanais, sem, contudo, modificar a essência do “saber-fazer”. O curso teve ótima aceitação e procura pela comunidade, especialmente pelos produtores e técnicos do IDR-PR.

O material didático elaborado teve a participação de diferentes profissionais da área e é uma forma de consulta rápida para os produtores e técnicos de extensão rural.

Figura 1 – Curso de qualificação sobre queijos artesanais ofertado.

programação

inova queijo CURSO DE QUEIJOS ARTESANAIS
preparando a nova geração de queijeiros

- Curso gratuito mediante inscrição prévia
- Inscrições e certificados por Módulo
- Local: UTFPR Francisco Beltrão
- Horário: 13h30 às 17h30 (exceto Módulo 7)
- Público-Alvo: Produtores, manipuladores de alimentos, agroindústrias, agentes de assistência técnica e extensão rural

| Nº | DATA | MÓDULO | INSTRUTOR |
|----|----------------|---|---|
| 01 | 28/04 | Queijo Colonial artesanal do Suloveste PR: o espírito do APROCSUD. Práticas de consumo de região Sul em relação ao queijo Colonial artesanal | Claudiney (APROCSUD) Fabiane (UTFPR-FB) |
| 02 | 12/05 | Saúde e sanidade do rebanho. Obtenção higiênica do leite | Andréa (UTFPR-FB) |
| 03 | 26/05 | Bases Técnicas de Fabricação (BTF) na produção de queijos. Processos de pasteurização e flocagem ambiental para agroindústrias | Andréa (UTFPR-FB) |
| 04 | 16/06 | Tecnologia de queijos – princípios básicos de fabricação | Fabiane (UTFPR-FB) Natália (APROCSUD) |
| 05 | 07/07 | Tecnologia de queijos especiais – aspectos tecnológicos na fabricação dos principais quesos artesanais de queijos | Fabiane (UTFPR-FB) Natália (APROCSUD) |
| 06 | 28/07 | Fermentação em queijos. Como desenvolver culturas próprias em queijos artesanais. Maturação de queijos | Fabiane (UTFPR-FB) Natália (APROCSUD) |
| 07 | 11/08 | Módulo prático: Fabricação de queijos. Horário: 09:00 - 17:30 (08 horas) (Vagas limitadas) | Fabiane (UTFPR-FB) Natália (APROCSUD) |
| 08 | 25/08 | Módulo teórico-prático: Aproveitamento do soro de leite na propriedade rural: produção de ricota, soro de leite, bebida láctea fermentada, achocolatado (Vagas limitadas) | Fabiane (UTFPR-FB) Natália (APROCSUD) |
| 09 | 03/09 | Gestão de qualidade na agroindústria e produtos de queijos | Estelita (IDR-PR) Marcia (IDR-PR) |
| 10 | 29/09 | Embalagem e rotulagem para queijos artesanais. Legislação brasileira de queijos artesanais | Estelita (IDR-PR) Marcia (IDR-PR) |
| 11 | 20/10 | Problemas/défeitos em queijos: causas e prevenção | Fabiane (UTFPR-FB) |
| 12 | 03/11 24/11 | Gestão econômico-financeira para agroindústria. Realização para queijos artesanais | Azulene (IDR-PR) Marcia (IDR-PR) SEBRAE |
| 13 | 24/11 08/12 | Mercado de queijos | SEBRAE |

Instrutores:
Claudiney Rossi - Queijaria São João Bemini/APROCSUD
Natália Degan - Queijaria Toca Queijos Artesanais/APROCSUD
Fabiane Piccini de Castro Chabighi - Professora UTFPR-FB
Andréa Cátia Lual Bastari - Professora UTFPR-FB
Estelita Paula Galvão - ATER/IDR-PR
Marcia de Andrade - ATER/IDR-PR
Azulene Bittermann - ATER/IDR-PR
Marcia Mendonça - ATER/IDR-PR

Informações:
leite-fb@utfpr.edu.br

Fonte: Autoria própria (2023).



CONCLUSÃO

O trabalho tem contribuído para a ampliação do conhecimento dos produtores acerca da produção de queijos artesanais. Ademais, tem fomentado, entre a população em geral, a valorização do queijo artesanal, podendo tal produto representar uma nova alternativa de comercialização, como produto regional, com características típicas da região Sudoeste do Paraná.

Agradecimentos

Os autores agradecem ao CNPq, Fundação Araucária, Central Cresol Baser e UTFPR pela concessão de bolsas; ao IDR-PR e SEBRAE-PR e aos produtores de queijos artesanais pelo envolvimento e comprometimento com a melhoria dos seus produtos.

Conflito de interesse

Não há conflito de interesse.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**, 22 junho 2022.

BRASIL. Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF: Presidência da República, 2019.

CASTRO CISLAGHI, F.P.; BADARÓ, A. C. L. Dilemas da produção de queijo Colonial artesanal do sudoeste do Paraná. **Faz Ciência**, vol. 23, n. 37, p. 108-124, 2021.

G1-PR. Paraná produz 4,3 bilhões de litros de leite por ano, diz Deral. **Paraná RPC**, 25 de abril de 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/pr/parana/caminhos-do-campo/noticia/2021/04/25/parana-produz-43-bilhoes-de-litros-de-leite-por-ano-diz-deral.ghtml>. Acesso em: 19 set. 2023.

JORNAL DE BELTRÃO. **Diversificar a produção de queijo para ser destaque no Paraná**. 19 de junho de 2015. Disponível em: <https://jornalbeltrao.com.br/beltrao/diversificar-producao-de-queijo-para-ser-destaque-no-parana/>. Acesso em: 18 ago. 2023.

PASTRO, J.; FURLANI, L. L.; CASTRO CISLAGHI, F. P.; BADARÓ, A. C. L. Qualificação, valorização e RTIQ do queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná. In: X Seminário de Extensão e Inovação da UTFPR (X SEI). **Anais**. 2020. Disponível em: <https://eventos.utfpr.edu.br//sei/sei2020/paper/view/5874>. Acesso em: 19 set. 2023.



PEREIRA, F. A. O. **Queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná: Identificação de compostos voláteis e alterações químicas e físicas durante a maturação.** 2021. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Programa de Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, 2021.

SOARES, D.B. *et al.* Análise sanitária e físico-química e adequação bacteriológica do Queijo Minas Artesanal produzido em duas propriedades. **Ciência Animal Brasileira**, v. 19, p. 1-13, 2018.