

Curso de alimentos derivados do leite preparam produtores de Congonhas para o mercado



Produtores de Congonhas participaram, de 02 a 06 de abril, do Curso de Produtos Derivados do Leite, onde aprenderam técnicas corretas para se fazer ricota, requeijão, muçarela, queijos, iogurtes e doce de leite, aperfeiçoando a viabilidade comercial desses alimentos. A Prefeitura, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Inovação e Tecnologia e sua Diretoria de Desenvolvimento Rural, além do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) e o Sindicato dos Produtores Rurais de Conselheiro Lafaiete são os responsáveis por trazerem para Congonhas este e outros cursos de qualificação profissional, que são oferecidos prioritariamente para o produtor rural, de acordo sua área específica de atuação.



Durante as aulas conduzidas pelo professor Gilberto, do SENAR, foram utilizados ingredientes específicos de cada produto, oferecidos pelo SENAR, e 240 litros de leite, custeados pelos próprios alunos, que, ao final da qualificação, dividiram entre si toda a produção. A Prefeitura ofereceu apoio logístico (mobilização e transporte para alguns alunos).

Uma das dez alunas, Karina, do bairro Bom Jesus, ficou sabendo do curso pelo rádio e resolveu participar. Até então ela produzia somente queijo frescal com o leite que o sogro traz do sítio Coalhada, no Alto Maranhão. “No curso, aprendi várias técnicas para fazer ricota fresca e temperada, além de requeijão, utilizando inclusive o soro, que a gente descartava, e doce de leite da marca Laticínios Qualhada. Esse novos produtos já estamos comercializando também no supermercado do bairro e já com boa aceitação e recebendo várias encomendas. Se for possível, quero fazer outros cursos desses que estão sendo oferecidos”, afirmou.

“Com este Curso de Produtos Derivados do Leite, esses profissionais aprenderam a como conduzir adequadamente a higienização durante todo o processo produtivo, elevando a qualidade desses alimentos, que são comercializados em feiras e demais estabelecimentos comerciais de Congonhas e região, e a cuidarem do custeio, de forma que haja uma melhora da renda familiar agrícola”, diz o diretor de Desenvolvimento Rural, Wedson Gerra, que agradece aos pecuaristas Sérgio de Paula, dos Monjolos, e Ronaldo, da Fazenda Castanheira, no Pequeri, que comercializaram o leite utilizado durante o curso a preço de cooperativa, e ao também produtor rural e proprietário do Pesque-Pague Parada da Família, Antônio Pereira, por ter disponibilizado o espaço físico para a realização do curso, com uma cozinha equipada com geladeira, congelador e fogões.



Os alunos receberão em 70 dias o certificado reconhecido pelo Ministério do Trabalho. As 40 horas de duração do curso contam como estágio e pontos em concursos.

Parceria com o SENAR

Este é o segundo de uma série de cursos que o Governo Municipal está atraindo para a cidade. O primeiro em parceria com o SENAR e o Sindicato dos Produtores Rurais de Conselheiro Lafaiete, ministrado em fevereiro no Pequeri, foi destinado a tratoristas para o uso de implementos agrícolas. Dia 21 a 25 de junho, será realizado o curso de Manutenção Básica de Trator. No período de 5 a 7 de junho, haverá um outro para criadores de aves com finalidade de produção de carne e ovo, que irá focar na higienização, o trato e a melhora genética destes animais.

Parceria com a EMATER

Na segunda quinzena de maio, acontecerá o Curso de Produção de Geleia, Picles e compotas diversas em parceria da Prefeitura com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER). Interessados devem se inscrever na Diretoria de Desenvolvimento Rural, à av. Presidente Getúlio Vargas, nº 69, no Centro, das 7h às 17h. Mais informações pelo telefone 3731-3789 ou pelo da EMATER 3731-3302.