

QUESC – QUEIJO ARTESANAL SÃO CRISTÓVÃO

Natieli Estevan Pereira
Manueli Dalavalle
Victória de Anhaia

Maria Aparecida de Almeida Zanluchi
Jocimara Huber
maria.zanluchi@escola.pr.gov.br

Colégio Estadual São Cristóvão- Ensino Fundamental em
Tempo Integral e Ensino Médio – Manfrinópolis/PR

Resumo

O projeto QUESC – Queijo Artesanal São Cristóvão busca aliar o conhecimento científico à valorização da cultura local por meio da produção de queijo artesanal a partir do leite produzido em Manfrinópolis. A iniciativa é desenvolvida pelo Clube de Ciências do Colégio Estadual São Cristóvão, com o objetivo de promover o empreendedorismo, a permanência dos jovens no campo e a sustentabilidade econômica local. As ações envolvem pesquisa científica, manipulação do leite, testes de produção, análise microbiológica e participação em feiras regionais. A proposta visa incentivar o protagonismo juvenil, o projeto de vida e o fortalecimento de vínculos entre escola e comunidade.

Palavras-chave:

Queijo artesanal; ciência; empreendedorismo; território; protagonismo.

INTRODUÇÃO

Manfrinópolis, município localizado no sudoeste do Paraná e emancipado em dezembro de 1995, possui atualmente cerca de 2.770 habitantes distribuídos em uma área de 215,779 km². Nos últimos anos, a cidade vem enfrentando uma significativa redução populacional, principalmente em razão da falta de oportunidades de emprego e geração de renda. Diante desse cenário, o projeto apresentado busca fortalecer a comunidade local, incentivar a permanência das famílias e promover o sentimento de pertencimento dos alunos em seu território.

A economia do município é baseada principalmente na produção agrícola de grãos, porém, devido ao relevo acidentado, a agricultura em larga escala é limitada. Dessa forma, a maior parte das propriedades dedica-se à criação de gado de corte, produção leiteira e pequenas atividades comerciais. A produção de leite destaca-se como uma atividade essencial para a subsistência das famílias, pois se adapta às condições das pequenas propriedades e exige baixo investimento, considerando a renda per capita anual média da população local.

O projeto visa estimular a permanência dos jovens nas atividades familiares, aprimorando técnicas de produção e manejo, além de ampliar as possibilidades econômicas da comunidade. Através da ciência, busca-se agregar valor ao leite produzido, transformando-o em Queijo Artesanal São Cristóvão, o que pode representar uma nova fonte de renda e maior sustentabilidade para as famílias envolvidas.

O Colégio Estadual São Cristóvão será um elo entre o conhecimento científico e a realidade local, apoiando os alunos na manipulação, análise de qualidade e testes de produção do Queijo Artesanal São Cristóvão. Essa integração entre teoria e prática tem como objetivo desenvolver a autoestima dos estudantes e proporcionar novas perspectivas de desenvolvimento pessoal e econômico, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida e a superação da vulnerabilidade social.

O Queijo Artesanal São Cristóvão, resultado final desta pesquisa, representa muito mais do que um produto: é um símbolo cultural que traduz a história, tradições e identidade culinária da região. Desde a antiguidade, o queijo tem sido um alimento importante na dieta humana, produzido para conservar o leite e garantir sua durabilidade. Sua produção envolve etapas específicas que determinam sua variedade e características sensoriais, tornando-o um alimento valorizado e fundamental na cultura alimentar local e nacional.

ENCAMINHAMENTO METODOLÓGICO

O projeto QUESC é executado no âmbito do Clube de Ciências do Colégio Estadual São Cristóvão, e funciona em concomitância com ensino em tempo integral, como uma disciplina eletiva-Clube do Queijo, com encontros semanais previamente planejados. As atividades são organizadas de forma interdisciplinar, envolvendo conteúdos, Ciências, Empreendedorismo, Projeto de vida, Protagonismo, Geografia, Língua Portuguesa e Matemática, com o objetivo de promover uma formação integral e contextualizada dos estudantes. Cada etapa do projeto é acompanhada pela professora orientadora e parceiros convidados, fortalecendo o vínculo entre escola e comunidade.

