

PROMOÇÃO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E DA PRODUÇÃO REGIONAL: a experiência da ETLqueijos no 25º AGROLEITE

Comunicação

Coordenador da atividade: Alessandro NOGUEIRA

José Pedro WOJEICCHOWSKI[1]; Aline ALBERTI, Ivo Mottin DEMIATE, Renata DINNIES SANTOS SALEM e Alessandro NOGUEIRA.

Fortalecimento Sustentável do Setor De Lácteos nos Campos Gerais: Produção de Queijos Maturados por Pequenos Produtores

Resumo: A Escola Tecnológica de Leites e Queijos dos Campos Gerais (ETLQueijos), vinculada ao curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), participou do 25º Agroleite, em Castro-PR, com o objetivo de divulgar suas atividades de extensão, pesquisa e graduação. A metodologia envolveu a organização de quatro equipes compostas por professores e alunos, responsáveis por apresentar informações sobre o curso de Mestre Queijeiro, a graduação e os processos de fabricação de queijos, além de promover degustações e expor produtos premiados elaborados por egressos. Durante o evento, realizado de 5 a 8 de agosto de 2025, cerca de 600 visitantes interagiram diretamente com os expositores, enquanto a feira recebeu aproximadamente 163 mil pessoas. Os visitantes tiveram acesso a informações técnicas, análise sensorial de queijos finos e orientações sobre o mercado de laticínios, o que favoreceu a conexão entre ensino, pesquisa e extensão. Os resultados demonstram a importância da ETLQueijos na capacitação de profissionais e na promoção da valorização dos produtos lácteos regionais. Conclui-se que a participação no evento fortaleceu a visibilidade institucional, contribuiu para a formação dos alunos e profissionais do setor de lácteos e destacou o potencial de crescimento do setor de queijos artesanais e maturados.

Palavras-chave: Capacitação profissional. Queijos Finos. Queijos Autorais.

INTRODUÇÃO

A região dos Campos Gerais configura-se como a maior bacia leiteira do estado do Paraná e uma das mais relevantes em qualidade do Brasil. Além da expressiva produção de leite, pequenos, médios e grandes produtores buscam agregar valor aos seus produtos, diversificar portfólios e ampliar a vida de prateleira, atendendo às demandas de um mercado cada vez mais exigente. Com o objetivo de capacitar os integrantes dessa cadeia produtiva nas áreas de

[1] Apresentador

qualidade do leite e tecnologia de processamento de queijos, foi criada, em 2008, a Escola Tecnológica de Leites e Queijos dos Campos Gerais (ETLQueijos), vinculada ao curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG). O curso de Extensão em Fabricação de Queijos, o qual encontra-se na XIV edição, é estruturado em oito módulos, realizados quinzenalmente aos sábados, totalizando 72 horas, além de um encontro adicional integrado ao Workshop Internacional de Leite e Queijos, que culmina com a formatura dos concluintes. Desde sua criação, o curso de extensão já qualificou mais de 350 profissionais, muitos dos quais atuam como empreendedores ou em indústrias de pequeno, médio e grande porte. A importância da cadeia leiteira para a região é evidenciada pelo Agroleite, evento técnico promovido há 25 anos pela Cooperativa Castrolanda, em Castro-PR, que reúne exposições, fóruns, painéis e diversos expositores do setor. Este trabalho apresenta a participação da ETLQueijos no 25º Agroleite, realizado no estande institucional do Estado do Paraná, destacando sua atuação na promoção da formação profissional e na valorização da produção regional.

OBJETIVOS

O objetivo da participação da ETLQueijos no 25º Agroleite consistiu em ampliar a divulgação das atividades desenvolvidas no curso de formação de Mestre Queijeiro, além de promover a visibilidade da graduação em Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) e do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPG-CTA), destacando a importância da capacitação técnica e da integração entre ensino, pesquisa e extensão.

METODOLOGIA

Uma vez confirmada a participação da ETLQueijos no 25º Agroleite, no estande “Arena Paraná”, foram organizadas quatro equipes responsáveis pela atuação ao longo dos dias do evento, compostas por, no mínimo, um professor e dois acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos ou do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UEPG. A estrutura do estande contou com um refrigerador expositor, destinado à apresentação de

produtos desenvolvidos por queijeiros egressos da ETLQueijos, com destaque para queijos premiados das empresas Vila Velha, Het Dorp, Dutch Lady e Witmarsum. Com o intuito de ampliar a divulgação do curso de extensão, foram repassadas aos visitantes informações sobre diferentes tipos de queijos, processos de fabricação, duração do curso e oportunidades de formação, além da distribuição de folders explicativos. Para os participantes mais interessados, também foi oferecida uma análise sensorial dos queijos expostos, permitindo a degustação de diferentes variedades acompanhada de uma breve descrição de suas características sensoriais e tecnológicas.

