

FABRICAÇÃO ARTESANAL DE QUEIJO FRESCAL DE LEITE BOVINO E BUBALINO

Sonia Maria Martins (Coordenador); Ana Raisa Paiva; Heloisa Helena Chaves Carvalho

Este minicurso é uma das ações propostas pelo projeto de extensão “PROGRAMA DE APOIO PEDAGÓGICO AO ESTUDANTE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – 2014”, como o objetivo de complementar a formação do estudante de engenharia de alimentos e de integrar com os demais estudantes desta universidade de diversos níveis de instrução em atividade simples, mas que instiguem o interesse de permanecer na universidade. É especialmente interessante a participação de alunos de diversas áreas do conhecimento tais como, Engenharia de Alimentos, Veterinária, Nutrição, Zootecnia, Agronomia entre outros permitindo a construção de uma rede de interação de conhecimento entre os alunos. A atividade proposta é um curso de duas horas onde os participantes serão convidados a interagir na fabricação de dois tipos de queijo – de leite de búfala e de vaca – e observar as diferenças entre os dois, baseadas nas características higiênicas, tecnológicas e nutricionais, oferecendo também um panorama básico da produção de leite do estado do Rio Grande do Sul. O minicurso ocorrerá nas salas de aula do Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, em frente do Instituto de Letras/ Campus do Vale, em função da estrutura de equipamentos e materiais existente neste local. Os equipamentos e materiais necessários para a execução serão disponibilizados pela coordenação da atividade de extensão para os 28 participantes inscritos. A avaliação desta atividade será feita através de um questionário de satisfação distribuído e recolhido ao final do curso.

Descritores: queijo artesanal, queijo bovino, queijo bubalino, produtos lácteos