



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

**Dilemas e desafios de um
futuro presente: o que
esperar da educação?**

22 e 23 | setembro | 21

Queijos Artesanais Alagoanos: O OPANES como impulsionador na produção de conhecimento das identidades gastronômicas regionais

Autor: SANDRA CHRISTINA VASCONCELOS LYRA DA SILVA

sandra.lyra@al.senac.br

Coautor ROSE KARLA CORDEIRO LESSA CAJE SOUTO

Email: rose.karla@al.senac.br

Coautor SANDRA CHRISTINA VASCONCELOS LYRA DA SILVA

Email: sandra.lyra@al.senac.br

Coautor CRISTIANA PURCELL

Email: cristiana.purcell@al.senac.br

Resumo

O Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste e Espírito Santo (OPANES) é uma forma de fomento à pesquisa e acesso a informação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac), sendo um repositório importante para a área da gastronomia, principalmente para os docentes e discentes. Através deste, diversas pesquisas são realizadas. O Objetivo da presente pesquisa foi fazer um levantamento dos tipos de queijos genuinamente alagoanos com o intuito de produzir material bibliográfico para o OPANES. Inicialmente foram identificados dois tipos de queijo genuinamente alagoanos: Bazulaque e Macururé. Devido ao período pandêmico só foi possível a investigação do Bazulaque. Para tal, foram realizadas uma visita à Atalaia e uma entrevista com um representante local. A pesquisa permitiu o acompanhamento do preparo do queijo em todas as suas etapas e a identificação com um queijo local, produzido no mínimo por três gerações, porém se faz necessário mais pesquisas para aprofundamento da temática, seu terroir e identidade cultural. É importante ressaltar que o OPANES contribui e favorece a pesquisa dos queijos e de outros insumos e ingredientes regionais, sendo um observatório essencial para a pesquisa da gastronomia do Nordeste e Espírito Santo.

Palavras- chave: Queijos artesanais. OPANES. Bazulaque.

- Introdução;

O Serviço Nacional de Aprendizagem (Senac) tem promovido múltiplas iniciativas institucionais de fomento à pesquisa e acesso à informação pelo viés da inclusão digital. Dentre elas, o Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste e Espírito Santo (OPANES), que é coordenado por uma equipe institucional composta pelo Plano Diretor de Gastronomia (PDG). Por sua vez, o PDG é responsável em contribuir com o planejamento estratégico no âmbito nacional,

tendo como uma das principais ações a realização de Fóruns Setoriais Nacionais, para atendimento das principais demandas e tendências dos diferentes segmentos.

Desde 2015 o Senac tem promovido os Fóruns Setoriais e em 2017 foi implantada uma nova perspectiva metodológica de escuta por segmento. O OPANES, nesse percurso, representa uma ação idealizada e implantada em 2019 a partir do anseio de técnicos da área, consultores e dos parâmetros do Modelo Pedagógico Senac (MPS) que tem como diferenciais as características importantes para os perfis profissionais em formação, especialmente pela atitude empreendedora, domínio técnico-científico, visão crítica, atitudes sustentável e colaborativa.

Enquanto especificidade, ele representa um canal de valorização dos aspectos culturais, da regionalidade, da biodiversidade, ressaltando elementos históricos e evidenciando nossa riqueza patrimonial alimentar, sendo uma plataforma que compartilha informações de tendências gastronômicas, nutricionais, de sustentabilidade e diversas temáticas desse universo, a partir da contribuição de colaboradores e pesquisadores engajados no desenvolvimento dos projetos. No caso do trabalho em ora apresentado, a temática pesquisada e publicada no site do OPANES, foi de queijos artesanais e os valores culturais e históricos agregados pelas regionalidades, dos estados que compõe o Observatório Gastronômico.

O OPANES como “um lugar para reunir acervos que possam orientar projetos, interpretações e experiências pedagógicas no campo da comida e da cultura”, trouxe à tona a temática para essa finalidade: Queijos artesanais. Por quê? O pesquisador, e também consultor e curador do OPANES, Raul Lody, ressalta que “O queijo é uma comida que está integrada à vida e aos nossos hábitos alimentares. Tipos, técnicas, usos gastronômicos, assinaturas de queijeiros e de comunidades, mostram um rico acervo das nossas queijarias”.

Além da relevância para o cotidiano da população das mais variadas regionalidades, existem queijarias premiadas em âmbito nacional e internacional, impulsionando sua expansão e consumo. Assim, conforme afirma Lody “O queijo, na sua diversidade, é um dos mais notáveis exemplos do nosso patrimônio alimentar” (OPANES, 2021).

