



OPERAÇÃO PANTANAL: OFICINA DE PRODUÇÃO DE QUEIJO, IOGURTE E SALAME COLONIAL

MUGNOL, Tatiana¹; BECKER, Vanessa Thomas¹; ROCHA FILHO, João Paulo Santos¹; DOS SANTOS, Augusto Amaral¹; CECCON, Rocheli Flores¹; GOULART, Jéssica¹; DOS SANTOS, Taiane Moraes¹; PIRES, Tatiana Diel¹; WILGES, Carlos Henrique de Mello²; MARTINS, Valeska²

Palavras-Chave: Projeto Rondon. Geração de Renda. Extensão Universitária.

Introdução

O Projeto Rondon é uma ação interministerial do Governo Federal, sob a coordenação do Ministério da Defesa, que junto as Instituições de Ensino Superior e as lideranças locais dos municípios atendidos, busca contribuir para o desenvolvimento local sustentável e promoção da cidadania (BRASIL, 2018a). Assim, em julho de 2018, foi realizada a Operação Pantanal, em 13 municípios do Mato Grosso do Sul (BRASIL, 2018b), na qual 8 acadêmicos e 2 docentes da Universidade de Cruz Alta - Unicruz atuaram no município de Terenos/MS, levando atividades relacionadas ao meio ambiente, tecnologia, trabalho e renda e, produção.

Levando em consideração que a atividade de pecuária é uma das principais atividades no município de Terenos/MS (IBGE, 2017), e que a produção familiar rural auxilia na geração de renda e qualidade de vida da população (SULZBACHER; DE DAVID, 2009), foi realizada a oficina de Produção de Queijo, Iogurte e Salame Colonial durante a Operação Pantanal, voltada para produtores rurais, merendeiras e para a comunidade interessada em participar, em escolas da área urbana e rural do município.

Diante do exposto, o objetivo do presente estudo foi descrever a oficina de Produção de Queijo, Iogurte e Salame Colonial realizada no município de Terenos/MS durante a Operação Pantanal pelos acadêmicos da Unicruz.

¹ Discentes da Universidade de Cruz Alta – Unicruz, voluntários da Operação Pantanal. E-mail: tatimugnol@hotmail.com, vanessa.tbecker@hotmail.com, jpmaninho20@hotmail.com, augustoamaralds@outlook.com, rocheliccecon@hotmail.com, jessica_goulart2@hotmail.com, taianasantos761@gmail.com, tatiana_diel@hotmail.com.

² Docentes da Universidade de Cruz Alta – Unicruz, coordenadores da equipe da Unicruz na Operação Pantanal. E-mail: cwilges@unicruz.edu.br, valsilva@unicruz.edu.br.



Metodologia

A oficina foi realizada durante a Operação Pantanal do Projeto Rondon em escolas da área urbana e rural do município de Terenos no Mato Grosso do Sul. A oficina foi desenvolvida em 06 oportunidades, e teve 148 participantes. Para realização da oficina foi utilizado um folder informativo (Figura 1), contendo as receitas que foram desenvolvidas e também informações a respeito do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF.

Figura 1 – Folder: Produção de Queijo, Iogurte e Salame Colonial

QUEIJO COLONIAL

Ingressantes:
10 litros de leite
Sal
Coalho (usar conforme a bula)

Modo de fazer:
- Aquecer o leite a 73°C por 15 segundos.
- Quando o leite for pasteurizado, resfriá-lo a 36°C em banho-maria ou recipiente com gelo.
- Adicionar o coalho conforme a bula, misturando em um pouco de água morna com uma pitada de sal.
- Mexer vagarosamente, deixar em repouso em ambiente aquecido.
- Após 40 ou 50 minutos ocorre a coagulação, o qual deve estar firme e consistente, liberando o soro ao corte.
- Cortar a massa em pedaços de 1 cm³, utilizando uma faca.
- Retirar parte do soro (3/4), aquecer com água a temperatura de 80°C ou diretamente no fogo.
- Após retirar quase todo o soro, salgar a massa (25g para 1kg).
- Enformar e pressurar.
- CURA: 10 a 12 dias na geladeira.

Mais informações sobre o PRONAF:
www.bndes.gov.br/vvps/portal/site/ho-me/financiamento/produto/pronaf

PRODUÇÃO DE QUEIJO, IOGURTE E SALAME COLONIAL

IOGURTE NATURAL

Ingressantes:
1 litro de leite pasteurizado
1 copo de iogurte natural (Danone, Batavo ou Pia)
Vasilha/vidro com tampa

Modo de fazer:
- Aquecer o leite até próximo da fervura, deixando a esta temperatura durante 3 min (pasteurizar com segurança até 85°C e resfriar até 46°C).
- Colocar o leite na vasilha/vidro.
- Deixar o iogurte em local fechado e dentro de caixa de isopor com uma vasilha com água quente ao lado.
- Após 2 a 3 horas deverá estar fazendo um fio quando levantar a colher.
- Colocar na geladeira.
- No dia seguinte servir ou utilizar a gosto.
- CONSERVAÇÃO: 0 a 10°C
- VALIDADE: 7 dias

PRONAF AGROINDÚSTRIA

Financiamento a agricultores e produtores rurais familiares e a cooperativas, para investimento em beneficiamento, armazenagem, processamento e comercialização agrícola, extrativista, artesanal e de produtos florestais; e para apoio à exploração de turismo rural.

