

**PRODUTORES RURAIS ASSISTIDOS PELO PROJETO DE EXTENSÃO  
UNIVERSITÁRIA DA ULBRA/ CANOAS “CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DE  
SABERES DO QUEIJO COLONIAL GAÚCHO”.**

BOEHM, Adriana<sup>1</sup>; MIYAMOTO, Ana Paula<sup>1</sup>; VIANA, Carine Machado<sup>2</sup>; GUEDES, Fernanda Fábero<sup>3</sup>; GRECELLE, Cristina Zaffari<sup>4</sup>.

Palavras-chave: Extensão rural, pecuária de leite, agricultura familiar.

### RESUMO

A produção de queijo colonial artesanal representa um componente econômico importante no auxílio da sustentabilidade das famílias em determinadas regiões do RS. Em especial para os proprietários das agroindústrias, em que parte da renda familiar depende dessa atividade. As agroindústrias que comercializam o queijo colonial trabalham com uma matéria-prima (leite) que apresenta um reduzido período de estocagem, devido ao seu elevado grau de perecibilidade. A opção de retê-la no campo como forma de otimizar a produção industrial torna-se uma alternativa, desde que o produtor disponha de planejamento para proporcionar a segurança dos produtos comercializados. O objetivo deste trabalho é descrever a assistência técnica prestada aos produtores rurais que participaram do projeto de extensão universitária da ULBRA/ Canoas-RS “Construção colaborativa de saberes do queijo colonial gaúcho”. Foram coletadas amostras em propriedades rurais produtoras de queijo colonial do Rio Grande do Sul. A coleta foi realizada pelo técnico da EMATER regional que realizava o preenchimento de um questionário referente a forma de produção da amostra. Os resultados das análises microbiológicas foram repassados através de laudos em reunião técnica com equipe de produtores rurais e técnicos da EMATER. Foram realizados sete repasses referentes aos resultados obtidos das análises do queijo colonial totalizando 317 produtores assistidos. Ainda, durante os repasses além dos produtores rurais, participaram os técnicos da EMATER da mesorregião correspondente. Os repasses foram realizados de forma presencial e através de videoconferências. A compreensão da extensão rural como uma forma de promover o desenvolvimento da agricultura familiar pode ajudar a produzir informações sobre os mecanismos mais apropriados para resolução das necessidades de pequenos agricultores, a partir da utilização dos recursos naturais, materiais e humanos. Tal perspectiva é particularmente importante quando considerado o a necessidade de auxiliar na sucessão familiar.

---

<sup>1</sup> Discente do Curso de Medicina Veterinária ULBRA, Canoas;

<sup>2</sup> Residente do PPG-Residência em Doenças Infecciosas e Parasitárias ULBRA, Canoas;

<sup>3</sup> Docente do Curso de Química (Bacharelado/Licenciatura) ULBRA, Canoas.

<sup>4</sup> Docente do Curso de Medicina Veterinária, ULBRA, Canoas. Endereço: czaffarigrecelle@gmail.com

## INTRODUÇÃO

A transformação das matérias-primas oriundas da propriedade rural em alimentos processados é historicamente realizada pelos agricultores, em um primeiro momento para a sua própria subsistência e posteriormente para a venda. A transformação do leite em derivados lácteos como queijos, manteiga, nata é um componente cultural característico da colonização italiana e alemã, do século XIX, sendo o queijo colonial um dos produtos mais emblemáticos. (IBGE, 2006; VINHA et al., 2010; OLALDE, 2017).

O queijo colonial, produzido com leite cru, sem adição de fermentos, com sabor picante, ácido, formato circular, massa com olhaduras é típico da produção em pequena escala, com leite próprio, produzido de maneira artesanal. Porém, ao longo dos anos, devido ao aumento da procura do consumidor por este queijo, identificado com sua origem rural e étnica, a produção do queijo colonial passou também a ser realizada em indústrias, com utilização de leite pasteurizado e adição de fermentos. (BRASIL, 1996; TESSER et al., 2016).

A produção de queijo colonial artesanal representa um componente econômico importante no auxílio da sustentabilidade das famílias em determinadas regiões do RS. Em especial para os proprietários das agroindústrias, em que parte da renda familiar depende dessa atividade. As agroindústrias que comercializam o queijo colonial trabalham com uma matéria-prima (leite) que apresenta um reduzido período de estocagem, devido ao seu elevado grau de perecibilidade.

A opção de retê-la no campo como forma de otimizar a produção industrial torna-se uma alternativa, desde que o produtor disponha de planejamento para proporcionar a segurança dos produtos comercializados.

