

Área Temática: Educação

CAPACITAÇÃO E TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA PRODUTORES DE QUEIJO E MANTEIGA DA TERRA DO MUNICÍPIO DE POMBAL – PB

Paulo Henrique de Paiva Carneiro¹, Amanda Sonalle Fernandes¹, Thamires Queiroga dos Santos¹, Verlânia Fabíola de Sousa Farias², Mônica Tejo Cavalcanti³, Mônica Correia Gonçalves⁴

A maioria dos queijos e manteiga da terra produzidos artesanalmente são fabricados de maneira rudimentar seguindo conhecimentos de processos culturais passados de gerações sem a padronização da produção. Devido a isso, o aparecimento de defeitos nos produtos torna-se constante e acarretam perdas econômicas aos produtores e, sobretudo, riscos à saúde dos consumidores. Essas problemáticas podem estar relacionadas à qualidade do leite, assim como as técnicas de fabricação e maturação e as condições higiênico-sanitárias adotadas durante a fabricação. Em face disso, o projeto objetivou capacitar os produtores de queijo e manteiga artesanais do município de Pombal-PB em Boas Práticas de Fabricação e também fornecer transferência de tecnologia na produção de derivados de leite para incentivar a diversificação da produção de produtos artesanais. A capacitação foi realizada através de exposição em slides e apresentação do conteúdo da cartilha elaborada pelos membros da equipe com abordagem de técnicas de higienização na ordenha, higiene do manipulador e etapas de produção para obtenção de produtos seguro ao consumidor. A transferência de tecnologia foi realizada através da fabricação de produtos derivados do leite como queijos, bebidas lácteas e produtos à base de nata. O curso de derivados lácteos promoveu a possibilidade de diversificação da produção além de incentivar a inovação na produção de lácteos. Com a aplicação dos conhecimentos adquiridos os produtores artesanais poderão comercializar os produtos artesanais com segurança ao consumidor, diversificando a produção, aumentando a renda e incentivando a formalização dos seus empreendimentos.

Palavras-chave: Diversificação da produção, produtos artesanais, queijeiros

¹ Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, bolsista, paulo-henriquesb@hotmail.com; aluna do curso de Engenharia de Alimentos, voluntária, amanda_sonalle@hotmail.com; aluna do curso de engenharia de Alimentos, colaboradora, tham_queiroga@hotmail.com;

² Técnica de laboratório/colaboradora, fabiolaufcg@hotmail.com;

³ Orientadora/colaboradora, monicatejoc@yahoo.com.br;

⁴ Coordenadora, mnygoncalves@gmail.com.