INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Sul

Departamento de Comunicação

Clipping

Veículo: JE Acontece
Data: 15/06/2019
Local/Abrangência: Ibirubá/RS
Editoria/Coluna: Geral
Link/página: https://jeacontece.com.br/?p=587850

IBIRUBÁ – Oficinas ensinam fabricar queijos e derivados

Postado em 15 de junho de 2019

Na manhã desta terça-feira(11) aconteceu junto a biblioteca do Centro de Cultura, a reunião de planejamento da Semana de Valorização da Vida e da Família.Entender e aplicar técnicas de culinária e boas práticas na alimentação é uma tarefa complexa que exige conhecimentos em várias áreas, desde a seleção dos ingredientes, temperatura de cozimento, como evitar contaminação dos alimentos, como aumentar a durabilidade sem utilizar conservantes artificiais, entre outras ações. Assim, alguns alimentos são considerados "difíceis" de fazer no dia a dia, é o caso de queijos, conservas, iogurte e outros. Para auxiliar a população a entender melhor esses conceitos e aplicar essas técnicas surgiu o projeto "Aplicando a Tecnologia de Alimentos no Cotidiano", coordenado pela Cientista de Alimentos Bárbara Kuntzer Schlintwein.

A principal preocupação do projeto é ensinar boas práticas de higiene na alimentação, pois isso é fundamental para ter alimentos de qualidade. Bárbara lembra que "é importante tomar cuidado com a higiene, pois isso afeta a durabilidade do produto e a saúde de quem o consome, é preciso ter condições adequadas e matéria-prima de boa qualidade".

O projeto acontece em forma de oficinas, onde em cada uma são ensinados determinados produtos, os locais de realização são no IFRS Campus Ibirubá e no município de Quinze de Novembro. As atividades são mensais, a primeira oficina aconteceu dia 24 de maio no IFRS e dia 29 de maio em Quinze de Novembro, os produtos fabricados foram iogurte, doce de leite e leite condensado. Ao final de cada trabalho, é realizada a degustação dos produtos, avaliando a qualidade e o sabor para ter um feedback do público participante.

A próxima oficina será dia 26 de junho em Santa Clara do Ingaí e dia 28 de junho no IFRS, os produtos a serem fabricados são queijo minas padrão, queijo temperado, queijo frescal, ricota e requeijão. Para participar, os interessados deverão se inscrever pelo telefone (54) 3324-8136 (com Bárbara ou Tássia) ou no IFRS Campus Ibirubá. Ao longo do ano serão divulgadas novas datas e os produtos a serem ensinados.

Assessoria de Comunicação IFRS – Campus Ibirubá