Este tipo de atividade caracteriza o desenvolvimento de uma cadeia curta, que se assenta na conexão direta entre produtores e consumidores, constituindo um mercado emergente enraizado na tradição, origem, natureza ou modo de produção (MIOR, 2014). Entretanto, há necessidade de adequações na infra-estrutura destas agroindústrias com o aprimoramento de tecnologias e implantação de ferramentas de qualidade, como as BPF, para a obtenção de queijos de acordo com os padrões de qualidade físico-química e microbiológica (VINHA et al., 2010; RIES, 2012; EMATER, 2016).

O objetivo deste trabalho é descrever a assistência técnica prestada aos produtores rurais que participaram do projeto de extensão universitária da ULBRA/Canoas-RS “Construção colaborativa de saberes do queijo colonial gaúcho”.

## METODOLOGIA

Entre maio de 2016 e maio de 2018 foram coletadas amostras em propriedades rurais produtoras de queijo colonial do Rio Grande do Sul. A coleta foi realizada pelo técnico da EMATER regional que realizava o preenchimento de um questionário referente a forma de produção da amostra. As amostras foram encaminhadas e analisadas no Laboratório de Microbiologia Veterinária do HV ULBRA Canoas. Os resultados das análises microbiológicas foram repassados através de laudos em reunião técnica com equipe de produtores rurais e técnicos da EMATER. Estes repasses foram realizados por mesorregiões do Estado através de reunião presencial e vídeo conferências

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram realizados sete repasses referentes aos resultados obtidos das análises do queijo colonial totalizando 317 produtores assistidos. Ainda, durante os repasses

além dos produtores rurais, participaram os técnicos da EMATER da mesorregião correspondente. Os repasses foram realizados de forma presencial e através de videoconferências.

Complementando o assunto, durante os repasses foram sugeridas ações corretivas referente às possíveis não conformidades averiguadas considerando a situação higiênico-sanitária de cada produtor.

A compreensão da extensão rural como uma forma de promover o desenvolvimento da agricultura familiar pode ajudar a produzir informações sobre os mecanismos mais apropriados para resolução das necessidades de pequenos agricultores, a partir da utilização dos recursos naturais, materiais e humanos. Tal perspectiva é particularmente importante quando considerado o a necessidade de auxiliar na sucessão familiar. Finalmente, estima-se contribuir para o aprofundamento da discussão sobre a relação entre extensão rural, produção familiar e desenvolvimento local, contribuindo também com a geração de subsídios para a implementação das políticas de extensão rural.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados evidenciam a necessidade de um sistema de parcerias que gere benefícios e formação de uma rede local para o desenvolvimento da região.

### REFERÊNCIAS

- BRASIL. 1996. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 146 de 07 de março de 1996. Regulamento técnico geral para fixação de requisitos microbiológicos de queijos. Disponível em: <<https://inspleite/files/2016/03/Portaria-n%C2%B0-146-de-7-dar%C3%A7o-de-1996.pdf>>. Acesso em: 15 mai. 2019.
- IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Agropecuário 2006. Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: <[https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/51/agro\\_2006.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/51/agro_2006.pdf)>. Acesso em: 22 mai. 2019.
- MIOR LC. 2014. Inovações organizacionais da agricultura familiar: as agroindústrias e cooperativas descentralizadas no sul catarinense. In: CONGRESSO SOBER – SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 52, 2014, Goiânia. **Anais**. Goiânia, GO: SOBER, 2014. 1-20.
- OLALDE AR. 2017. **Agricultura Familiar e Desenvolvimento sustentável**. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira – CEPLAC. Brasília, 2017. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/radar/Artigos/artigo3.htm>>. Acesso: 12 nov. 2018.
- RIES JE. 2017. **Relatório socioeconômico da cadeia produtiva do leite no Rio Grande do Sul. Emater/RS** – Ascar. Porto Alegre
- TESSER IC, FARINÃ LO, KOTZWITZ LBM, SOSA DEF, PRAMIU DC. 2016. Fabricação artesanal de queijo colonial analisada sob critérios da IN 30/2013. **Revista do Instituto Laticínios Cândido Tostes**. Juiz de Fora, 71 (4): 206-218.
- VINHA MB, PINTO CLO, SOUZA MRM, CHAVES JBP. 2010. Fatores socioeconômicos da produção de queijo minas frescal em agroindústrias familiares de Viçosa, MG. **Ciência Rural**, Santa Maria, 40, 2023-2029.