RESULTADOS

A participação da ETLQueijos no 25º Agroleite, realizado de 5 a 8 de agosto de 2025, em Castro-PR, no estande mostrado na Figura 1, mostrou-se de grande relevância para a divulgação das atividades do curso de extensão. A feira recebeu aproximadamente 163 mil visitantes, evidenciando o elevado potencial de visibilidade das ações institucionais.



Figura 1 - Estande Arena Paraná com a exposição da ETL Queijos no 25º Agroleite

A interação entre os discentes e o público foi um dos principais destaques, abrangendo desde o esclarecimento de dúvidas simples sobre a estrutura do curso de Extensão em Fabricação de Queijos até discussões mais complexas sobre os processos bioquímicos e

tecnológicos envolvidos na produção de queijos. Os discentes participantes desenvolvem projetos de iniciação científica e participam ativamente na organização do curso de queijos, o que proporcionou maior segurança na exposição de informações e argumentação técnica.

Um dos diferenciais do estande foi a vitrine de queijos finos ou maturados, que apresentou variedades como Gouda (6 e 18 meses), Emental, Appenzeller, Asiago, Gouda com cominho, ervas finas e lavanda, Figura 2.

Foram oferecidas degustações acompanhadas de breves descrições sensoriais, e, embora não tenha havido avaliação formal, a maioria dos provadores demonstrou aprovação e interesse na aquisição dos produtos.

Além da divulgação do curso de extensão da ETLQueijos, os integrantes das equipes buscaram estabelecer uma conexão entre esse projeto e a graduação em Engenharia de Alimentos e o Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, evidenciando a importância da formação técnica e acadêmica na área. Durante as interações, os expositores apresentaram como o profissional graduado atua no mercado de trabalho, especialmente no setor de laticínios e derivados, abordando desafios, oportunidades e perspectivas de crescimento, Figura 3.



Figura 2 - Exposição de alguns queijos de egressos da ETLQueijos



Figura 3 - Integrantes do estande da ETLQueijos interagindo com visitantes

Considerando que uma parcela significativa dos visitantes era composta por alunos do ensino médio e técnico, essa participação também se configurou como uma estratégia para fomentar o interesse pela graduação em Engenharia de Alimentos da UEPG. Destaca-se, ainda, a diversidade do público que visitou o estande, estimado em cerca de 600 pessoas, abrangendo perfis nacionais e internacionais, incluindo produtores, empresários, autoridades, professores, pesquisadores, estudantes, apreciadores de queijos e público geral. A atividade demandou dos expositores habilidades de comunicação, adaptação e, em alguns casos, o uso de outros idiomas, aspectos tão relevantes quanto o domínio técnico do conteúdo. Constatou-se que os integrantes das equipes conseguiram interagir de forma dinâmica e eficaz com diferentes perfis de visitantes, o que contribuiu significativamente para o desenvolvimento acadêmico, profissional e pessoal dos participantes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A participação da ETLQueijos, curso de extensão vinculado à graduação em Engenharia de Alimentos da UEPG, no 25º Agroleite reforça o compromisso com a extensão universitária e evidencia a integração entre ensino, pesquisa e extensão, pilares fundamentais da instituição.



Ao longo do evento, cerca de 600 visitantes interagiram com os expositores, demonstrando que o objetivo de ampliar a divulgação das atividades da ETLQueijos foi plenamente alcançado. A inserção de acadêmicos na atividade contribuiu para o desenvolvimento de competências técnicas, comunicacionais e sociais, favorecendo sua formação profissional e pessoal. Além disso, a exposição de produtos elaborados por egressos e o elevado interesse do público por queijos maturados destacam o potencial de crescimento do setor e a importância da qualificação de profissionais capacitados. A experiência proporcionou visibilidade à ETLQueijos, fortaleceu sua conexão com o mercado e consolidou o papel da UEPG como referência regional na formação e atualização de profissionais da cadeia láctea, reafirmando a relevância de ações extensionistas para o desenvolvimento do setor e da comunidade.

APOIO

À CAPES, CNPq e Fundação Araucária pela concessão de bolsas de iniciação científica e tecnológica, Pós-Doutorado em extensão e de Produtividade em Pesquisa e em Desenvolvimento Tecnológico e Extensão Inovadora.

REFERÊNCIAS

CASTROLANDA. **Agroleite 2025 surpreende e movimenta quase R$ 1 bi em negócios**. Disponível em: https://www.agroleitecastrolanda.com.br/pt-br/noticias/agroleite-2025-surpreende-e-movimenta-quase-r-1-bi-em-negocios-334. Aceso em: 02 set. 2025.

ETLQueijos. **Apresentação.** Disponível em: https://www2.uepg.br/etlqueijos/apresentacao/. Acesso em: 02 set. 2025.