

## **Universidade Estadual do Norte do Paraná ajuda produtores de queijos** **Ciência e Tecnologia**

Enviado por: [alinekozak@secs.pr.gov.br](mailto:alinekozak@secs.pr.gov.br)

Postado em: 16/07/2016 09:00

Projeto capacita agricultores familiares e os apoia na busca de registro e certificação do produto, para que saiam da informalidade e possam incrementar produção e renda. Iniciativa é financiada pelo programa de extensão Universidade Sem Fronteira, do Governo do Paraná

A agricultora Doraci Martins, 38 anos, de Joaquim Távora, no Norte Pioneiro, começou a fazer queijo para vender há mais de dez anos e nunca tinha ouvido falar em registro ou certificação do produto. "Eu só fui saber disso há uns cinco anos. Parecia uma coisa muito distante. Eu sabia que tinha que ter, mas não sabia nem por onde começar", diz ela. Doraci aproveitou a oportunidade ofertada pela Universidade Estadual do Norte do Paraná (Uenp), que capacita os produtores e os ajuda a sair da informalidade, de forma a que possam incrementar produção e renda. Em poucos meses, Doraci cumpriu todos os requisitos para receber o registro e, hoje, aguarda a entrega formal do documento. A prefeitura de Joaquim Távora, inclusive, já liberou a produtora para fornecer para a merenda escolar. Outros 19 produtores de Joaquim Távora, Andirá, Cornélio Procópio e Leópolis estão sendo beneficiados pelas ações do Programa de Registro e Certificação de Queijos Produzidos em Regime de Agricultura Familiar, desenvolvido pela Uenp, por meio do Centro Mesorregional de Excelência em Tecnologia do Leite instalado no Campus Luiz Meneghel, em Bandeirantes. A iniciativa é financiada pelo programa de extensão "Universidade Sem Fronteiras", criado pela Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná. É o maior programa de extensão universitária em curso no país e tem por finalidade contribuir com o cumprimento da função social das universidades estaduais do Paraná. APRENDE - Iniciado em setembro do ano passado, o programa da Uenp atende plenamente a esse objetivo. "É um projeto maravilhoso, que muda não só a vida desses produtores, mas a nossa também", afirma o professor da Uenp Éder Paulo Fagan, coordenador do programa. "Nós também aprendemos muito com eles. Ver o produtor agregando qualidade e valor ao seu produto é algo muito satisfatório", ressalta. A produtora Doraci Martins é um exemplo do resultado concreto do programa. "Tudo o que eu tenho consegui vendendo queijo na rua de porta em porta. Minha mãe me criou vendendo queijo. Com as recomendações da equipe 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", emociona-se Doraci. CURSOS E VISITAS - Além de ofertar cursos de boas práticas e manipulação de alimentos, a equipe da Universidade Estadual Norte Pioneiro também faz visitas aos produtores que querem se regularizar. A partir disso, orienta-os para possam se adequar às normas exigidas para a certificação. "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 sem nenhum receio, porque se trata de um produto sem riscos à saúde", complementa. Todos os produtores estão, até o momento, em fase de adequação às normas. Doraci Martins, provavelmente, será a primeira a receber. 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. É com base nela que sabemos se estamos no caminho certo", disse a bióloga Bruna Terci 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 Universidade, 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 Éder Paulo Fagan. PARCERIA - Em todos os municípios em que atende, o Programa de Registro e Certificação de Queijos da Uenp atua em conjunto com o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), que controla a qualidade dos produtos de origem animal. O órgão 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 Universidade 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 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. 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 agilidade no processo depende muito das condições do produtor também", conta Bruna Terci Ferreira. AUMENTANDO - Sílvio 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, 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 Sílvio. Box Universidade Sem Fronteiras privilegia municípios com baixo IDH O Universidade Sem Fronteiras tem como objetivo desenvolver projetos de extensão em áreas que privilegiam os municípios com baixo Índice de Desenvolvimento Humano Municipal &ndash; IDHM. Podem participar do programa professores-orientadores, profissionais recém-formados e estudantes de graduação das universidades públicas do Paraná que irão formar equipes multidisciplinares para atuar nos projetos. No projeto da Universidade Estadual do Norte do Paraná, além da médica veterinária Glacy dos Santos Costa e da bióloga Bruna Terci Fernandes, 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 Barroso Castelani, Marcela Spinelli Flores de Túlio e Enrico Tozzi. Júlia Gutierrez, 21, é aluna 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". Saiba mais sobre o trabalho do Governo do Estado em: [www.pr.gov.br](http://www.pr.gov.br) e [www.facebook.com/governopr](http://www.facebook.com/governopr)