



PROEXC
PRÓ-REITORIA
DE EXTENSÃO E CULTURA

Implantação de Boas Práticas, Controle de Qualidade e Processamento de leite de cabra em Benefício da Sociedade

Coordenadora: Neila Mello dos Santos Cortez	E-mail: neilacortez@yahoo.com.br
Tipo da Ação/Ano: Projeto/2018	Área Temática Principal: Tecnologia e Produção
Unidade Geral: CTG - CENTRO DE TECNOLOGIA E GEOCIÊNCIAS	Unidade de Origem: ENGENHARIA QUÍMICA
Abrangência: Recife	
Local de Realização: O trabalho irá acontecer em dois locais: 1. Fase inicial no departamento de zootecnia da UFRPE 2. Fase final no departamento de engenharia química UFPE	

Resumo da Proposta:

A Implantação de Boas Práticas, Controle de Qualidade e Processamento de leite de cabra em Benefício da Sociedade visa atender pequenos produtores do campo, microempreendedor e comunidades vizinhas e os cursos de graduação e pós-graduação de áreas afins, mostrando a interdisciplinaridade: engenharia de alimentos, engenharia química, química industrial, nutrição, gastronomia, zootecnia, medicina veterinária, farmácia, agronomia, ciências biológica e química. Como membro dessa ação tem parceria do departamento de zootecnia da UFRPE (professores e alunos) que participarão com o curso de Engenharia de Alimentos da UFPE (professores, técnicos e alunos). Essa parceria busca fechar a cadeia na produção de lácteos que inicia no campo e finaliza no processamento dos derivados. A partir do leite de caprino podemos iremos desenvolver produtos como queijos e fermentados, possibilitando novas formas de consumo. A metodologia do estudo começará nos treinamentos com a sociedade e integrantes do projeto na Ordenha Higiênica das cabras (zootecnia da UFRPE, período maio a novembro de 2018) capacitando os participantes com todos os cuidados necessários. Na sequência o trabalho acontecerá na UFPE no laboratório de Origem Animal (leite) no período de julho a novembro de 2018, com a etapa de elaboração dos derivados lácteos e o controle de qualidade desses novos produtos com treinamentos teórico-prático simples para que todos possam aprender com facilidade.

Objetivo Geral:

Promover boas práticas higiênicas na ordenha de cabras com foco no controle de qualidade da matéria-prima até a etapa de processamento para a elaboração de derivados lácteos com envolvimento da tecnologia e desenvolvimento de produtos a base de leite caprino

Objetivos Específicos:

Capacitar sociedade e alunos dos cursos de graduação e pós graduação de áreas afins (privada e pública);

Realizar treinamentos no campo para obtenção de leite com qualidade;

Passar o conhecimento da necessidade do controle de qualidade nessa matéria-prima (leite) até a etapa de processamento;

Com linguagens simples ensinar aos envolvidos a elaboração dos derivados lácteos;

Agregar valor ao leite caprino no desenvolvimento de produtos lácteos;



PROEXC
PRÓ-REITORIA
DE EXTENSÃO E CULTURA

Treinamento e capacitação dos integrantes da equipe;

Promover o intercâmbio científico entre docentes (zootecnia, medicina veterinária e nutrição), discentes (cursos de engenharia de alimentos, química industrial, nutrição e alunos da pós graduação) e técnicos químicos - Engenharia de Alimentos UFPE e Zootecnia UFRPE;

- Tabulação dos dados adquiridos nas etapas distintas;
- Elaboração do relatório final no término do projeto;
- Produção de artigos e trabalhos científicos para publicação em congressos, eventos, simpósios e afins.