Inicialmente, foi realizada uma sensibilização com os alunos, com rodas de conversa sobre a realidade socioeconômica local e a importância da valorização dos produtos regionais. Em seguida, os estudantes participaram de oficinas introdutórias sobre microbiologia, processos de fermentação, higiene e boas práticas de manipulação de alimentos, com ênfase na produção de derivados lácteos. Essas oficinas foram fundamentais para embasar o trabalho técnico que viria na sequência.

Na parte prática, os alunos foram organizados em equipes responsáveis por diferentes etapas da produção artesanal do queijo: coleta do leite, análise de qualidade, pasteurização, adição de fermentos e coalho, moldagem, prensagem, salga e maturação. Durante todo o processo, os alunos mantêm registros em cadernos de campo e elaboram relatórios técnicos com acompanhamento dos resultados.

Além disso, o projeto estabeleceu parcerias com produtores rurais locais, profissionais da área de alimentos, instituições de ensino superior e órgãos de fomento, como a Emater. Também são previstos testes sensoriais, participação em eventos científicos e feiras de empreendedorismo, bem como ações de divulgação nas redes sociais da escola. Ao final do ciclo, espera-se compilar os dados obtidos para futura publicação e apresentação em eventos educacionais e científicos.

A participação ativa dos alunos no QUESC contribui para o desenvolvimento de competências essenciais, tais como trabalho em equipe, pensamento crítico e responsabilidade social. O envolvimento direto nas atividades práticas permite que eles compreendam o impacto de suas ações no contexto local e desperta o interesse pela ciência aplicada, criando uma base sólida para futuras escolhas acadêmicas e profissionais.

O projeto também incentiva o diálogo entre gerações, já que muitos estudantes compartilham as experiências e saberes com suas famílias e produtores locais, fortalecendo a tradição e a cultura da produção artesanal na região. Esse intercâmbio promove a valorização dos conhecimentos tradicionais aliada às inovações científicas, enriquecendo o processo educativo.

Outro aspecto importante é a possibilidade de promover a sustentabilidade local, ao estimular práticas produtivas que respeitam o meio ambiente e valorizam os recursos naturais disponíveis. A produção artesanal do Queijo Artesanal São Cristóvão visa ser uma alternativa econômica que contribui para a preservação do território e o fortalecimento da economia solidária.

Por fim, o QUESC posiciona o Colégio Estadual São Cristóvão como uma referência de educação inovadora, engajada com o desenvolvimento regional e comprometida com a formação de cidadãos conscientes e capazes de atuar na transformação social. Esse projeto é um exemplo inspirador de como a escola pode ser protagonista na construção de um futuro mais sustentável e inclusivo.

RESULTADOS ESPERADOS/PARCIAIS

O projeto QUESC espera alcançar impactos significativos tanto na formação dos estudantes quanto no desenvolvimento da comunidade escolar e local. A curto prazo, os resultados parciais já demonstram forte adesão dos alunos às atividades do Clube de Ciências, com participação ativa nas oficinas, interesse pela produção do queijo e envolvimento nas discussões sobre empreendedorismo, território e identidade.

A produção de protótipos de queijo artesanal com características sensoriais aceitáveis representa um importante avanço. Os registros sistemáticos feitos pelos alunos, bem como os testes práticos realizados no laboratório, apontam para a viabilidade técnica do produto, respeitando as normas básicas de higiene e segurança alimentar.

Entre os resultados esperados, destacam-se:

- Consolidação de um produto típico da região, que valorize o saber local e possa futuramente obter certificação de origem ou selo de qualidade;
- Promoção do protagonismo juvenil, por meio da construção de conhecimento aplicado e da articulação com práticas empreendedoras;
- Fortalecimento do vínculo entre escola e comunidade, com envolvimento de famílias, produtores locais e instituições parceiras;
- Ampliação das possibilidades de geração de renda, sobretudo no meio rural, como forma de combater a evasão dos jovens do campo;

- Formação de estudantes pesquisadores e autônomos, capazes de aplicar o conhecimento científico de forma crítica e contextualizada.

