



## PRÁTICAS DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA EM QUEIJARIA ARTESANAL

Apresentação: Relato de Experiência

José Tavares de Freitas<sup>1</sup>; Maria da Luz Galvão da Silva<sup>2</sup>; José Emerson da Silva Costa<sup>2</sup>; Pedro Lucas de Lima Silva<sup>3</sup>; João Maria Soares da Silva<sup>4</sup>

### INTRODUÇÃO

A elaboração de um produto alimentício requer cuidados para obtenção da qualidade e segurança, fazendo-se necessário o atendimento dos critérios estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pesca (MAPA), Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) e regulamentos estaduais, que no caso da Paraíba tem a sua legislação específica para produtos artesanais oriundos do leite, e demais resoluções que se fizerem necessárias para garantia de segurança alimentar e que sejam adequados para comercialização e consumo.

A queijaria atendida pelo projeto é uma unidade fabril de leite e derivados, que recebe e processa o leite fornecido por produtores rurais de municípios pertencentes à região geográfica imediata de Guarabira no Estado da Paraíba. Nos dias atuais a unidade está regulamentada, contudo, a mesma passou por um processo de requalificação através de adequações para obter a regularização sanitária e autorização para comercialização de seus produtos, junto a Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca (SEDAP) da Paraíba.

O presente relato de experiência tem como objetivo demonstrar práticas de extensão universitária realizadas em uma queijaria artesanal.

### RELATO DE EXPERIÊNCIA

Desde 2021 a queijaria recebe a prestação de serviço comunitário por meio do projeto de extensão “Ações educativas para qualificação de produtores e monitoramento da qualidade do leite” da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), que vem sendo executado pelo laboratório de beneficiamento de leite (LbL) do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias (CCHSA), campus III em Bananeiras-PB.

Periodicamente, a cada 15 (quinze) dias, a queijaria (Figura 1) foi visitada pela equipe do projeto para o acompanhamento das condições de recepção e avaliação da qualidade do leite, dos

<sup>1</sup>Pós-graduação em Ciências Agrárias (Agroecologia), UFPB, jtf@academico.ufpb.br

<sup>2</sup>Bacharelado em Agroindústria, UFPB, smariadaluz@gmail.com, jose.emeson@academico.ufpb.br

<sup>3</sup>Lic. em Ciências Agrárias, UFPB, pedrolucpl25@gmail.com

<sup>4</sup>Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFPB, joaosoares@cchsa.ufpb.br

procedimentos de higienização e protocolos de produção dos derivados lácteos fabricados. Na unidade fabril, o diagnóstico das condições higiênico-sanitárias da queijaria foi aplicado por meio do *checklist* das boas práticas de fabricação (BPF's), elaborado com base o Decreto nº. 42197 de 29/12/2021, que regulamenta a Lei nº. 11.346, de 06 de junho de 2019, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos e manteigas artesanais produzidos no Estado da Paraíba.

**Figura 01** – Queijaria localizada na comunidade rural do Braga de Cima em Tacima–PB



**Fonte:** Própria (2025).

O público interno foi constituído por estudantes dos cursos técnicos, graduação e pós-graduação e servidores do Colégio Agrícola “Vidal de Negreiros” (CAVN) e do CCHSA, campus III da UFPB. O público externo alcançou 13 (treze) comunidades produtoras de leite, incluindo a queijaria, onde o leite é beneficiado em derivados lácteos (Queijo dos tipos de coalho e manteiga, bebida láctea e a manteiga da terra ou também denominada de manteiga do sertão ou ainda manteiga de garrafa).

As condições necessárias foram alcançadas a partir das orientações técnicas sugeridas pela equipe do projeto no período de agosto de 2023 a março de 2024, a partir de diagnósticos das normas sanitárias e de segurança, que foram avaliadas por meio do *checklist* com base no estudo realizado por Oliveira et al. (2018), sendo estruturado por setenta e oito perguntas (n= 78) e dividido em seis seções (n= 6), das quais: seção I – da higiene das pessoas envolvidas nas queijarias (n= 10); seção II – da higiene das instalações, dos utensílios e dos equipamentos (n= 7), seção III – das instalações das queijarias (n= 27); seção IV – das obrigações dos responsáveis pela queijaria (n= 10), Seção V – do registro e da rotulagem (n= 21) e seção VI – da fiscalização (n= 3). O *checklist* apresentou três respostas: Sim (Itens conformes), Não (Itens não conformes) e NA (Itens que não se aplicam ao estabelecimento).

Para expressão dos resultados do percentual de itens conformes e não conformes (%) foram utilizadas duas (2) equações no quadro 1 a seguir:

**Quadro 1** – Equações utilizadas para conformidade e não conformidade

Equação 1	ITENS CONFORMES (%) = Total de SIM/Total de itens – Itens NA
Equação 2	ITENS NÃO CONFORMES (%) = Total de NÃO / Total de itens - x 100 ou 100 - % ITENS CONFORMES

Para os itens conformes foi utilizada a equação 1, onde: Total de SIM: Quantidade de perguntas respondidas como sim, Total de itens: Número total de perguntas por seção, e Itens NA: Perguntas não aplicáveis ao estabelecimento. A equação 2 foi utilizada para encontrar as não conformidade, onde: Total de NÃO: Quantidade de perguntas respondidas como não, Total de itens: Número total de perguntas por seção e Itens NA: Perguntas não aplicáveis ao estabelecimento.