Há indícios que o queijo faz parte da alimentação humana há cerca de cinco mil anos. Segundo Leandro (1987), o queijo já fazia parte do cardápio na região da Mesopotâmia por volta de 6.000 a.C., mas sem, no entanto, ater sobre os relatos a respeito da sua verdadeira origem. Em sua narrativa o autor comenta que o homem do Paleolítico, que viveu entre 30.000 e 8.000 a.C., era um caçador e havia desenvolvido instrumentos não só para a caça, mas também para uma agricultura rudimentar. Nesse mesmo período, acredita-se que o homem aprendeu a domesticar os animais e, a partir da domesticação de alguns mamíferos, pode observar que as crias desses animais se alimentavam da mesma forma que ele.

Desta forma, o homem conheceu o leite de outros animais como



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

alimento humano. Deste ponto para o queijo não deve haver percorrido muito tempo: ou por acaso ou na tentativa de preservação daquele líquido poderoso, surgiu o queijo em sua forma básica. (LEANDRO, 1987, P., 16)



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

No decorrer da história, a produção do queijo evoluiu e são utilizados vários tipos de leite e processos diversos na sua fabricação, seja artesanal ou industrial. De acordo com a Portaria nº 146/1996 do MAPA o queijo é definido como:

O produto fresco ou maturado, obtido por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial, ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, enzimas específicas, de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos aptos para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, aromatizantes e corantes (BRASIL, 1996).

A industrialização do processamento do leite e sua utilização como matéria prima em diversos produtos geradores de renda faz rodar a economia, com pequenas, médias e grandes fábricas.

No entanto, para a compreensão de sua importância especificamente para o contexto do Estado de Alagoas, e a composição da narrativa para publicação no repositório do OPANES, se fez necessário à realização inicial de pesquisa bibliográfica e de dados relevantes de contextualização da temática quanto a produção de queijo no Estado. Essa fase e a pesquisa de campo foram as etapas que puderam ser realizadas previamente ao evento de suspensão das aulas pelo Decreto Nº 69541 DE 19/03/2020.

A operacionalização dessa reconfiguração foi desafiadora, pois as ações precisaram ser realizadas no formato online, e agregadas para estratégias de manutenção de vínculos pelas redes sociais e aplicativos que anteriormente não eram utilizados para essa finalidade, pelo menos, não com a mesma intensidade imposta pela necessidade de isolamento e distanciamento social em combate à Covid19. O segmento de Gastronomia, assim como o segmento de Produção de Alimentos, foi um dos mais impactados na efetivação das ações especialmente relacionadas aos preparos gastronômicos laboratoriais e de degustação, que foram previamente idealizadas na execução do projeto e que não foi possível realizar.

Em termos de contextualização e características territoriais, populacionais e econômicas, o Estado de Alagoas tem 102 municípios, distribuídos em três mesorregiões (Leste, Agreste e Sertão), com população de 3 milhões de pessoas em uma extensão territorial de 27.848 Km². Ocupa o quarto lugar em densidade demográfica no país e é o primeiro da região Nordeste, possuindo 112,33 hab/Km².

A bacia leiteira alagoana é responsável pela maior parte da produção do estado, onde 60,8% do leite produzido no estado está nos seguintes municípios: Batalha, Belo Monte, Cacimbinhas, Jacaré dos Homens, Jaramataia, Major Izidoro, Minador do Negrão, Monteirópolis, Olho D'Água



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

das Flores, Palestina e Pão de Açúcar, além dos municípios de Dois Riachos, Estrela de Alagoas, Igaci, Olivença, Palmeira dos Índios, Santana do Ipanema e São José da Tapera que compõem a região do Pólo Leiteiro, totalizando uma área de cerca de 2.782,9 Km², conforme figura 1.



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

tem uma grande produção de queijo coalho, queijo de manteiga, coalhadas, iogurtes e manteiga no Estado.



Com referência às próprias queijarias, o artigo da professora Ariadne Mendonça e do arquiteto Márcio Toledo nos traz um norteamento sobre as tipologias de queijarias que existem no semiárido alagoano. Esses pesquisadores alagoanos registram o seguinte:

Um dos fatores de identidade cultural de um determinado lugar que parece não se alterar com frequência, diz respeito ao hábito alimentar e a forma de fabricação dos alimentos. Nesse contexto, é comum que nas regiões onde se concentra a produção pecuária, a fabricação de queijos de diferentes tipos faça parte de uma prática já enraizada, nascida dos hábitos domésticos, onde o saber tradicional da fabricação do queijo é estendido à produção das queijarias [...] (MENDONÇA e TOLEDO, 2011, p. 35).

