

Queijo artesanal serrano: mais do que um queijo, um pouco da cultura dos Campos de Cima da Serra
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Fôlder / 2011

Cód. Acervo: 49684

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/49684>

Documento gerado em: 07/11/2018 13:54

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br



QUEIJO
ARTESANAL SERRANO



QUEIJO
ARTESANAL SERRANO



QUEIJO
ARTESANAL SERRANO

Programa de Qualificação e Certificação

Desenvolvido pela EMATER/RS-ASCAR, Prefeituras Municipais, UFRGS/LAPOA e FEPAGRO, com o apoio da EPAGRI/SC e recursos do MDA, busca a qualificação, valorização e certificação do Queijo Serrano.

As soluções que vêm sendo buscadas visam abranger um expressivo número de produtores, tendo o cuidado de preservar a história, a cultura e o "saber-fazer" dos habitantes desta região.

Algumas ações realizadas:

- Criação dos serviços de inspeção municipal;
- Resgate da história do Queijo Serrano;
- Identificação do sistema de produção e avaliação dos campos nativos;
- Identificação dos processos de fabricação;
- Identificação dos pontos críticos de controle da qualidade;
- Elaboração de manual de boas práticas de fabricação;
- Análise da qualidade microbiológica dos queijos;
- Delimitação da área geográfica produtora;
- Descrição das características físico-químicas e sensoriais do Queijo Serrano;
- Capacitação dos produtores;
- Construção de queijarias adequadas à legislação.

* Em 14 de dezembro de 2010 foi publicada pela SEAPA a Portaria nº. 214, que estabelece o padrão de identidade e qualidade para o Queijo Serrano, delimita a região produtora e define os requisitos que os produtores de Queijo Serrano deverão cumprir.



*Mais do que um queijo,
um pouco da cultura dos
Campos de Cima da Serra*

EMATER/RS

Localidade:

Secretaria de Desenvolvimento Rural - Pesca e Cooperativismo



Ministério do
Desenvolvimento Agrário

SEMPRE FRENTE
BRASIL
PAÍS RICO E PAÍS SEM FOME

Contrato de repasse EMATER-RS/MDA/CEF nº 0193875-38/2006

