

Projeto auxilia produtores de queijos a saírem da informalidade

BANDEIRANTES

Quando Doraci Martins, 38 anos, começou a fazer queijo para vender, há mais de 10 anos, ela nunca tinha ouvido falar em registro ou certificação do produto.

"Eu só fui ouvir falar disso há uns cinco anos. Parecia uma coisa muito distante. Eu sabia que tinha que ter. Mas não sabia nem por onde começar", disse.

As coisas começaram a mudar quando Doraci conheceu o "Programa de Registro e Certificação de Queijos Produzidos em Regime de Agricultura Familiar" de um projeto desenvolvido pela UENP, por meio do Centro Mesoregional de Excelência em Tecnologia do Leite instalado no Campus Luiz Meneghetti, em Bandeirantes. O programa foi criado para ajudar os produtores de queijo da região a sair da informalidade, e Doraci aproveitou a oportunidade.

Primeiro ela participou de um curso de "Boas práticas de manipulação de alimentos" em Joaquim Távora, cidade onde

mora com a família. Depois, aprendeu a pasteurizar o leite. "Eu não achei que tinha como fazer queijo pasteurizando o leite. Fiquei encantada. O queijo dura bem mais. Não precisa sair correndo vender com medo de estragar", conta Doraci.

Além de ofertar o curso, a equipe da UENP também faz visitas aos produtores que querem se regularizar. "A nossa função é orientar para que eles possam produzir de acordo com o que a legislação exige", explica Glacy Costa, médica veterinária do Programa. "Assim eles podem conseguir o registro no serviço de inspeção local e comercializar o queijo deles sem nenhum receio, porque se trata de um produto sem riscos à saúde", complementa.

O trabalho inclui também a análise laboratorial do queijo, que é coletado durante as visitas da equipe. "A análise nos permite saber se há alguma contaminação no produto, e se as adequações feitas pelo produtor estão dando resultado. E com base nela que



(Da esq. para a dir.) Robson Luiz Garcia, Silvio Luiz Garcia e Mara Regina Garcia preparam produtos para entrega na região; família, com orientação da UENP, trabalha para certificação

sabemos se estamos no caminho certo", disse a bióloga Bruna Terzi Ferreira.

A etapa seguinte do projeto será a certificação UENP sobre a qualidade do queijo produzido pelas agroindústrias familiares do Norte do Paraná. "Para tanto, o Laboratório de Análises de Leite e derivados da UENP, somente certificará os queijos dos produtores que atenderem as recomendações técnicas e os padrões de qualidade físico-químicos/microbiológicos previstos na legislação", comenta o professor coordenador do projeto, Eder Paulo Fagan.

Em poucos meses, Doraci cumprirá todos os requisitos para receber o registro e, hoje, aguarda a entrega formal do documento. A Prefeitura, inclusive, já liberou Doraci para fornecer queijo para a merenda escolar da cidade. "Tudo que eu tenho foi vendendo queijo na rua de porta em porta. Minha mãe me criou vendendo queijo. Com as recomendações da equipe do projeto da UENP e atendidas às exigências do Serviço de Inspeção local, será fornecido o registro e reconhecimento de que estou fazendo tudo certo. Eu vou ter o maior orgulho de oferecer o meu queijo para as pessoas e dizer que eles podem comer sem nenhum receio. Porque o meu produto tem um registro dizendo que é de qualidade", emocionou-se Doraci.

PARCERIA - O "Programa de Registro e Certificação de Queijos da UENP" atende produtores de quatro cidades da região: Andaraí, Cornélio Procopio, Joaquim Távora e Leopólis. Em todos os municípios, o programa atua em conjunto com o S.I.M (Serviço de Inspeção Municipal), que controla a qualidade dos produtos de origem animal. O S.I.M também é o responsável por emitir a certificação de qualidade aos produtores que se adequam à legislação. Em Joaquim Távora, foi o S.I.M que procurou a UENP para trabalhar com os produtores locais. "É maravilhoso. Eles são responsáveis técnicos, fazem o plano de produção e a análise laboratorial do produto", disse Simone Correa, médica veterinária do S.I.M. "Tudo o que o produtor não tem condição de fazer e que poucos médicos veterinários fazem, a equipe da



Doraci Martins recebe certificado do curso de "Boas práticas da manipulação de alimentos" das bolsistas Bruna Terzi (à esq) e Glacy Costa

UENP faz com qualidade e de graça", afirma.