Inclusive, por se tratar de cultura regional, uma das pesquisadoras engajadas e autora na pesquisa é descendente de um pequeno produtor de leite no sertão Pernambucano, em Águas Belas. Tendo o seu pai, desde pequeno, ordenhado vacas e ajudado a mãe nas tarefas. O leite que sobrava era usado na alimentação da família e para fazer um requeijão produzido até hoje no seio familiar. Apesar de ser atualmente residente em Alagoas, o pai é produtor de leite numa propriedade em Pernambuco e quase todo o leite é vendido para multinacionais. Mas, por tradição, tem-se uma reserva para o consumo da família, que a partir disso faz requeijão, manteiga de garrafa, ricota e queijo coalho. E, conforme a pesquisadora, todas essas produções são bem comuns em todas as fazendas que produzem leite no Estado e, portanto, deu-se prosseguimento à pesquisa em campo.

- Problema, questões de investigação, objetivos;

Como o enfoque da investigação foi sobre os queijos artesanais tipicamente regionais, a partir da pesquisa de campo e entrevistas foi possível identificar a existência de dois queijos genuinamente alagoanos: o **Bazulaque**, produzido no município Atalaia, situado na Microrregião da Mata Alagoana, distante 50 km da capital Maceió e o **Macururé**, produzido por uma pequena comunidade do município de Jacaré dos Homens, distante 196 km da capital Maceió, integrante da Mesorregião do Sertão de Alagoas.

As pesquisas desenvolvidas tiveram como pano de fundo as premissas do Modelo Pedagógico Senac (MPS) no que tange a evidenciar para a comunidade escolar, especialmente os alunos, a atitude empreendedora, pois percebeu-se a dinâmica socioeconômica e iniciativa de produção genuinamente regionais a partir dos exemplos citados, o domínio técnico-científico e visão crítica, em virtude do levantamento dos dados e sistematização das informações mediante cenários e condições objetivas e subjetivas – mais adiante será abordada a narrativa dos aspectos históricos das tradições familiares referentes aos queijos produzidos – atitude sustentável, já que foi



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

esclarecida a cadeia produtiva de retroalimentação e manutenção dos meios de subsistência e sem prejuízo ao ambiente, e, por fim, a colaborativa, em virtude de a pesquisa ter sido desenvolvida e disseminada com a cooperação e engajamento de diferentes atores, sem os quais

seriam inviáveis os resultados alcançados e os aprendizados decorrentes desse e nesse processo.

O objetivo da presente pesquisa foi fazer um levantamento dos tipos de queijos genuinamente alagoanos com o intuito de produzir material bibliográfico para o OPANES.

- Metodologia;

A partir da identificação de duas fontes relevantes de produção de queijos artesanais, foi necessário optar por um campo de investigação *in loco*. Em virtude dos aspectos logísticos, a visita mais viável foi à Atalaia, para pesquisa do queijo Bazulaque. Para levantamento dos dados, foram realizadas duas visitas, a primeira ocorreu em fevereiro de 2020 à Fazenda Ocidente, tendo como anfitrião o participante Thiago Marinho, e a outra ocorreu em março de 2020, ao senhor Zé Vasconcelos, também conhecido como Zé do queijo, nascido e criado em Viçosa, município próximo à Atalaia.

Nas visitas foram realizadas entrevistas com enfoque na história de vida, tendo em vista de ser uma produção de tradição local e familiar, além dos registros fotográficos, anotações no diário de bordo e das informações coletadas. Além disso, foi realizado o acompanhamento de todo o processo produtivo do queijo Bazulaque a partir da observação do participante.

A visita teve como anfitrião o Thiago Marinho Tenório, que além de ser o bisneto do originário dono da fazenda, falecido bisavô Juca Tenório Costa, é o atual administrador da fazenda, conforme seu relato. Em sua narrativa, ele contou que as terras foram adquiridas por seu bisavô, que se instalou na região por ser próxima da Usina Ouricuri, sendo uma região mais desenvolvida.

