



1923 • UFRGS • 2023

FAVET

FACULDADE DE VETERINÁRIA

PORTAS ABERTAS NA FAVET UFRGS

Resumos de atividades

Organizadora

Mary Jane Tweedie De Mattos- Gomes

Porto Alegre
UFRGS
2023

P842 **Portas Abertas na FAVET UFRGS [recurso eletrônico] : resumos de**

atividades / Organizadora: Mary Jane Tweedie de Mattos-Gomes.

– Dados eletrônicos (1 arquivo : 1.975 KBytes). –

Porto Alegre : UFRGS, 2023.

69 p. : il. color.

Livro digital
Formato: PDF

ISBN 978-65-5973-235-7

1. FAVET UFRGS 2. HCV UFRGS 3. Atividades 4. Portas Abertas
I. Mattos-Gomes, Mary Jane Tweedie de

CDD 636.0896

Catálogo na fonte: Maurício de Vargas Corrêa – CRB-10/2370

QUALIFICAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA VISANDO A MELHORIA DA QUALIDADE DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO PRODUZIDO NA REGIÃO DE ABRANGÊNCIA DA IG CAMPOS DE CIMA DA SERRA Nuno Andres Beltran Pires¹; Caroline Savi Noguez¹; Saionara Araujo Wagne²; Tatiana Regina Vieira³ - Professora 1. Bolsista de Extensão da UFRGS 2.Docente Faculdade de Veterinária – UFRGS.3. Pós Doutoranda na Faculdade de Veterinária - UFRGS

O Queijo Artesanal Serrano é um produto típico e exclusivo dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul (Campos de Cima da Serra) e de Santa Catarina (Planalto Sulcatarinense). É produzido nesta região há cerca de 200 anos, através da adaptação de receita de origem portuguesa, passada de geração para geração. Até hoje, é um dos principais produtos para cerca de 3.000 fazendas serranas, representando, não raras vezes, mais da metade da renda agrícola bruta desses estabelecimentos rurais e a principal atividade na rotina diária das famílias. É produzido em pequena escala, com leite cru, produzido nas próprias fazendas, na sua maioria por pecuaristas familiares que desenvolvem sua atividade de forma extensiva, com animais de corte, ou cruzados, com pequeno uso de insumos externos à propriedade. O sistema de produção é baseado nos campos nativos, preservando o ambiente, a beleza das paisagens e a cultura do homem serrano. Apesar dos esforços realizados e dos inúmeros avanços, esses produtores ainda carecem de apoio no sentido de qualificar a sua produção, sendo necessário o desenvolvimento de ferramentas e mecanismos de autocontrole que permitam aos próprios fabricantes garantir a qualidade e a inocuidade do produto ofertado aos consumidores. Para tanto o projeto se propõe, promover a melhoria da qualidade do Queijo Artesanal Serrano produzido na região de abrangência da IG Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul a fim de garantir a sustentabilidade da cadeia produtiva. Estão sendo monitoradas cinquenta propriedades através da coleta de água, leite e queijo com periodicidade que variam de 30 a 90 dias. Além disso foram elaboradas cartilha de Boas Práticas Agropecuárias (BOA), Boas Práticas de Fabricação (BPF), cartazes contendo a rotina adequada de ordenha e fichas de autocontrole. Capacitação de técnicos e produtores em BPA e BPF, visitas técnicas e eventos de socialização dos resultados também compõe as ações do projeto. Até o momento foram coletadas e analisadas 600 amostras de leite, 150 amostras de água e de queijo, cujos resultados são repassados aos técnicos da EMATER, para que os mesmos possam fazer intervenções específicas em cada propriedade sempre que necessário. Descritores queijo artesanal serrano. qualificação