

**MAPEAMENTO DOS PRODUTORES E ASPECTOS DE QUALIDADE DO  
QUEIJO COLONIAL ARTESANAL DA REGIÃO SUDOESTE  
PARANAENSE**

**Tecnologia e Produção**

**Fabiane Picinin de Castro CISLAGHI<sup>1</sup>**

**Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR)**

**Matheus Sbruzzi FIEBIG<sup>2</sup>; Thamiris Cristina SILVA<sup>3</sup>; Ygor Santos de Moraes  
ABREU<sup>4</sup>; Andréa Cátia Leal BADARÓ<sup>5</sup>**

**Resumo**

Entre os queijos mais produzidos no Sudoeste do Paraná, o queijo Colonial é um dos mais procurados e aceitos pela população, uma vez que tem origens antigas e se tornou parte da cultura dos indivíduos nessa região. É uma variedade que surgiu como uma alternativa para agregar valor à produção de leite e aumentar a renda dos pequenos produtores. O objetivo deste trabalho foi contribuir para a valorização e melhoria de qualidade do queijo Colonial artesanal da região Sudoeste paranaense. Em contato com os parceiros institucionais do projeto, foi realizado um diagnóstico para identificação dos produtores de queijo Colonial artesanal existentes na região Sudoeste, definindo municípios e localidades (mapeamento). Através de um questionário, foram coletados dados sobre o número de animais (vacas) da propriedade, volume de leite e queijo produzidos diariamente. Foi elaborado um livro, com linguagem acessível e simples, com o objetivo de orientar os produtores quanto às Boas Práticas de Produção e Processamento do queijo Colonial artesanal. Esse material didático está sendo utilizado no curso de capacitação/qualificação oferecido a todas as queijarias da região sobre as normas básicas de produção segura de queijo, contemplando itens necessários para melhoria da qualidade e da segurança do queijo Colonial artesanal. A partir dos dados do mapeamento, foi possível identificar e mensurar as agroindústrias familiares produtoras de queijo Colonial da região Sudoeste paranaense. Esses dados serão muito importantes para aprofundar o conhecimento acerca das condições de produção do queijo Colonial e para a valorização do produto.

**Palavra-chave:** artesanal; agroindústria; leite cru.

---

<sup>1</sup> Fabiane Picinin de CASTRO CISLAGHI, docente, Engenharia de Alimentos.

<sup>2</sup> Matheus Sbruzzi FIEBIG, aluno, Engenharia de Alimentos.

<sup>3</sup> Thamiris Cristina SILVA, aluna, Engenharia de Alimentos.

<sup>4</sup> Ygor Santos de Moraes ABREU, aluno, Engenharia de Alimentos.

<sup>5</sup> Andréa Cátia Leal BADARÓ, docente, Engenharia de Alimentos.

## **Introdução**

O queijo Colonial é um dos queijos mais produzidos, procurados e aceitos pela população no Sudoeste do Paraná, uma vez que tem origens antigas e se tornou parte da cultura dos indivíduos nessa região. É uma variedade que surgiu como uma alternativa para agregar valor à produção de leite e aumentar a renda dos pequenos produtores (SILVA et al., 2015). Este tipo de queijo é considerado um queijo artesanal.

Os alimentos artesanais têm se destacado por meio de projetos de valorização e estratégias para promoção e manutenção de suas características e produção no meio rural. No entanto, têm sido alvo de pressão no sentido da legalização, pois, em grande parte dos casos, esses alimentos estão sendo produzidos informalmente, ou seja, sem anuência ou fiscalização do Estado. Para formalizar esse tipo de produção, discute-se a dificuldade de responder às exigências legais preservando, ao mesmo tempo, características que constituem o saber-fazer envolvido neste tipo de produção, a singularidade e diversidade desses produtos. Esse é um desafio para a produção de queijos coloniais a partir de leite cru (CRUZ; MENASCHE, 2014).

As agroindústrias de pequeno porte localizadas no meio rural têm uma demanda por novas tecnologias que visem agregar valor aos produtos. Este trabalho se caracteriza como extensão, visto que propôs promover a qualificação profissional através de treinamentos visando a capacitação em produção de queijo Colonial artesanal para os produtores de queijo. Além disso, esse trabalho também contempla a Pesquisa, na etapa de identificação dos produtores de queijo, e o Ensino, visto que oportuniza a participação efetiva de alunos de graduação em todas as etapas propostas. Dessa forma, visa a integração entre Ensino, Pesquisa e Extensão.

O objetivo deste trabalho foi contribuir para a valorização e melhoria de qualidade do queijo Colonial artesanal da região Sudoeste paranaense, proporcionando embasamento científico para possível legalização do produto artesanal produzido com leite cru. Objetivou-se obter um mapeamento dos produtores de queijo Colonial da região, publicar material didático e executar curso de capacitação/qualificação sobre Boas Práticas de Produção e Processamento de Queijos Colonial.