Quem pode solicitar?
- Pessoas físicas enquadradas como agricultores familiares do Pronaf (mínimo 80% da produção a ser beneficiada processada ou comercializada deve ser própria)
- Empreendimentos familiares rurais que apresentem Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), pessoa jurídica ativa para a agroindústria familiar (mínimo 70% da produção deve ser produzida por seus membros)
- Cooperativas, singulares ou centrais

O que pode ser financiado?
- Implantação de pequenas e médias agroindústrias
- Implantação de unidades centrais de apoio gerencial
- Ampliação, recuperação ou modernização de unidades agroindustriais de agricultores familiares já instaladas e em funcionamento
- Aquisição de equipamentos e de programas de informática para melhoria da gestão das unidades agroindustriais

Como solicitar?
Ir à instituição financeira credenciada para obtenção de informações sobre a documentação necessária à negociação da operação, que será analisada com base em projeto técnico a ser apresentado, além de **Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP)**, fornecida por agente credenciado pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário.

SALAME COLONIAL

Ingressantes:
2,7 kg de carne suína
300 gr toucinho
75 gr de sal
1 gr de alho desidratado
3 gr de pimenta do reino branca
3 gr de pimenta malagueta
1 gr de noz moscada
9 gr de apicor cristal
15 ml de vinho tinto colonial

Modo de preparar:
- Moer a carne suína em disco de 8 mm em moedor de carne.
- Cozer o toucinho congelado para que fique firme e colocar na carne.
- Adicionar o vinho, o sal, o alho, a pimenta do reino, a pimenta malagueta, a noz moscada e o apicor. Misturado com as mãos até o ponto de liga (a massa gruda na mão).
- Com uma máquina de embutir ou uma embutidora manual, fazer a compressão dentro da máquina tirando o máximo possível de ar (evitando que o produto estrague) e colocar na tripa bovina e amarrar bem.
- Deixar curando até secar e colocar em um defumador ou local seco e protegido dos insetos por 20 dias para ficar adequado ao consumo.

PRODUÇÃO DE QUEIJO, IOGURTE E SALAME COLONIAL

Projeto RONDON

UNICRUZ
Universidade de Cruz Alta

Operação Pantanal

Fonte: Autores.

Para a elaboração do queijo, foram utilizados 10 litros de leite, sal e coalho. Para o iogurte, 1 litro de leite, 1 copo de iogurte natural, açúcar e gelatina. E para o salame, 2,7 kg de carne suína moída, 300 gr de toucinho, sal, alho, pimenta do reino, pimenta malagueta, noz moscada, açúcar, tripas para salame e 15 ml de vinho tinto colonial. Também foram utilizadas panelas, espátula de silicone, peneira, forma para queijo, bacias, isopor, jarras de vidro, faca, máquina de embutir, fogão e geladeira.



Resultados e discussões

A oficina, foi desenvolvida de forma totalmente prática, o que possibilitou uma grande interação entre a comunidade participante e os acadêmicos, favorecendo a troca de conhecimentos e tornando a oficina mais produtiva. Conforme a atividade foi sendo desenvolvida e o passo a passo explicado, os participantes contribuíram com suas experiências e tiraram suas dúvidas, sendo possível que os mesmos participassem na prática de todos os processos envolvidos até a chegada ao produto final (Figura 2).

Figura 2 – Oficina: Produção de Queijo, Iogurte e Salame Colonial



Fonte: Autores.

Como a maior parte da população terenense encontra-se no meio rural (IBGE, 2017), a oficina foi de grande valia, pois permitiu aos participantes agregar valor a sua produção através dos derivados de leite e também da carne suína, pois muitos participantes eram produtores rurais. Além disso, a atividade acrescentou experiência aos acadêmicos, uma vez que a atividade extensionista oportunizada pelo Projeto Rondon aproxima a universidade da sociedade e possibilita um grande crescimento aos estudantes, tanto na formação acadêmica como na cidadania, através das ações interdisciplinares e contato com comunidades locais (SILVA; COSER, 2011).

Conclusão



A oficina de Produção de Queijo, Iogurte e Salame Colonial contribuiu para o incentivo à geração de renda da comunidade atendida e também para a formação dos acadêmicos, através da troca de conhecimentos e experiências com os participantes.

Referências

BRASIL. Projeto Rondon. **O que é o Projeto Rondon**. Ministério da Defesa. Disponível em: < <https://projektorondon.defesa.gov.br/portal/index/pagina/id/343/area/C/module/default>>. Acesso em: agosto de 2018a.

BRASIL. Projeto Rondon. **Operação Pantanal**. Ministério da Defesa. Disponível em: < <https://projektorondon.defesa.gov.br/portal/operacao/realizadas/module/default/id/142585>>. Acesso em: agosto de 2018b.

IBGE, 2017. **Panorama: Terenos – Mato Grosso do Sul**. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ms/terenos/panorama>. Acesso em: agosto de 2018.

SILVA, VM; COSER, J. A práxis universitária através do Projeto Rondon: integrando saberes no nordeste brasileiro. **Revista Cataventos**, v. 3, n. 1, 2011.

SULZBACHER, AW; DE DAVID, C. Agroindústria familiar rural: uma estratégia para melhorar a qualidade de vida no espaço rural. **Geosul**, v. 24, n. 47, p. 69-90, 2009.