



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Plantão da Cidade

Data: 30/10/2013

Link: <http://www.plantaodacidade.com.br/novo/noticia/3491>

Assunto: Escola Queijos da UEPG consolida atuação no setor de lácteos

### Escola Queijos da UEPG consolida atuação no setor de lácteos



A oportunidade de abrir novos negócios, a necessidade de atualização e aperfeiçoamento de técnicas e a descoberta de um novo campo de atuação profissional estão entre as motivações dos participantes da quinta edição do curso de extensão de Mestres Queijeiros, da Escola Tecnológica de Leite e Queijos dos Campos Gerais (ETL Queijos), vinculada ao

Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG). A formatura dos 13 concluintes da quinta turma ocorreu no último sábado (26/10), após o encerramento da quinta edição do Workshop Internacional de Leite e Queijos, no prédio do PDE, Campus Uvaranas.

“Estamos conseguindo mudar do cenário dentro da cadeia de lácteos”, diz o professor Alessandro Nogueira, coordenador da ETL Queijos, comemorando os avanços obtidos nos cinco anos de realização do curso de Mestres Queijeiros, formando e capacitando mais de 100 profissionais oriundos de diversos pontos do território nacional. “A escola hoje tem fundamental importância no atendimento ao setor leiteiro da região, beneficiando o pequeno produtor, cooperativas e grandes indústrias, por meio de parcerias e da formação de profissionais para dar assistência em todos os segmentos do processamento de queijos”, diz.

Aldecir Isbrecht, gerente de produção da Cooperativa Witmarsum, é aluno da primeira turma do curso de Mestre Queijeiros, ofertada em 2009. Para ele, a Escola de Queijos vem contribuindo para a formação de profissionais qualificados e com uma visão realmente empreendedora. Além do curso de extensão, destaca a realização anual do workshop internacional, trazendo sempre o que há de mais atual no segmento, novas tecnologias desenvolvidas por empresas nacionais e multinacionais, experiências de pessoas que atuam na indústria queijeira e a visão de empresários bem sucedidos no setor. “Sempre que posso participo desse evento, para me manter atualizado”.

Formado em Ciências dos Alimentos pela ESALQ/USP Piracicaba, Matheus Chiodi Sanches fez o curso de Mestre Queijeiro visando à abertura de negócio próprio, tendo como carro-chefe o queijo de leite de ovelha, em Campos do Jordão (SP). Para iniciar o empreendimento, buscou formação e capacitação técnica na área. Fez Gastronomia, pelo Senac, e pesquisou na internet cursos na área queijos. Chegou ao curso ofertado pela UEPG, do qual obteve excelentes referências. “Posso assegurar que o curso é muito bom, com um amplo conhecimento do setor, na teoria e na prática, e contato com fornecedores de produtos e equipamentos”.

A grade curricular do curso, aliando teoria e prática, ganha destaque na fala do responsável pelo setor de queijos da BR Foods no Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Goiás, João Schembergue. Ele procurou o curso da UEPG para aperfeiçoamento na área. Destaca o nível dos professores. “Temos a oportunidade de conhecer a essência do produto, a história e o processo de produção de cada tipo de queijo”. Para a acadêmica do 4º ano Engenharia de Alimentos, Geane Gabardo, de União da Vitória, trata-se de um segmento em expansão. “Muito atrativo”. Do curso, destaca conhecimentos que adquiriu sobre harmonização de queijos e vinhos.

O diretor do Setor de Ciências Agrárias e de Tecnologia, Eduardo Fávero Caires, coloca o curso de Mestre Queijeiros como uma das principais ações extensionistas da UEPG. “A instituição se destaca num setor que não era aquecido, apesar da vocação leiteira da região”. Comenta que hoje há grande procura pelo curso por empresários, pesquisadores, profissionais da indústria e estudantes. “O sucesso no desenvolvimento dessas ações é resultado da dedicação de uma equipe de professores e do investimento da instituição”.

### **Inovação e pesquisas**

A quinta edição do Workshop Internacional de Leite e Queijos contou com palestras que envolveram a parceria com o Instituto Nacional de Tecnologia Industrial – INTI, da Argentina. O analista Pedro Fornero trouxe informações sobre o INTI, que conta com mais de 2,6 mil profissionais (técnicos e de apoio), marcando presença em todas as províncias argentinas. Apresentou ainda informações sobre o credenciamento de laboratórios em uma rede internacional denominada REDELAC e traçou um panorama do cenário do setor lácteo e da indústria queijeira argentina. Em seguida, Rafael Garcia, da DeLaval, expôs o sistema de ordenha voluntário, tecnologia de ponta sobre a automação em ordenha. Apenas um produtor do município de Castro possui esse sistema em funcionamento no país.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), representado pelo veterinário Antônio Prestes proferiu palestra sobre a fraude no leite brasileiro e o que está sendo realizado pelo governo na fiscalização e apreensão dos envolvidos. Prestes desenvolve mestrado na ETLQueijos com a definição de padrões de identidade e qualidade do queijo tipo Camembert. Mary Angela Gach, aluna da primeira turma de Mestres Queijeiros (2009), responsável pela produção de queijos da queijaria Anila, do município de Fernandes Pinheiro, apresentou a empresa e seus produtos. Na seqüência as palestras foram realizadas por empresas parceiras da escola (CHr. Hansen Brasil, DSM, MecMilk e Granolab) que fornecem aditivos, micro-organismos, equipamentos e utensílios aos produtores de queijos.

Alessandro Nogueira comenta que essa edição do workshop foi especial, marcando cinco anos de atividades de ensino, pesquisa e extensão da ETLQueijos. No campo da pesquisa, nesse período foram defendidas cinco dissertações de mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UEPG) e mais cinco estão em andamento. Em 2013 foi defendida a primeira tese de doutorado (UFPR) desenvolvida pela professora Marina Caldeira Tolentino integralmente na ETLQueijos, sobre o queijo El Romero; e em 2014, o professor Guilherme de Souza Tedrus defenderá sua tese (Unicamp) sobre o queijo Reblochon.

O professor Ivo Mottin Demiate, coordenador do Workshop Internacional, lembra que a ETL Queijos foi criada em 2009, a partir de parceria firmada pelo governo do Paraná com a província francesa de Rhône-Alpes em 2004. “Nesses cinco anos, capacitou profissionais que utilizam o conhecimento para empreender novos negócios e se consolidou como importante espaço de qualificação de mão de obra e assistência aos segmentos de produção e transformação do leite nos Campos Gerais, região destacada como uma das maiores bacias leiteiras do país”.

“Hoje, a escola conta com espaço próprio no Campus de Uvaranas, estruturado para a fabricação de uma variedade de queijos finos e desenvolvimento de pesquisas”, complementa Ivo Demiate. Os recursos para criação e desenvolvimento da ETL Queijos são oriundos do governo do Estado, através da Secretaria de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior (Seti) e da Fundação Araucária e de projetos submetidos à Finep – Agência Brasileira de Inovação, vinculada ao Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação.

Fonte: Neomil Macedo - Assessoria