É pertinente ressaltar que o anfitrião propôs acesso ao acervo fotográfico da família, o qual foi possível documentar, pois sendo uma fonte de informações primárias, essa tipologia de dados fortalece a validação da pesquisa realizada já que o processo da produção do queijo Bazulaque é tradição local, na Fazenda Ocidente, pela pioneira na produção do queijo, Sra. Isabel (Figura 2) e seus avós, Sr. Gerson e Sra. Luci (Figura 3)



Figura 2 e Figura 3, Registros fotográficos

Fonte: Acervo família Tenório

- Análise de dados

Conforme relato de Thiago, a sua bisavó Isabel Tenório Cavalcante, sempre morou na propriedade e foi apresentada ao queijo Bazulaque por trabalhadoras da região. A fazenda criava gado leiteiro e quando sobrava o leite, era feito o queijo. Por ser uma pessoa muito dinâmica passou a fazer o queijo para vender no município e na padaria também de propriedade da família. Assim o queijo foi sendo passado de geração em geração. O neto tentou dar continuidade a produção do queijo, mas tornou-se inviável porque, segundo ele, a produção é muito artesanal, com pouco rendimento e o retorno financeiro é pequeno.

Além de Thiago, também participou da narrativa, a senhora conhecida como Neta, empregada da fazenda desde menina. Ela disse que aprendeu com a mãe e a avó a produzir o queijo, mas não sabe exatamente de onde se originou. No entanto, ela reforçou que fazia junto com outras empregadas da fazenda, as quintas e sábados, pois os queijos eram levados para venda na cidade, isso na época dos avós do Thiago.

Após esse momento, e antes de iniciar a observação pelo participante, foi realizada a escuta do processo de produção narrado pela senhora Neta, que tem o domínio da técnica. Sistematizamos a narrativa em etapas para melhor compreensão didática do processo:

TABELA 1: Narrativa da senhora Neta sobre as etapas de produção do queijo Bazulaque

Etapa 1	Para fazer o queijo o leite era levado do curral direto para a casa grande, lá era coado e colocado num caldeirão, coberto com um pano e deixado para coalhar de um dia para o outro, em temperatura ambiente, às vezes podia demorar até 3 dias para coalhar.
---------	--

- Etapa 2 Depois que o leite coalhava, era retirado o creme que ficava em cima do coalho e a panela era levada ao fogo para aquecer e concentrar mais o coalho. Não podia ferver.
- Etapa 3 Depois essa massa era peneirada para escorrer o soro, colocada novamente na panela, acrescentava mais leite cru e levava novamente ao fogo até aquecer. Nunca podia ferver.
- Etapa 4 Era peneirado novamente, espremido e levado ao fogo para cozinhar, nesse momento acrescentava manteiga, feita com o creme que tinha sido retirado. A consistência ao sair do fogo é similar a um requeijão, depois de frio ele fica em ponto de cortar.

Fonte: Registros da pesquisa, 2020

Ela contou ainda que na fazenda Ocidente eles costumavam comer o queijo em fatias, com doce ou derretido na frigideira. Para fazer 1 quilo de queijo Bazulaque, ela especificou que são necessários 18 litros de leite. Esclareceu também que o teor de gordura do leite afeta o rendimento do queijo, quanto mais gordura tiver o leite maior será o rendimento.

Na visita *in loco* além do relato das etapas, também foram realizados os registros do processo de produção. Segundo Instituto Americano de Culinária (2014, p. 375), o passo inicial para a transformação do leite em queijo, começa com o aquecimento do leite à temperatura ideal para o crescimento das culturas bacterianas de acetificação. É o que foi observado no primeiro passo da etapa de fabricação do Queijo Bazulaque, consiste em colocar o leite para coalhar (figura 4), seguida pela retirada do creme de leite para a elaboração da manteiga (figura 5).



Figura 4 e Figura 5: Etapas iniciais do preparo do queijo

Fonte: Registros da pesquisa, 2020

A etapa seguinte consiste no aquecimento do coalho, junto com o soro sem deixar ferver, conforme demonstrada na figura 6. Após este processo, faz-se a separação da massa e do soro, na qual é passada uma água, com a água ainda na peneira. (Figura 7)



Figura 6 e Figura 7: Etapas do preparo do queijo

Fonte: Registros da pesquisa, 2020

Seguindo a preparação, a massa passa por uma lavagem em água corrente (figura 8) e posteriormente é acrescentado leite cru na massa para ser aquecida novamente (figura 9)



Figura 8 e Figura 9: Etapas de preparo do queijo

Fonte: Registros da pesquisa, 2020

Após o aquecimento a massa é escorrida novamente e espremida para retirar bem o leite que foi colocado. Em seguida é levada novamente ao fogo, com a manteiga que é feita do creme do leite (figura 10). No fogo a massa, já com a manteiga, deve ferver até dar o ponto do queijo. Nessa hora vai sendo dosada a quantidade da manteiga colocada, não tem medida exata (figura 11). O ponto do queijo é cremoso, depois que esfria fica num ponto de corte (figura 12).



