



CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DOS SABERES NA PRODUÇÃO DO QUEIJO COLONIAL GAÚCHO

BECKER, I. S.¹, RODRIGUES, D. N.¹, BRETANO, C.¹, SISTO, J. M.¹, WOLFE, T.¹, VIANA, C. M.², BRASIL, J. M.³, GRECELLE, C. B. Z⁴

Palavras-chaves: produto artesanal, agricultura familiar, extensão rural.

A agricultura familiar pode ser definida como um sistema constituído de produtores rurais artesanais e seus familiares. Eles estabelecem relações com o objetivo de produzir alimentos, serviços e lazer, para obtenção de renda e melhoria da qualidade de vida. O queijo colonial é um produto de importante valor econômico e cultural no cenário da região Sul do Brasil. Como grande parte da sua produção é de forma artesanal, a tecnologia empregada é constituída, na sua maioria, de conhecimentos adquiridos pela tradição familiar regional, o que dificulta traçar um perfil de padronização específico que permita um conceito geral. Sua produção é considerada relevante para a agricultura familiar servindo como alternativa para incremento de renda. Para a sociedade, este produto, também mantém esta importância gerando empregos, diminuindo o êxodo rural, colaborando para sucessão familiar e auxiliando na perpetuação de uma cultura local. Apesar da importância desta atividade, os dados e as legislações específicas ainda são escassos e, conseqüentemente, dificulta sua avaliação e controle. O presente projeto de extensão tem como objetivo o levantamento das condições higiênicas sanitárias da produção do queijo colonial produzidos artesanalmente no Rio Grande do Sul para, auxiliar nas alternativas de correções das principais deficiências em cada agroindústria. As amostras são coletadas pela equipe técnica da EMATER-RS e enviadas ao Laboratório de Microbiologia do HV-ULBRA para análises microbiológicas. As análises realizadas são: quantificação de coliformes 45°C, quantificação de estafilococos coagulase positiva e pesquisa de *L. monocytogenes* e *Salmonella* sp. No momento da coleta os técnicos aplicam um questionário fechado para caracterizar cada propriedade e seu sistema de produção. Até o presente foram analisadas 292 amostras de propriedades rurais sendo 29% agroindústrias registradas e 71% de produção caseira. Estas propriedades analisadas são das regionais de Bagé, Caxias do Sul, Pelotas, Metropolitana, Lageado, Ijuí, Santa Maria, Erechim, Passo Fundo. Os resultados obtidos demonstram a necessidade de capacitação e adequação das agroindústrias produtoras de queijo colonial do RS.

BRASIL. 2001. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº 12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2001.

BRASIL. 2003. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 62 de 26 de agosto de 2003. Oficializa os métodos analíticos oficiais para análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal e água.

¹: Aluna do Curso de Medicina Veterinária ULBRA/Canoas.

²: Aluna de pós graduação especialização em doenças infecciosas e parasitária ULBRA/Canoas.

³: Técnica do Laboratório de Microbiologia ULBRA/ Canoas

⁴: Professora Orientadora do Curso de Medicina Veterinária ULBRA/Canoas.

