

OFICINA DE TECNOLOGIA DE QUEIJO *PETIT SUISSE*

Área Temática

Educação.

Coordenador(a) da atividade:

Guilherme de Almeida Souza TEDRUS

Vitória Kadlubiski MASCARO[1], Brunna NAKONIECZNI, Maria Eduarda Pires da SILVA, Mareci Mendes de ALMEIDA, Guilherme de Almeida Souza TEDRUS.

Apoio aos pequenos produtores rurais da região dos Campos Gerais e da Região de Maringá. 4ª Edição.

Resumo: O trabalho se refere à oficina de Queijo *Petit Suisse* realizada no Colégio Estadual Regente Feijó, no dia 06 de junho de 2025, estando ligada às atividades dos projetos de extensão: "Apoio aos pequenos produtores rurais da região dos Campos Gerais e da região de Maringá" e "Despertando para a Ciência". A oficina teve como objetivo oportunizar aos alunos do ensino médio novas experiências ao acompanharem a produção do Queijo *Petit Suisse*, além de terem uma breve apresentação sobre o que seria, por que é considerado um queijo, sua origem e algumas curiosidades. Outros objetivos foram de possibilitar aos acadêmicos ministrantes aprimorarem suas capacidades e conhecimentos do assunto abordado, principalmente na área de fermentação lática e derivados de leite, utilizando de uma linguagem técnica, porém de fácil entendimento afim de tornar mais prática a compreensão dos alunos. A oficina também teve a finalidade de divulgar atividades do curso de Engenharia de Alimentos para os alunos do ensino médio. A oficina teve início com a fundamentação teórica sobre o tema e, depois, foi realizada a preparação prática do queijo *Petit Suisse*, com a participação de alguns alunos do Colégio, e finalizando com a avaliação do produto obtido.

Palavras-chave: Minicurso. Derivado do leite. Educação.

[1]Apresentador(a)



INTRODUÇÃO

A atividade foi realizada através do projeto ´´Apoio aos pequenos produtores rurais dos Campos Gerais e da região de Maringá`` e pelo convite feito dentro da proposta do projeto ´´Despertando para a Ciência``, que realizou diversas atividades com o mesmo objetivo da nossa oficina. O público participante estuda no ensino médio regular com pouco conhecimento sobre o assunto, o que tornou o momento de diálogo de muita curiosidade, e dúvidas sendo tiradas pelos acadêmicos afim de proporcionar não somente uma experiência diferente do cotidiano, mas também transmitindo conhecimento para eles sobre produtos derivados do leite, e, em especial sobre o *Petit Suisse,* que é um queijo fresco com alta umidade, direcionado ao público infantil (BRASIL,2000.) e que utiliza fermento lático específico para realizar a fermentação adequada do leite, e dessa forma, obter produto com as características sensoriais adequadas.

OBJETIVOS

A Oficina de Tecnologia de Queijo *Petit Suisse* teve como objetivo principal oportunizar aos alunos do ensino médio novas experiências ao acompanharem a produção do Queijo *Petit Suisse*, além de terem uma breve apresentação sobre o produto, sua origem, algumas curiosidades e uma breve orientação sobre as Boas Práticas de Fabricação (BRASIL,2004). Outros objetivos foram de possibilitar aos acadêmicos ministrantes aprimorarem suas capacidades e conhecimentos do assunto abordado, principalmente na área de fermentação lática e derivados de leite, utilizando de uma linguagem técnica, porém de fácil entendimento, afim de tornar mais prática a compreensão dos alunos. A oficina também teve a finalidade de divulgar atividades do curso de Engenharia de Alimentos para os alunos do ensino médio.

METODOLOGIA

Inicialmente, a oficina foi composta por um grupo de acadêmicos que foram acompanhados por um professor do curso de Engenharia de Alimentos. Estruturamos a mesma com base nas atividades realizadas em laboratório e em um produto que chamasse a

atenção dos alunos, neste caso, o queijo *Petit Suisse*. Com base em uma breve reunião, definimos o cronograma de atividades necessárias antes mesmo da aplicação da oficina no colégio.

Utilizando os laboratórios do Centro Mesorregional de Excelência em Tecnologia de Leite (CMETL) da UEPG, programamos testes como: a quantidade necessária de leite para obter o *Petit Suisse* para todos os alunos, o tempo de dessoragem que levaria até obtermos a consistência desejada do queijo, a organização de todos os equipamentos, embalagens para envase dos produtos e utensílios necessários para a produção, conforme visto na Figura 1, pesagem dos ingredientes necessários, a confecção de uma apresentação de slides contendo informações sobre o assunto da oficina e de um folder com os ingredientes utilizados para disponibilizarmos aos alunos.