No total, 13 produtores participam do projeto em Joaquim Távora. Alguns, como a Doraci, já estão adiantados no processo de Registro. Outros ainda cumprem etapas para se adequar. "A maioria produz o queijo em casa. E, às vezes, para atender às normas do S.I.M, é preciso adequar as instalações. Isso tem custo. E nem todos têm dinheiro para fazer essas adaptações imediatamente. Por isso, a maioria no processo depende muito das condições do produtor também", conta Bruna Terzi Ferreira.

Silvio Luiz Garcia é um dos que estão se adequando para conseguir o Registro. Há quatro anos, ele, a esposa e o filho fabricam diferentes tipos de queijo, coalhada e iogurte. A produção acontece num cômodo da casa onde vive a família, na zona rural do município. "No começo, fazíamos só para o nosso consumo. Mas depois as pessoas começaram a pedir, e a produção foi aumentando. Hoje, nós vendemos os produtos na feira e em alguns pontos comerciais da cidade".

O curso de boas práticas e a visita da equipe da UENP à propriedade trouxeram um novo ânimo à família Garcia. Eles não só querem a certificação, como também querem expandir o negócio. "Primeiro, nós vamos fazer algumas adequações aqui mesmo, para atender o que pede a inspeção. Mas eu já estou planejando construir um prédio próprio para abrigar a fábrica. Agora que sabemos por onde ir, não podemos parar de crescer", planeja Silvio.

UNIVERSIDADE SEM

FRONTEIRAS - O "Programa de Registro e Certificação de Queijos Produzidos em Regime de Agricultura Familiar" é financiado pelo "Programa Universidade Sem Fronteiras". Um programa de extensão universitária criado pela Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná (SET). Além da médica veterinária Glacy dos Santos Costa e da bióloga Bruna Terzi Ferreira, também fazem parte do projeto os estudantes de graduação Júlia dos Santos Gutierrez e Aline Garcia da Silva (Ciências Biológicas), e Júlio César de Oliveira (Medicina Veterinária), todos bolsistas do "Universidade sem Fronteiras". Também fazem parte, como voluntários, os acadêmicos de Medicina Veterinária Amanda Barros Castelan, Marcela Spinelli Flores de Tulo e Enrico Tozzi.

Júlio Gutierrez, 21, é aluno do segundo ano de Ciências Biológicas. Ela conta que participar do programa tem sido uma experiência muito satisfatória. "O Programa facilita muito nosso aprendizado em sala de aula. Têm coisas que aprendi aqui que ainda não vi em sala e já sei como funciona na prática. É muito bom. Sem contar o crescimento pessoal que temos".

O Programa é coordenado pelo professor-doutor Eder Paulo Fagan, que destaca o aspecto social do projeto. "É um projeto maravilhoso, que muda não só a vida desses produtores, mas a nossa também. Nós também aprendemos muito com eles. E ver o produtor agregando qualidade e valor ao produto dele é algo muito satisfatório", partilha. (Da assessoria)

Belly Shoes
Sapatilhas

Preço único
R\$ 39,90

tel. (41) 3542-0824

Av. Comendador Luiz Meneghetti, 514
Centro - Bandeirantes/PR

Siga no Instagram
@BELLYSHOESSAPATILHAS

www.academiaswashington.com.br

Washington.
Academia de Inglês
Fluência com Cultura

Tel. 3542-5114
Av. Com. Luiz Meneghetti, 1021
Centro - Bandeirantes/PR

TRANSBRAS
MOTEL - HOTELISMO

Pacote inclui:
- Transporte em ônibus LD.com
- Poltronas Reclináveis.com
- descanso de pernas - Água
- Refrigerante - Manta, Travesseiros
- Net Bus - Internet Wi-Fi
- 3 Diárias no Hotel Giardano
- 3 Cadeiras de Massagem
- 3 Almoços no hotel
- Seguro Viagem
- Guia de Turismo

Rio Quente
resorts

HOTEL

R\$ 899,00

Rua Prof. Gressan Araújo, 319
Vila Lurdane - Bandeirantes - Paraná

DE 11 À 15/11
RIO QUENTE RESORTS