## **Metodologia**

Em contato com os parceiros institucionais do projeto (Emater - PR e Central Cresol Baser), foi realizado um diagnóstico para identificação dos produtores de queijo Colonial artesanal existentes na região Sudoeste do Paraná, definindo municípios e localidades.

Através de um questionário e/ou visitas *in loco*, foram coletados dados sobre o número de animais (vacas) da propriedade, volume de leite e queijo produzidos. Nessa etapa, foram também coletadas amostras dos queijos produzidos a fim de verificar a qualidade higiênico-sanitária.

Foi elaborado um livro, composto por dois volumes, com linguagem acessível e simples, com o objetivo de orientar os produtores quanto às Boas Práticas de Produção e Processamento do queijo Colonial artesanal. Esse material didático está sendo utilizado no curso de qualificação, realizado no decorrer do projeto, e também será adotado para o trabalho de formação no Sistema Cresol. O livro impresso foi disponibilizado para os produtores, Emater e demais inscritos no curso. Além disso, a versão digital será amplamente divulgada e disponibilizada para todos os interessados.

Com base nas informações coletadas na etapa de mapeamento, foi elaborado e oferecido a todas as queijarias da região um curso sobre as normas básicas de produção segura de queijo, contemplando itens necessários para melhoria da qualidade e da segurança do queijo Colonial artesanal, sem, contudo, modificar a essência do modo tradicional de fabricação já utilizado pelos produtores da região. O curso é composto por 14 módulos, sendo que alguns dos tópicos abordados são: obtenção higiênica do leite, sanitização e higiene ambiental para agroindústrias, microbiota e maturação de queijos, gestão da qualidade, legislação, rotulagem, entre outros. O público-alvo abrange as agroindústrias e produtores que fabricam queijos na região Sudoeste do Paraná, agentes de assistência técnica e extensão rural, agentes de inspeção, profissionais da área e estudantes.

### **Desenvolvimento e processos avaliativos**

A partir dos dados do mapeamento, foi possível identificar e mensurar os produtores de queijo Colonial artesanal da região Sudoeste paranaense, composta por 42 municípios (Tabela 1). Estima-se que o número de produtores da região seja muito maior do que o obtido no mapeamento, pois alguns produtores tiveram receio de informar que produziam queijo, devido à condição de clandestinidade. Além disso, em alguns municípios, como Boa Esperança do Iguaçu, Honório Serpa, Nova Esperança do Sudoeste e Pinhal de São Bento, não foram informados os dados sobre a produção de queijo Colonial artesanal. Nem todo o leite produzido diariamente na propriedade é destinado à fabricação do queijo, pois alguns produtores vendem parte do leite para os laticínios.

Tabela 1 – Mapeamento dos produtores de queijo Colonial Artesanal da região Sudoeste do Paraná.

Município	Número de Produtores	Número de Animais	Volume de leite (L/dia)	Volume de queijo (kg/dia)
Ampére	2	15	150	18
Barracão	6	71	360	10,3
Bela Vista da Caroba	6	18	890	45,5
Boa Esperança do Iguaçu	Não informado			
Bom Jesus do Sul	2	27	420	7,2
Bom Sucesso do Sul	3	Não informado	140	14
Capanema	1	25	200	10
Chopinzinho	12	82	1336	152,5
Clevelândia	5	22	250	24,5
Coronel Domingos Soares	4	21	222	24,9
Coronel Vivida	9	53	380	38,5
Cruzeiro do Iguaçu	1	8	90	08
Dois Vizinhos	7	30	642	49
Enéas Marques	10	142	1950	430
Flor da Serra do Sul	1	25	330	13
Francisco Beltrão	8	56	388	23
Honório Serpa	Não informado			
Itapejara do Oeste	9	Não informado	Não informado	65
Manfrinópolis	1	12	140	16
Mangueirinha	5	26	66	08
Mariópolis	7	55	555	37,5
Marmeleiro	3	17	30	04
Nova Esperança do Sudoeste	Não informado			
Nova Prata do Iguaçu	2	3	26	04
Palmas	13	112	5001	27,1
Pato Branco	3	6	55	6
Pérola do Oeste	5	107	1320	19
Pinhal de São Bento	Não informado			
Planalto	2	28	Não informado	Não informado
Pranchita	6	21	203	17,7
Realeza	10	135	455	17,5
Renascença	10	29	232	24
Salgado Filho	11	152	2462	141
Salto do Lontra	4	32	405	21
Santa Izabel do Oeste	1	36	320	40
Santo Antônio do Sudoeste	4	20	245	25,6
São João	9	Não informado	40	45
São Jorge do Oeste	12	65	1164	5,7
Saudade do Iguaçu	10	34	407	33,7
Sulina	2	12	85	7
Verê	11	45	192	27,7
Vitorino	2	32	445	18
<b>Total mapeado</b>	<b>219</b>	<b>1.574</b>	<b>21.596</b>	<b>1.479</b>

Por meio do mapeamento, foi possível observar que a região Sudoeste é caracterizada por pequenos produtores de queijo Colonial artesanal, sendo que a grande maioria das propriedades tem até 5 animais na produção do leite (Figura 1) e o volume total de leite

produzido diariamente é pequeno, de até 50 litros (Figura 2). Cerca de 70% das propriedades produzem até 5 kg de queijo por dia (Figura 3). Esses dados são muito importantes para aprofundar o conhecimento acerca das condições de produção deste queijo e para a valorização do produto.