Após os testes realizados em laboratório, optamos por utilizar o sabor morango e concluímos que era possível realizar a dessoragem do queijo como parte da oficina, levando em torno de 30 a 40 minutos, e a mesma ao ser exibida aos alunos.

Ao realizar a parte prática, foram explicados todos os detalhes do preparo do Queijo *Petit Suisse*, além de dispor de amostras de alguns ingredientes que compõem a receita para que os alunos pudessem observar de perto e contar com a participação de alguns deles no preparo, ao acrescentarem os ingredientes solicitados na massa dessorada.

RESULTADOS

Durante o período da oficina, os alunos vivenciaram todas as etapas do processamento, incluindo a etapa de dessoragem da massa (Figura 2) e no final o Petit Suisse foi embalado em potes plásticos, conforme mostra a Figura 3, e distribuídos entre os alunos.

Houve muita interação entre os alunos e os ministrantes durante todo o processo de fabricação, incluindo perguntas bem interessantes, tornando o momento mais dinâmico e de melhor entendimento para todos.

De forma geral, a oficina contribuiu para diversos fatores. A oportunidade dos acadêmicos de poderem compartilhar seus conhecimentos e colocá-los em suas palavras a disposição dos alunos, a interação gerada entre os alunos do colégio, o professor e os acadêmicos tornando a tarde de oficina muito proveitosa e importante para o aprendizado mútuo.

FOTO(S)

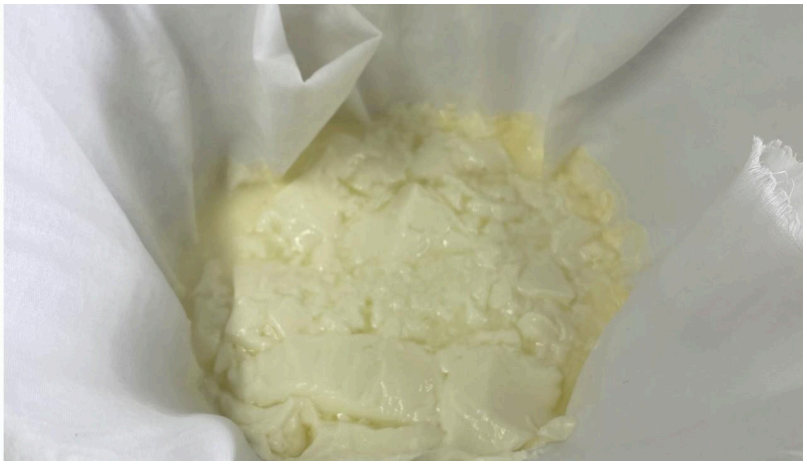
Figura 1. Ingredientes e utensílios utilizados na oficina.



Legenda: Fotografia tirada durante a preparação e organização do material necessário para a realização da oficina que foi separado, pesado e identificado anteriormente no laboratório afim de tornar a oficina mais estruturada.

Fonte: Autores.

Figura 2. Processo da retirada do soro do Queijo *Petit Suisse*.



Legenda: Fotografia tirada no momento de dessorar a massa do *Petit Suisse*.
Fonte: Autores.

Figura 3. Queijo *Petit Suisse* pronto e embalado.



Legenda: Fotografia tirada no final da oficina com o *Petit Suisse* sabor morango embalado.
Fonte: Autores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nas experiências obtidas através dos testes no laboratório até a realização da oficina no colégio, concluímos que foi uma atividade agradável, e que com o auxílio de todos

os acadêmicos foi possível tornar a oficina mais organizada, dinâmica e divertida para os alunos. Alguns pontos da organização antecipada como a pesagem dos ingredientes necessários e a separação dos utensílios necessários anteriormente tornaram a oficina muito melhor do que esperávamos. Sendo assim, foi uma atividade proveitosa, de novas oportunidades para o aprendizado, tanto dos acadêmicos quanto dos estudantes que participaram, atingindo os objetivos da oficina.

APOIO

Os agradecimentos são dirigidos à Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Culturais (PROEX) da UEPG pelo suporte institucional e pelo estímulo na realização de projetos e atividades de extensão. Ademais, ao Colégio Estadual Regente Feijó pela oportunidade e disposição do seu laboratório e horários para a realização da oficina e ao Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) e ao Centro Mesorregional de Excelência em Tecnologia de Leite (CMETL) pela disponibilização de equipamentos e laboratórios para o desenvolvimento da atividade.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Instrução Normativa n° 53, de 29 de dezembro de 2000. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Petit-suisse. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2000.