

Oficina de processamento de Iogurtes e Queijo *Petit Suisse*

Área Temática

Tecnologia e Produção.

Coordenador(a) da atividade:

Guilherme de Almeida Souza Tedrus

Autores da Atividade:

Maria Eduarda PIRES; Brunna NAKOENICZNI; Vitória Kadlubiski MASCARO; Guilherme de Almeida Souza TEDRUS.

Nome do Programa ou Projeto de Extensão

Apoio aos pequenos produtores rurais da região dos Campos Gerais e da região de Maringá 4° Edição

Resumo: A oficina de processamento de iogurtes e queijo *petit suisse* foi realizada no estande do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR) durante o evento Agroleite, no dia 06 de agosto de 2025, no município de Castro (PR), vinculada ao projeto de extensão "Apoio aos pequenos produtores rurais da região dos Campos Gerais e da região de Maringá". O objetivo principal consistiu em transmitir conhecimentos técnicos e práticos sobre a produção de derivados lácteos, estimulando a diversificação e a agregação de valor ao leite dos produtores rurais. A metodologia envolveu a elaboração prévia dos produtos em laboratório e a realização de atividades práticas e demonstrativas durante o evento, com destaque para as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e processos de fermentação e dessoragem. A oficina foi direcionada exclusivamente a produtores convidados pelo IDR, que participaram ativamente das atividades práticas, auxiliando em etapas como mistura, homogeneização e dessoragem. Os resultados evidenciaram interesse das participantes em replicar as técnicas apresentadas, além de benefícios formativos proporcionados aos estudantes envolvidos. A oficina demonstrou a relevância da extensão universitária como ferramenta de aproximação entre universidade e comunidade, contribuindo para a valorização da agricultura familiar e para a transformação social.

Palavras-chave: Derivados do leite. Tecnologia. Extensão universitária**.**



INTRODUÇÃO

O leite possui grande importância para a agricultura familiar e para a geração de renda em pequenas propriedades rurais. Muitas vezes, no entanto, a comercialização ocorre de forma limitada, sem agregação de valor. Nesse contexto, a capacitação de produtoras rurais em técnicas de processamento surge como alternativa para ampliar oportunidades e fortalecer a autonomia produtiva.

Com esse propósito, foi realizada a oficina de processamento de iogurtes e *petit suisse* no estande do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR), durante o evento Agroleite, em 06 de agosto de 2025, em Castro (PR). A atividade ocorreu com apoio do Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), vinculada ao projeto de extensão "Apoio aos pequenos produtores rurais da região dos Campos Gerais e da região de Maringá".

A oficina foi direcionada exclusivamente a produtores rurais convidados pelo IDR, com o objetivo de apresentar técnicas acessíveis de produção de derivados lácteos. Foram abordados conceitos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e demonstrados fluxos de fermentação e dessoragem aplicados à elaboração de iogurtes e queijo *petit suisse*, em um espaço de diálogo entre universidade e comunidade.

OBJETIVOS

A ação extensionista teve como objetivo transmitir conhecimentos técnicos e práticos sobre a produção de iogurtes e queijo *petit suisse*, estimulando a diversificação e a agregação de valor ao leite dos produtores rurais ou mesmo para produzir para consumo próprio. A oficina também teve como finalidade demonstrar processos de fermentação e formulação de derivados lácteos, além de contribuir para a formação acadêmica por meio da vivência extensionista em interação com a comunidade.

METODOLOGIA

A oficina integrou as atividades do projeto de extensão “Apoio aos pequenos produtores rurais da região dos Campos Gerais e da região de Maringá”, vinculado ao Departamento de Engenharia de Alimentos da UEPG. Como etapa preparatória, foram elaborados iogurtes e *petit suisse* em laboratório, a fim de validar fluxogramas de produção e organizar materiais de apoio.

No evento Agroleite, realizado em 06 de agosto de 2025, a oficina ocorreu no estande do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR) em formato teórico-prático(Figura 1). Inicialmente, foram apresentadas informações sobre qualidade do leite, higiene pessoal e Boas Práticas de Fabricação (BPF). Em seguida, demonstraram-se as etapas de processamento. Para o iogurte, destacaram-se a pasteurização, a adição de fermentos lácteos e o controle do tempo e da temperatura de fermentação. Para o queijo *petit suisse*, foram expostos os processos de coagulação do leite, dessoragem e adição de ingredientes (creme de leite, açúcar e preparados de frutas).

As produtoras convidadas participaram ativamente do processo, auxiliando em etapas como a mistura dos ingredientes, a homogeneização e a dessoragem, de modo a vivenciar a prática e compreender melhor a aplicação das técnicas apresentadas(Figura 2). A atividade foi conduzida em linguagem acessível, reforçando o caráter participativo.



Fonte: autores

Figura 1: Produtoras convidadas pelo IDR participando da oficina de processamento de iogurte e queijo *petit suisse* no estande da Agroleite



Fonte: autores

Figura 2: Demonstração prática de etapas do processamento de derivados lácteos, com a participação das produtoras convidadas.

RESULTADOS

A oficina contemplou diretrizes fundamentais da extensão universitária, incluindo a interação dialógica entre comunidade e universidade, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão e a contribuição para a formação acadêmica. As participantes demonstraram interesse em compreender e replicar os procedimentos apresentados, reconhecendo o potencial dos derivados lácteos como alternativa de diversificação produtiva e incremento de renda.

A participação ativa das produtoras em etapas como mistura e dessoragem favoreceu a compreensão prática dos processos, tornando a aprendizagem mais significativa. Do ponto de vista formativo, a experiência possibilitou a aplicação prática de conteúdos acadêmicos em situação real de extensão, promovendo o desenvolvimento de competências técnicas e comunicacionais.

Os resultados reforçaram o impacto positivo da atividade tanto para o público participante quanto para a formação discente, evidenciando a relevância da extensão universitária como instrumento de transformação social.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A oficina de processamento de iogurtes e queijo *petit suisse* representou uma ação significativa de aproximação entre universidade e comunidade. A atividade contribuiu para a disseminação de técnicas acessíveis e adaptáveis à realidade da agricultura familiar, demonstrando alternativas viáveis de diversificação produtiva e agregação de valor ao leite.

A experiência evidenciou potencial de continuidade em futuras edições do Agroleite e em diferentes contextos regionais, com possibilidade de ampliação do alcance do projeto de extensão. Além disso, destacou-se a importância do diálogo entre saberes científicos e práticas comunitárias para o fortalecimento da cadeia produtiva do leite e para a valorização da agricultura familiar.

APOIO

Agradecimentos são direcionados ao Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR) pela parceria e pela oportunidade de realização da oficina durante o evento Agroleite. Reconhecimento é também atribuído à Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Culturais (PROEX/UEPG) pelo apoio institucional e incentivo às atividades extensionistas, assim como ao Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) pelo suporte técnico e pela disponibilização da estrutura necessária ao desenvolvimento da ação. Agradecimento ao apoio da Fundação Araucária na disponibilização da bolsa de extensão.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007. Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade do iogurte. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasília, 2007.

BRASIL. Instrução Normativa nº 53, de 29 de dezembro de 2000. Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade do queijo *petit suisse*. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasília, 2000.

RANGEL, José A. et al. Tecnologia de alimentos: produtos lácteos. São Paulo: Editora XYZ, 2020.

SILVA, Maria A. Desenvolvimento rural e educação: experiências de formação. São Paulo: Editora DEF, 2019.