

## QUEIJO DO SUDOESTE DO PARANÁ: CAPACITAÇÃO DOS PRODUTORES E MARCA COLETIVA

Tecnologia e Produção

Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR)

PASTRO, J.<sup>1</sup>; PIVA, D.<sup>2</sup>; CASTRO-CISLAGHI, F.P.<sup>3</sup>; BADARÓ, A.C.L.<sup>4</sup>

### RESUMO

O queijo do Sudoeste do Paraná é um queijo Colonial artesanal elaborado a partir do leite de vaca cru e tem sua qualidade influenciada desde a sanidade do rebanho até a distribuição e comercialização do produto. Diante disso, algumas ações vêm sendo desenvolvidas com os produtores de queijo artesanal da região. O objetivo deste trabalho foi dimensionar quais os principais problemas/defeitos que os produtores encontram em seus queijos, promover ações de capacitação e dar continuidade às ações de valorização e visibilidade do queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná. Foi aplicado um questionário *online* aos produtores associados à APROSUD, acerca dos principais problemas/defeitos encontrados em seus queijos e as principais causas associadas. A partir disso, foi organizado um curso de capacitação para os produtores. Foi dado apoio na criação da marca coletiva “Queijo do Sudoeste”. A capacitação sobre o tema “Principais Problemas/Defeitos em Queijo Colonial Artesanal” foi realizada em junho de 2022 e o pedido de registro da marca coletiva “Queijo do Sudoeste” foi protocolado no INPI pela APROSUD. As ações que vêm sendo desenvolvidas contribuem para produção de queijos com qualidade e a valorização dos queijos da região.

**Palavra-chave:** queijo Colonial; queijo artesanal; defeitos.

### 1 INTRODUÇÃO

O queijo do Sudoeste do Paraná é um queijo Colonial artesanal, elaborado a partir do leite de vaca cru, por meio de técnicas e conhecimentos adquiridos do meio familiar, que preservam o “modo de fazer” herdado há várias gerações (PASTRO *et al.*, 2021). A qualidade dos queijos é influenciada desde

---

<sup>1</sup> Jaqueline Pastro, aluna (Engenharia de Alimentos)

<sup>2</sup> Daiane Piva, aluna (Engenharia de Alimentos)

<sup>3</sup> Fabiane Picinin de Castro Cislighi, servidor docente (Coordenador)

<sup>4</sup> Andréa Cátia Leal Badaró, servidor docente

a sanidade do rebanho até a distribuição e comercialização do produto (ROSS *et al.*, 2005).

Devido à necessidade crescente das pequenas agroindústrias em melhorar a qualidade dos queijos Coloniais artesanais, algumas ações vêm sendo desenvolvidas com os produtores de queijo artesanal. Além da qualidade, objetiva-se também a valorização e visibilidade da história vinculada à produção dos queijos. Exemplo disso foi a criação da APROSUD (Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná), que possui grande importância no processo de valorização do queijo Colonial da região, além de aumentar a união entre os produtores (CASTRO CISLAGHI; BADARÓ, 2021).

Além de extensão, este trabalho também se caracteriza como pesquisa, visto que estabeleceu quais os principais defeitos/problemas que os produtores de queijo Colonial observam nos seus produtos a fim de promover uma capacitação para entendimento das causas e de como evitar esses problemas. Por fim, o trabalho também promove o ensino, por meio da participação dos alunos nas atividades desenvolvidas.

Nesse contexto o objetivo deste trabalho foi dimensionar quais os principais problemas/defeitos que os produtores encontram em seus queijos, promover ações de capacitação e dar continuidade às ações de valorização e visibilidade do queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná.

## **2 METODOLOGIA**

Foi aplicado um questionário *online* elaborado na plataforma *google forms* aos produtores associados à APROSUD, acerca dos principais problemas/defeitos encontrados em seus queijos e as principais causas que os produtores achavam estar ligadas a esses problemas/defeitos anteriormente citados.

A partir das informações obtidas no questionário, organizou-se o curso de capacitação. Essa atividade foi dividida em dois momentos: primeiramente foram abordados os principais problemas/defeitos em queijos artesanais e causas relatados pelos produtores, além das maneiras possíveis de evitar e/ou minimizar a ocorrência desses defeitos. Posteriormente foram abordados

detalhes importantes das Boas Práticas Agropecuárias e das Boas Práticas de Fabricação.