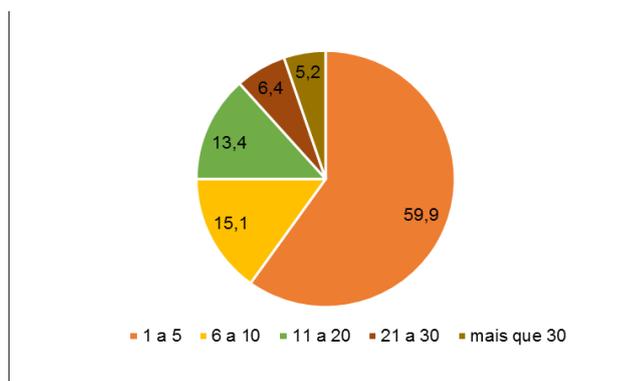


Figura 1. Percentual de propriedades de acordo com o número de animais (vacas).

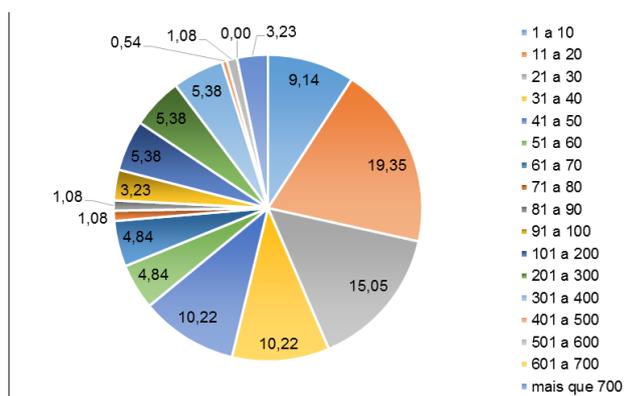


Figura 2. Percentual de propriedades de acordo com a produção de leite total (litros/dia).

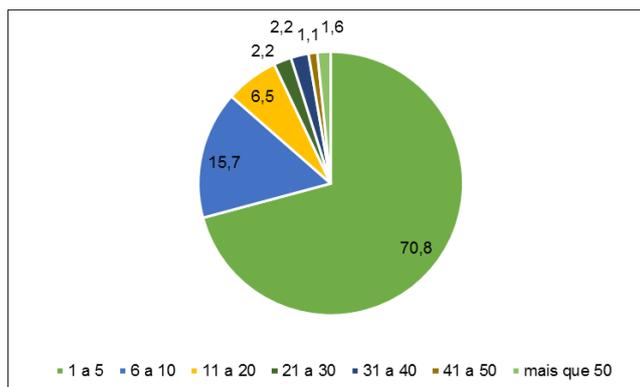


Figura 3. Percentual de propriedades de acordo com a produção de queijo produzido (kg/dia).

O livro que foi elaborado teve a participação de diferentes profissionais da área, tanto de Universidades, como do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e

da Emater – PR. O material é uma forma de consulta rápida para os produtores e técnicos de extensão rural.

O curso de qualificação “Segurança Alimentar na Produção de Queijo Colonial artesanal” está em andamento. Até o momento, foram realizados 5 módulos, de um total de 14. O curso tem como objetivo conscientizar e qualificar os produtores de queijo artesanal da região sobre a importância e necessidade da melhoria da qualidade e da segurança do queijo Colonial artesanal, sem, contudo, modificar a essência do “saber-fazer”. O curso está tendo ótima aceitação e procura pela comunidade, especialmente pelos produtores e técnicos da Emater-PR.

O projeto permitiu aos alunos participantes ter contato com a extensão universitária, complementando o conhecimento técnico obtido nas diferentes disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos. O trabalho tem gerado embasamento científico para propiciar a possível produção legal de queijo Colonial artesanal com leite cru. Além disso, tem fomentado, entre a população em geral, a valorização do queijo Colonial, podendo tal produto representar uma nova alternativa de comercialização, como produto regional, com características típicas da região Sudoeste do Paraná.

### **Considerações Finais**

O trabalho tem contribuído para a valorização do queijo Colonial artesanal da região Sudoeste paranaense, proporcionando embasamento científico para possível legalização do produto artesanal produzido com leite cru. As etapas de mapeamento dos produtores, publicação do material didático e curso de qualificação são fundamentais no processo de melhoria de qualidade e segurança do queijo.

### **Referências**

CRUZ, F.T.; MENASCHE, R. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 2, p. 34-42, 2014.

SILVA, F.; SILVA, G.; TONIAL, I.B.; CASTRO-CISLAGHI, F.P. Qualidade microbiológica e físico-química de queijos coloniais com e sem inspeção, comercializados no Sudoeste do Paraná. **Boletim CEPPA**, v. 33, p. 33-44, 2015.