Na avaliação dos dados obtidos, para cada resposta SIM, foi atribuída a nota 1,0 (um), e para cada resposta NÃO, a nota 0,0 (zero). As respostas NA foram diminuídas do total de itens avaliados de forma a não penalizar a pontuação.

Mediante os resultados da aplicação do *checklist*, foi realizada a avaliação das condições higiênico-sanitárias, na qual os itens avaliados foram classificados como itens conformes e não conformes que encontram-se disponíveis na Tabela 1.

**Tabela 1** – Percentual de itens conformes entre as fases 1 e 2

IC (%) <sup>1</sup>	Seções						Médias (%)
	I	II	III	IV	V	VI	
Fase 1/2023	30,0	57,14	80,76	30,0	71,42	0	44,89
Fase 2/2024	70,0	71,42	80,76	30,0	71,42	0	53,93
<b>EC (%)<sup>2</sup></b>	<b>40</b>	<b>14,28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9,04</b>

<sup>1</sup>IC (%): Percentual de itens conformes; <sup>2</sup>EC (%): Evolução comparativa entre as fases 2 e 1; Seção I – da higiene das pessoas envolvidas nas queijarias; seção II – da higiene das instalações, dos utensílios e dos equipamentos, seção III – das instalações das queijarias; seção IV – das obrigações dos responsáveis pela queijaria, Seção V – do registro e da rotulagem e seção VI – da fiscalização.

Quando comparadas as fases, a seção I apresentou aumento significativo na evolução comparativa em 40% quanto à higienização dos funcionários da queijaria. A seção II evoluiu em 14,28% quando foram avaliadas as condições higiênicas das instalações, utensílios e equipamentos. Ocorreram reduções das não conformidades nas seções I e II. Ao final da fase 2, observou-se que as seções III, IV, V e VI permaneceram-se inalteradas (0%), ou seja, não foram constatadas melhorias entre as fases 1 e 2, em razão de não ser regularizada até o momento da verificação das BPF's em março de 2024. Mas após esse período, a queijaria foi regularizada, então é sugestivo que seja realizada uma nova verificação das BPF's em 2025, para observação das conformidades.

Logo após a análise das conformidades e não conformidades, ações foram iniciadas incluindo a implantação de sinalizações de segurança e capacitações para o responsável e colaboradores da queijaria através de visitas técnicas, minicursos, oficinas tecnológicas e seminários temáticos realizados pela equipe do projeto/UFPB. Foram verificadas as boas práticas agropecuárias (BPA's) nas unidades produtoras e coletadas amostras de leite na plataforma de recepção para

realização das análises físico-químicas, microbiológicas e sanitárias do leite no LbL da UFPB. Também ocorreram rodas de conversa com fornecedores de leite, além da participação da equipe em eventos de capacitação e encontros regionais sobre leite e derivados.

Ao final, realizou-se diversas atividades com o público externo, incluindo a coleta de cento e trinta e duas amostras de leite (n= 132) e a realização de dezenove análises (n= 19) por meio dos parâmetros de qualidade físico-química, microbiológica e sanitária, conforme o MAPA. As capacitações abrangeram cursos sobre queijos artesanais e autocontrole da fabricação, além de treinamentos sobre qualidade do leite. Diagnósticos foram aplicados em propriedades e queijaria, com nove intervenções para melhorias (n= 9). Participou-se de eventos sobre produção leiteira e foram elaborados dez relatórios (n= 10) e avaliados vinte e sete requisitos analíticos sobre a qualidade do leite (n= 27).

Os requisitos abordados pela SEDAP foram parcialmente atendidos pela queijaria, permitindo a comercialização de seus produtos, resultado de um esforço coletivo entre a universidade e comunidades. É essencial manter a conformidade nos processos de forma contínua. O acompanhamento técnico da unidade foi crucial para o atendimento das demandas locais e normas necessárias, com pessoas engajadas e unidas na busca dos objetivos explicitados pelo projeto.

## **CONCLUSÕES**

As ações de extensão universitária realizadas na queijaria melhoraram as BPF's e a qualidade do leite recepcionado na queijaria atendida pelo projeto de extensão, contribuindo para alcançar resultados satisfatórios em atendimento a legislação vigente. Os relatórios analisaram as conformidades, as orientações geraram ajustes positivos e as adequações facilitaram a regularização e comercialização dos derivados lácteos. O público interno e externo se qualificaram por meio das capacitações e troca de saberes, disseminando novas experiências e oportunidades de aprendizagem coletiva.

## **REFERÊNCIAS**

OLIVEIRA, S. C. P. L.; SILVA, A. C.; CARVALHO, M. G. X. Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias do processo de fabricação de queijo de coalho no sertão paraibano. **Higiene Alimentar**, v. 32, n. 284/285, p. 66-71, set./out. 2018. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/11/964919/284-285-set-out-2018-66-71.pdf>. Acesso em: 24 fev. 2025.

PARAÍBA. Decreto nº. 42.197, de 29 de dezembro de 2021. Regulamenta a Lei nº. 11.346, de 6 de junho de 2019, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos e manteigas artesanais produzidos no Estado da Paraíba. **Diário Oficial do Estado da Paraíba**, Paraíba, 29 dez. 2021.