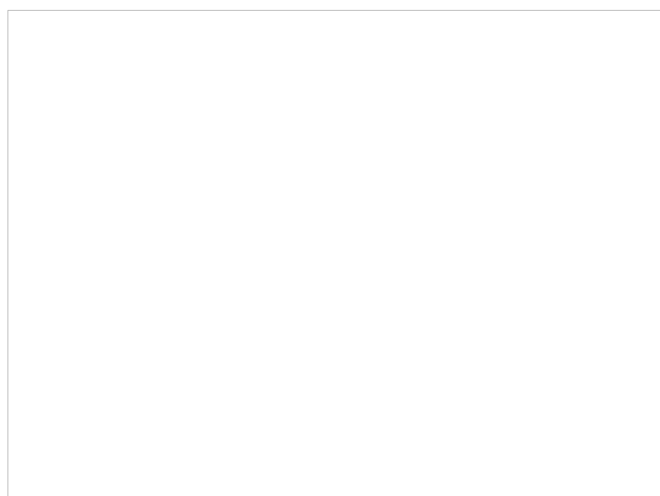


# Epamig inicia cursos de capacitação em leite de cabra na Paraíba

Qui 21 dezembro

O [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), vinculado à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), iniciou uma série de cursos de capacitação sobre leite de cabra para profissionais da Paraíba. As ações fazem parte de uma parceria firmada entre a Epamig ILCT, o Governo do Estado da Paraíba, a Associação Paraibana dos Criadores de Caprinos e Ovinos (Apacco), o Sistema Faepa/Senar-PB, o Instituto Nacional do Semiárido (INSA) e o Sebrae PB.



*Epamig ILCT / Divulgação*

As aulas ocorreram entre novembro e neste mês, de forma híbrida, com conteúdos teóricos on-line e aulas práticas presenciais. A turma foi composta por produtores, queijeiros, técnicos e profissionais da caprinocultura da Paraíba, estado que é o maior produtor de leite de cabra do Brasil. Os 19 alunos passaram por um processo seletivo prévio,

realizado pelo Governo da Paraíba.

O primeiro módulo, intitulado “Qualidade do leite, segurança e aspectos regulatórios do leite para processamento e consumo”, teve duração de oito horas e foi realizado em formato on-line. O curso foi ministrado pela professora da Epamig ILCT, Kely Correa, que abordou o histórico da caprinocultura leiteira, além de aspectos gerais importantes, como a ordenha, higienização, processamento, armazenamento e legislação específica sobre o leite de cabra.

“Falamos também sobre questões como controle de qualidade, beneficiamento e denominação de venda para o leite de cabra. Apresentei as características que diferenciam o leite caprino do bovino, como os seus altos teores de ácidos graxos, melhor digestibilidade, teor de proteína de alto valor nutritivo e sua hipoalergenicidade”, detalha Kely Correa. As aulas gravadas ficaram disponibilizadas para os alunos durante um mês e contaram com a participação e apoio das médicas veterinárias, e bolsistas da Epamig ILCT, Vanessa Cominato e Amanda Cirilo.

O segundo módulo, “Físico-química de leite e derivados”, foi realizado de forma híbrida, com quatro horas de aulas teóricas on-line onde foram apresentados conteúdos sobre amostragem geral de leite, iogurte e queijo de cabra, composição e propriedades físico-químicas, fundamentos e variações nos métodos de análises. Os professores da Epamig ILCT, Gisela Machado e Luiz Carlos Costa, ministraram oito horas de aulas práticas presenciais, em um laboratório do Insa, em Campina Grande (PB).

“Discutimos a importância de se fazer as análises físico-químicas e explicamos como os produtores devem interpretar os resultados. Uma peculiaridade que o leite de cabra tem é a grande variabilidade de sua composição, que se dá por conta do polimorfismo genético específico das cabras, o que pode impactar nas análises feitas”, explica Gisela Machado.

“A caprinocultura ainda precisa avançar em todas as áreas, desde o campo, até a industrialização, legislação, controle de qualidade e métodos de análise. Os produtores precisam saber como estão os seus produtos, por meio de análises e diagnósticos. Eles têm se organizado para formar parcerias com laboratórios locais e sentimos um grande interesse dos participantes em contribuir para a evolução da cadeia”, comenta Luiz Carlos.

### **Parceria deve ser renovada**

A proposta do projeto foi elaborada no início de 2022 por Daniel Benítez Ojeda, na época gerente executivo da Secretaria Executiva de Ciência e Tecnologia da Paraíba, que entrou em contato com a Epamig ILCT para a estruturação de uma grade curricular e de um projeto pedagógico voltados para os produtores de leite de cabra do estado.

Segundo a coordenadora dos cursos, e professora da Epamig ILCT, Denise Sobral, o objetivo é solidificar a base conceitual dos alunos, para, em seguida, abordar temas relacionados à produção de derivados e ao meio ambiente, como manejo de resíduos e descarte de soro. “Nossa estratégia foi trabalhar uma base, por isso estamos focando primeiro nos pilares, que são a qualidade e as análises físico-químicas e microbiológicas do leite, para depois adentrarmos aspectos mais ligados à produção”, conta Denise.

Os próximos três módulos da série serão realizados ao longo do primeiro semestre de 2024 e vão trabalhar os seguintes temas: “Microbiologia do leite”, “Tecnologia de queijos industriais e artesanais” e “Aspectos ambientais na produção de lácteos”.

Denise adianta que a parceria deve ser continuada. “Depois do fechamento desses cinco módulos, vamos preparar uma estratégia de continuação, promovendo algum complemento para esta turma atual ou abrindo uma nova turma. A Epamig ILCT pretende dar continuidade ao projeto e as instituições da Paraíba já sinalizaram que também têm interesse em manter a parceria”, conclui a coordenadora.