Além dos ganhos técnicos e educacionais, espera-se também estimular o sentimento de pertencimento dos estudantes ao território, despertando o orgulho por sua origem e mostrando que é possível inovar sem abrir mão da identidade cultural. A valorização de práticas tradicionais, como a produção de queijo, aliada à aplicação de métodos científicos, contribui para o resgate e a modernização de saberes muitas vezes invisibilizados pela lógica urbana e industrial.

Outro resultado importante é o fortalecimento da cultura científica na escola pública. A vivência com práticas investigativas, aliada ao trabalho em equipe, ao registro de dados e à comunicação de resultados, permite aos alunos desenvolver competências fundamentais para o século XXI. A expectativa é que o projeto contribua para melhorar o desempenho escolar, reduzir a evasão e abrir caminhos para a continuidade dos estudos em áreas técnicas ou científicas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS/CONCLUSÕES

A pesquisa realizada pelo Clube de Ciências do Colégio Estadual São Cristóvão demonstra um compromisso significativo com o desenvolvimento local, ao buscar criar uma receita exclusiva de queijo artesanal utilizando o leite produzido no município. Essa iniciativa não apenas valoriza os recursos regionais, mas também promove a integração entre a escola e a comunidade, reforçando a importância do ensino contextualizado e conectado com a realidade dos estudantes.

Além disso, o projeto tem um papel fundamental no despertar do espírito empreendedor dos alunos e suas famílias, alinhando-se com os princípios do protagonismo juvenil e do Projeto de Vida. Através dessas práticas, os estudantes são incentivados a desenvolver competências essenciais para sua formação pessoal e profissional, refletindo diretamente na construção de uma identidade cidadã ativa e consciente.

A participação em feiras e eventos externos amplia o alcance do projeto, proporcionando aos alunos a oportunidade de vivenciar todo o processo de produção e comercialização. Essa experiência prática enriquece o aprendizado, tornando o conhecimento mais palpável e significativo, além de fortalecer os laços entre a escola e o território onde está inserida.

Outro aspecto relevante é o estímulo à pesquisa e ao pensamento científico dentro do ambiente escolar. Ao fomentar esse interesse, o projeto contribui para a formação de cidadãos críticos e preparados para lidar com os desafios atuais. Ademais, diante do cenário de vulnerabilidade social local, a iniciativa pode representar uma importante fonte de renda futura, impactando positivamente a qualidade de vida dos estudantes e suas famílias.

Por fim, o projeto fortalece a abertura da escola para a comunidade, promovendo uma troca constante de saberes e experiências. Essa aproximação favorece a construção de uma escola mais inclusiva e socialmente responsável, que atua como agente de transformação no território em que está inserida, gerando benefícios que vão além do ambiente escolar.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Tatiane Ferreira et al. **Potencial de aminos bioativas como indicadores do estágio de maturação e o papel da microbiota endógena do leite cru na inocuidade e características do queijo Minas artesanal.** 2013.

BORGES, Maria de Fatima et al. **Perfil de contaminação por Staphylococcus e suas enterotoxinas e monitorização das condições de higiene em uma linha de produção de queijo de coalho.** Ciência Rural, v. 38, n. 5, p. 1431-1438, 2008.

BRASIL. **Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001.** Aprova o regulamento técnico princípios gerais para estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos e seus anexos I, II e III. Diário Oficial da União, Brasília, 2001. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_12_2001.pdf. Acesso em: 05 ago. 2025.

DA SILVA, Luis Francisco Borges; BORTOLUCI, Fabiane; VIVAN, Ana Carolina Polano. **Análise microbiológica de queijos tipo minas frescal oriundos de diferentes formas de produção.** Revista Salusvita, p. 329-343, 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MANFRINÓPOLIS. Site oficial. Disponível em: <https://www.manfrinopolis.pr.gov.br>. Acesso em: 05 ago. 2025.