



PRODUÇÃO DE QUEIJO E IOGURTE: UMA EXPERIÊNCIA DE EXTENSÃO EM AGUIARNÓPOLIS/TO

SILVA, Alieze N. da¹; SOUZA, Miriam.²; KOEFENDER, Jana.³

Palavras chave: Lácteos. Geração de renda. Desenvolvimento.

Introdução

O leite é um produto indispensável na alimentação humana, além de se constituir em uma atividade econômica extremamente importante para o país e principalmente para um número significativo de agricultores familiares (DALCIN *et al.*, 2009). A atividade leiteira é praticada e explorada em todo território brasileiro e a produção de produtos lácteos é uma atividade tradicional e desenvolvida nas pequenas bacias leiteiras de diversas regiões, e vem desempenhando importante papel na geração de trabalho e renda das comunidades rurais. Nesse contexto, o pequeno agricultor busca o seu sustento de diversas formas, aproveitando todas as alternativas de agregar valor aos produtos agrícolas que o meio rural pode oferecer.

Em Tocantins, as regiões que se destacam em produção de leite no Estado, são a de Araguaína e a do Bico do Papagaio, sendo que o município de Aguiarnópolis está inserido entre estas duas regiões (IBGE, 2008).

De acordo com Vilela *et al.* (2002) em consequência ao sistema capitalista, os processos de modernização tecnológica rural tornam o grupo de agricultores familiares mais vulneráveis. Diante deste paradigma, a atividade leiteira compõe uma produção atraente, pois proporciona autonomia para os produtores quanto a mão-de-obra, pois contam com a familiar no desempenho das práticas produtivas. Na região do Bico do Papagaio, a agroindústria é de pequeno porte e voltada ao mercado local, sendo relacionada principalmente ao leite (MESQUITA, 2008).

Segundo Guilhoto (2007), as funções econômicas da agricultura familiar sempre são valorizadas frente às funções sociais. Além do fator redutor do êxodo rural, onde a produção de

¹ Rondonista. Acadêmica do Curso de Agronomia da Universidade de Cruz Alta. alieze.agro@rocketmail.com

² Rondonista. Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade de Cruz Alta. miriamdesouzaa@hotmail.com

³ Engenheira Agrônoma, Dr^a – Professora do Curso de Agronomia – Universidade de Cruz Alta.

jkoefender@yahoo.com.br



produtos lácteos pode servir como fonte de recursos para as famílias com menor renda, também contribui expressivamente para a geração de riqueza cultural.

Para Freitas *et al.* (2012), apesar do desenvolvimento dessas atividades de elaboração de produtos lácteos garantir o sustento das famílias rurais dos municípios, a viabilização das atividades de produção agroalimentar, com a agregação de valor parece ser o elemento essencial para a reprodução das famílias em condições dignas. Conforme Maluf (2004) é muito importante preservar os vínculos entre a produção da matéria-prima agrícola e a atividade de agregação de valor à mesma, pois o maior ganho gerado pela última pode dar origem a processos de diferenciação econômica entre os agricultores envolvidos. Assim, a elaboração de produtos tradicionalmente desenvolvidos numa região, pode ser uma forma de inserir os pequenos produtores ao mercado através do processamento de derivados do leite.

Objetivou-se no trabalho capacitar mão de obra na produção de queijo e iogurte, e dessa forma contribuir para a melhoria da alimentação familiar, agregar valor à produção leiteira familiar no município, e ofertar um alimento de excelente riqueza e qualidade nutricional, principalmente, na dieta dos alunos de escolas municipais.

Metodologia

A oficina foi desenvolvida durante o mês de janeiro, através do Projeto Rondon 2012, no município de Aguiarnópolis, em Tocantins. Trabalhou-se a produção de queijos e iogurte, para agregar valor ao leite produzido pelo produtor e, também para servir como alternativa na melhoria da alimentação da população.

O grupo alvo foi pequenos produtores rurais, merendeiras e demais interessados da comunidade. As atividades desenvolvidas na oficina foram práticas de elaboração de derivados do leite. Os participantes foram divididos em grupos, e cada grupo a partir das orientações do instrutor elaborou o processo de fabricação de queijo fresco, queijo colonial, e diferentes tipos de iogurte. Cada participante recebeu uma cartilha com as instruções de fabricação detalhadas para que pudessem acompanhar as etapas. Durante a parte prática do curso também foram dadas orientações quanto à higiene alimentar, aos cuidados de limpeza e Boas Práticas de Fabricação (BPF). Também foi apresentado o Programa de Crédito para a Agroindústria (Pronaf Agroindústria), que tem como finalidade investimentos que inclui a implantação de pequenas agroindústrias, isoladas ou em forma de rede. O que serviria como incentivo a produção do



iogurte para compra pela Prefeitura Municipal para utilização na merenda escolar, dando mais qualidade a merenda escolar e gerando renda aos produtores rurais.

