

CAPACITAÇÃO EM CONTROLE DE QUALIDADE DO LEITE “IN NATURA” E PROCESSAMENTO DE LEITE PASTEURIZADO PARA PRODUTORES DE LEITE DE CABRA DO MUNICÍPIO DE PRATA-PB

Mônica Correia Gonçalves¹; Thamirys Lorraine Santos Lima²; Pedro Henrique de Assis e Silva²; Mônica Tejo Cavalcanti³; Karina da Silva Chaves⁴

O beneficiamento do leite de cabra é uma alternativa de geração de renda para as comunidades rurais, já que é um produto abundante na região Nordeste em especial no Semiárido, e que garante a inclusão das famílias nessa atividade melhorando de certa forma a qualidade de vida no campo. Nesse sentido, a execução do projeto desempenhou um papel importante no que diz respeito à necessidade de transferência de conhecimentos teóricos para os produtores de leite, com relação aos cuidados durante o processo de ordenha, as análises diárias de controle de qualidade do leite “in natura” bem como as análises utilizadas para verificar a eficiência da pasteurização, portanto, a pesquisa teve por objetivo orientar os produtores de leite da Associação dos Criadores de Caprinos e Ovinos da Prata para garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade quanto aos padrões de qualidade do leite “in natura” e pasteurizado de acordo com as exigências da Instrução Normativa nº 37, de 31 de outubro de 2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O projeto foi executado no município de Prata-PB, onde contou com a participação de 34 associados e funcionários envolvidos na etapa de controle de qualidade do leite desde a ordenha, recepção na usina e beneficiamento do leite. Para as capacitações, foram elaboradas e usadas como material de apoio, entregue aos participantes, duas cartilhas contendo todas as informações básicas sobre controle e análises de qualidade do leite “in natura” e pasteurizado. Nas capacitações foram apresentados os conteúdos das cartilhas elaboradas, , onde no momento os participantes prestaram bastante atenção nos conteúdos explanados, bem como interagiram através de questionamentos, observações e curiosidades. Foi perceptível o interesse dos envolvidos bem como dos responsáveis pela associação, onde ao final estenderam os seus agradecimentos à equipe responsável pela execução das capacitações. A todos os participantes foi entregue o certificado de participação nas capacitações. Verificou-se que a realização das capacitações foi de extrema importância e interesse para os associados e funcionários, visto que, a interligação de conhecimentos práticos com os teóricos é indispensável para a garantia de segurança ao consumidor, e a adequação às normas da legislação brasileira em relação aos parâmetros de qualidade do leite.

^{1,3,4}Professoras do Curso de Engenharia de Alimentos. Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar. Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos. Professora Coordenadora¹, mnygoncalves@gmail.com. Professora monicatejoc@yahoo.com.br. Professora Orientadora⁴, karinadasilvachaves@yahoo.com.br.

²Alunos do curso de Engenharia de Alimentos. Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos. Centro de Ciências e Tecnologia de Alimentos, Aluna bolsista, thamirysl2012@hotmail.com. Aluno voluntário, henrique_pedroufcg@hotmail.com

Palavras-chave: Transferência de Tecnologia; Capacitação; Controle de qualidade; Legislação