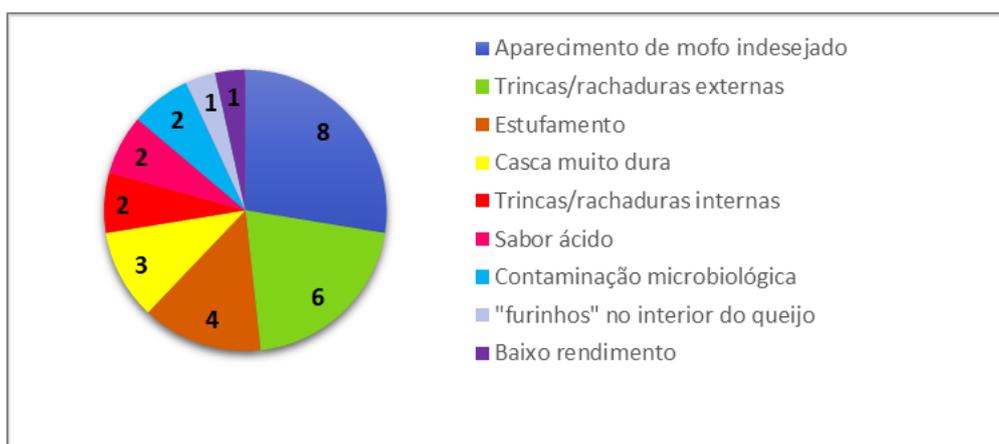
Os produtores de queijo Colonial artesanal e as agroindústrias familiares do Sudoeste do Paraná são o público alvo principal das atividades desenvolvidas, além de técnicos da extensão rural do IDR-PR (Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná).

Além disso, foi dado apoio na criação da marca coletiva “Queijo do Sudoeste” e submissão do pedido de registro no INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial).

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O questionário disponibilizado aos associados à APROSUD acerca dos principais problemas/defeitos identificados no queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná foi respondido por 13 produtores. Observou-se que o principal problema relatado foi o mofo indesejado, indicado por 8 produtores (Figura 1), seguido de trincas/rachaduras externas e estufamento. Problemas como baixo rendimento e “furinhos” no interior do queijo foram citados apenas uma vez.

Figura 1 - Principais problemas/defeitos observados pelos produtores no queijo Colonial artesanal da região Sudoeste do Paraná, 2021.



Fonte: PASTRO *et al.* (2021)

Quanto às causas associadas pelos produtores aos principais problemas/defeitos observados, as mais relatadas foram as condições de temperatura e umidade da sala/câmara de maturação e a contaminação por

microrganismos indesejados (Figura 2). Realmente esses fatores estão ligados a alguns problemas observados nos queijos, porém as demais respostas do questionário mostraram que os produtores ainda não sabem associar corretamente as causas aos seus defeitos, visto que as principais causas de problemas como estufamento não foram relatadas; evidenciando a necessidade de promover atividades sobre esse tema.

Figura 2 – Principais causas dos problemas/defeitos relatadas pelos produtores de queijo Colonial artesanal da região Sudoeste do Paraná, 2021



Fonte: PASTRO *et al.* (2021)

A capacitação sobre o tema “Principais Problemas/Defeitos em Queijo Colonial Artesanal” foi realizada em junho de 2022 na propriedade de um dos associados à APROSUD, em Dois Vizinhos – PR, e contou com a presença dos produtores, de técnicos da extensão rural (IDR-Paraná) e de alguns estudantes envolvidos.

O pedido de registro da marca coletiva “Queijo do Sudoeste” (Figura 3) foi protocolado no INPI pela APROSUD, com auxílio dos parceiros Sebrae Paraná e Central Cresol Baser.

O projeto se tornou muito importante para a valorização dos queijos Coloniais artesanais da região e um meio de fornecer conhecimento aos produtores. Além disso, possibilita que os alunos da Engenharia de Alimentos complementem o conhecimento que vêm adquirindo e expandam sua visão sobre a profissão.

Figura 3 – Marca coletiva “Queijo do Sudoeste”



Fonte: Sebrae Paraná (2022)

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho tem contribuído para o entendimento dos principais problemas que os produtores de queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná ainda observam nos queijos e também para a ampliação do conhecimento dos mesmos sobre o assunto, além de possibilitar a produção de queijos com qualidade e a valorização dos queijos da região.

#### REFERÊNCIAS

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, jan./jun. 2021. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/27011/17204>. Acesso em: 28 jul. 2022.

PASTRO, J.; ANDRADE, D. P; BADARÓ, A. C. L.; CASTRO CISLAGHI, F. P. Percepção dos produtores sobre os principais problemas/defeitos observados nos queijos Coloniais artesanais do Sudoeste do Paraná. In: VIII encontro paranaense de Engenharia de Alimentos (VIII EPEA). **Anais**, 2021. Disponível em: [https://www.even3.com.br/anais/epea\\_semea/](https://www.even3.com.br/anais/epea_semea/). Acesso em: 28 jul. 2022.

ROOS, T. B.; SCHEID FILHO, V. B.; TIMM, C. D.; OLIVEIRA, D. S. Avaliação microbiológica de queijo colonial produzido na cidade de Três Passos. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 19, n. 132, p. 94-96, 2005. Disponível em: <http://fvvet.ufpel.tche.br/inspleite/documentos/2005/trespazos.pdf>. Acesso em: 28 jul. 2022.

SEBRAE PARANÁ. **Origens Paraná - Sudoeste – Queijo**. Disponível em: <https://www.sebraepr.com.br/artigos/origens-parana-sudoeste-queijo/>. Acesso em: 04 ago. 2022.