Resultados e discussões

Apesar dos entraves econômicos existentes, a dificuldade de transporte, a falta de materiais e matérias-primas para produção de queijo e iogurte, pois se trata de um município pequeno e, ainda, muito dependente dos municípios próximos, notou-se que a população valorizou muito o aprendizado, e está em constante busca pelo conhecimento. O curso foi muito solicitado, sendo que o mesmo foi realizado em cinco locais diferentes do município, havendo a necessidade de limitar as vagas devido ao número elevado de interessados e havia pouca disponibilidade de tempo.

As participantes tiveram noções de higiene alimentar, cuidados de limpeza na cozinha, devido à importância da segurança alimentar, que muitas vezes é a origem de infecções ou intoxicações alimentares. A interação entre as participantes permitiu a troca de experiências e relatos diários de suas vivências fato esse que foi mais evidente na parte prática do curso. Na segunda parte da oficina foi debatida a importância do leite e de seus derivados na alimentação humana, mostrando que o leite é um dos alimentos mais completos e mais presentes na história do homem. Sendo este de fácil obtenção, que está ao alcance de todos, e desempenham funções essenciais no organismo humano.

Pôde-se perceber certo espanto por parte dos participantes, demonstrando total desconhecimento sobre a produção de lácteos. A reação foi devida a ideia da impossibilidade de produzirem o iogurte e o queijo de forma artesanal, sendo que a maioria das participantes não possuía nenhum conhecimento em relação à elaboração do iogurte e de queijo. A oficina permitiu as participantes à elaboração e fabricação de queijo colonial e frescal, iogurte, danoninho, todinho, leite condensado e ricota. Na parte prática efetuou-se a elaboração do queijo e do iogurte, mostrando passo a passo da fabricação.

Frutas como cupuaçu, acerola, açaí e maracujá foram trazidas pelas participantes da oficina e utilizadas para o incremento em iogurtes. Nos assentamentos, onde também foi desenvolvido o curso com as mulheres da comunidade, verificou-se também o desconhecimento da elaboração e fabricação de produtos derivados do leite, apesar da atividade leiteira no local. Dessa forma, o curso possibilitou o aprendizado para agregar valor ao leite produzido no



assentamento, além do acréscimo de produtos saudáveis em suas dietas. Por fim, houve uma explanação sobre o programa Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - Pronaf, gerando grande discussão e dúvidas advindas dos pequenos agricultores.

Conclusões

A fabricação de queijo e iogurte no município de Aguiarnópolis era quase desconhecida pela população. A adoção de agregar valor ao leite poderá contribuir para o desenvolvimento da produção e gerar renda na agricultura familiar do município, oferecendo para as crianças, através da merenda escolar e para as famílias produtoras, uma opção de geração de trabalho, renda e fixação do homem no campo.

Referências

DALCIN, D.; *et al.* A atividade leiteira no contexto da agricultura familiar: um estudo de caso. *In: Congresso Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural*, 47, 2009, Porto Alegre: **SOBER**, Julho de 2009.

FREITAS, M. S.; NASCIMENTO, I. R. VIEIRA, L. A. Fabricação de iogurte saborizado com mel: alternativa de agregação de valor aos produtos da agric. Familiar. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*, Campina Grande, v.14, n.2, p.191-195, 2012.

GUILHOTO, J.J.M., S.M. ICHIHARA, C.R. AZZONI, F.G. “**Comparação entre o Agronegócio Familiar do Rio Grande do Sul e do Brasil**”. *Teoria e Evidência Econômica*, Rio Grande do Sul, v. 14, p. 9-36.

IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística 2008**. *Contas Regionais do Brasil 2008*

MESQUITA, B. A. *Desenvolvimento econômico recente do Maranhão: uma análise do crescimento do PIB e perspectivas*. São Luís: **IMESC**, 2008.

MALUF, R.S. Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. *Ensaios FEE*, Porto Alegre, v. 25, n.1, p. 229-322, abr. 2004.

VILELA, D.; BRESSAN, M.; GOMES, S. T.; *et al.* *O agronegócio do leite e políticas públicas para o seu desenvolvimento sustentável*. Juiz de Fora: **Embrapa Gado de Leite**, 2002.