



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Globo G1

Data: 29/10/2013

Link: <http://g1.globo.com/>

Assunto: Projeto da USP em Piracicaba busca melhorar queijo produzido na região

## Projeto da USP em Piracicaba busca melhorar queijo produzido na região



Um grupo de estudantes e professores da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), campus da Universidade de São Paulo (USP) em Piracicaba (SP), ganhou verba de R\$ 98,8 mil para implantar um projeto que visa melhorar a qualidade dos queijos fabricados na região. Por meio da iniciativa, pequenos produtores vão receber orientações com base em pesquisas realizadas na Esalq nas áreas de tecnologia de lácteos e segurança dos alimentos.

"Verificamos, a partir de um estudo que desenvolvemos sobre contaminação microbiológica na produção de queijos, que existem problemas que geram produtos de qualidade final baixa", informou o professor Ernani Porto, supervisor do projeto denominado "Tecnologia e Boas Práticas de Fabricação de Queijos: do Laboratório à Mesa do Consumidor".

Durante visitas aos laticínios da região, o professor explicou que o grupo constatou que a maioria dos problemas é causada pela falta de mão de obra qualificada com conhecimento técnico. Além do contato com os produtores, o projeto prevê a realização workshops, palestras e minicursos em 2014 e intercâmbio entre pesquisadores da Esalq e outras instituições de ensino que são referência na área.

### Apoio financeiro

O apoio financeiro para o projeto veio da Pró-Reitoria de Cultura e Extensão Universitária da USP, que investiu R\$ 18 milhões em iniciativas de preservação de acervos documentais e museológicos, memória e monumentos da USP, além de atividades de intercâmbio cultural e científico. A categoria Difusão e Intercâmbio Cultural e Científico recebeu 81 inscrições e, entre as ações, selecionadas está o projeto da Esalq.

Fonte: G1 Online