

## **QUALIFICAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA VISANDO A MELHORIA DA QUALIDADE DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO DOS CAMPOS DE ALTITUDE RS**

Coordenador: SAIONARA ARAUJO WAGNER

O Queijo Artesanal Serrano é um queijo produzido com leite cru de vacas de corte cruzadas alimentadas principalmente com campos nativos, sua produção se dá imediatamente após a ordenha de forma artesanal com posterior maturação por um tempo de sessenta dias. Relatos e documentos remetem a origem desse queijo a Portugal, vindo com os imigrantes há cerca de dois séculos. Inicialmente era transportado no lombo das mulas e funcionava como moeda de troca para a aquisição de outros mantimentos que não existiam na região dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul. A receita continua a mesma com algumas adaptações em relação ao coalho, formas, entre outras, e o saber fazer também continua sendo repassado de pai para filho numa tentativa de não se perder a tradição. A renda proveniente do queijo tem grande importância para essas famílias, representando importante forma de geração de emprego e manutenção da paisagem e das famílias no campo. Por ser um produto artesanal feito de leite cru, o presente projeto de extensão teve como objetivo, qualificar o processo de produção artesanal principalmente através da capacitação em Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF) e para o uso de ferramentas de autocontrole. Os processos de monitoramento se dão pelo acompanhamento da qualidade da água, do leite e do queijo nas propriedades participantes. Atualmente participam do projeto 50 queijarias cadastradas, e nelas também se desenvolvem programas de controle da sanidade do rebanho para tuberculose e brucelose. Até o presente momento foram realizadas as capacitações iniciais, a confecção de fichas de controle de todo o sistema de produção animal e processamento do queijo (10 fichas), cartazes informativos (dois tipos) e duas cartilhas, sendo uma de Boas Práticas de Ordenha e outra de Boas Práticas de Fabricação. O projeto tem previsão de continuar por mais dois anos, fechando três anos de acompanhamento e monitoramento do sistema de produção do leite e do queijo, sendo suas ações avaliadas anualmente. Cabe salientar que essas ações são desenvolvidas de forma conjunta entre Ministério da Agricultura (MAPA), EMATER, Secretaria da Agricultura Pecuária e Desenvolvimento Rural, UFRGS, EPAGRI (SC) e eventualmente por outras entidades agregadas ao longo do caminho e possui financiamento público do MAPA.