Figura 12: Queijo Bazulaque Fonte:
Registros da pesquisa, 2020

Para a produção do Queijo Bazulaque é necessário produzir a manteiga do queijo, para tanto é preciso aquecer o creme de leite (figura 13), é possível observar a gordura que vai depurando e separando (figura 14)



Figura 13 e Figura 14: Preparo da manteiga
Fonte: Registros da pesquisa, 2020

Com a manteiga derretida, a parte mais amarela é colocada no queijo (figura 15). A parte branca (da direita) é chamada de creme de manteiga, não é descartada e é utilizada para fazer pães e bolachas.



Figura 15: Manteiga e creme de manteiga
Fonte: Registros da pesquisa, 2020

Durante a entrevista com o Sr. Zé Vasconcelos, que também se tornou uma fonte primária para esse trabalho, pois, diferentemente da produção na Fazenda Ocidental que foi inativada, o Zé Vasconcelos continua trabalhando na comercialização de queijos. Para isso, viaja pelos estados de Alagoas, Pernambuco e Paraíba comprando e vendendo queijo coalho, queijo manteiga, manteiga de garrafa, bem como, o queijo **Bazulaque**, e outros itens agregados.

Em seu relato, explica que visita às repartições oferecendo seu produto e já tem um mercado fidelizado. Para ele, o Bazulaque seria o único queijo tipicamente alagoano. Em relação à gênese da produção, ele explica que o queijo era feito por sua avó Carminha, em aproveitamento do leite que não era vendido, além de sua mãe, hoje com 87 anos, que também fazia o queijo. O costume era consumir o queijo derretido com um pouco de leite, e que chamavam de requeijão porque ficava cremoso. “Bastava amassar um pouco do queijo com um garfo, colocar numa panela e levar ao fogo com um pouco de leite”, disse ele. Comiam com cuscuz, macaxeira e inhame.

É importante salientar que mesmo existindo pequenos proprietários que continuam produzindo o queijo e vendendo localmente, fora da região o queijo Bazulaque não é encontrado.

A partir das pesquisas exploratórias, pesquisas de campo, bem como pesquisas bibliográficas já realizadas por todos os DRs participantes, o OPANES organizou a ação de socialização envolvendo a comunidade escolar e a sociedade, a partir de uma campanha em redes sociais Instagram, Facebook, Whatsapp, para a realização de lives, via Instagram, com foco na temática. A participação do Regional Alagoas ocorreu em 20 de agosto de 2020, e contou com a



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

participação da professora convidada Marciara Lima, Tecnóloga em Laticínios e docente efetiva do Instituto Federal de Alagoas (IFAL), conjuntamente a Analista do CEP de Gastronomia e Turismo, enquanto anfitriã.



Por ser canal aberto, foi possível realizar a interação com o público participante composto por alunos, egressos, colaboradores e interessados em geral, que expressaram de forma positiva a importância da abordagem. Inclusive, nesse momento foi possível também ressaltar que nosso portfólio idealizado a partir do Mapa Funcional e resultante do Fórum Setorial de Gastronomia, já contempla a oferta do curso de Aperfeiçoamento em Queijos Artesanais.

A temática também teve adesão e ganhou notoriedade pela publicação no repositório OPANES, ressaltando-se o caráter importante desse canal em relação ao incentivo às marcas formativas do MPS, pois, a partir das contribuições da comunidade escolar e a participação da mesma nas discussões e disseminações dos resultados, evidencia-se a preocupação do Senac na formação articulação técnico-científica, investigativa, autônoma e empreendedora. Além disso, o conteúdo produzido e que está publicitado é fonte de consulta constante e de referência.

A realização da pesquisa possibilitou o aprofundamento na compreensão da importância das identidades gastronômicas locais e em especial na temática de queijos, que é um componente alimentar do cotidiano.

- Conclusão;

Durante a pesquisa evidenciou-se dois queijos genuinamente alagoanos: Bazulaque e Macururé, entretanto só foi possível a pesquisa detalhada do queijo Bazulaque, devido ao período pandêmico, ficando a pesquisa do Macururé para um momento futuro. O Bazulaque possui evidências que possibilitam sua classificação como alagoano, porém se faz necessário mais pesquisas para aprofundamento da temática, seu terroir e identidade cultural. É importante ressaltar que o OPANES contribui e favorece a pesquisa dos queijos e de outros insumos e ingredientes regionais, sendo um observatório essencial para a pesquisa da gastronomia do Nordeste e Espírito Santo.

- Referências

AMA, Prefeito participa do 21º Seminário e Concurso de Produtos Lácteos Disponível em: <https://ama-al.com.br/prefeito-participa-do-21o-seminario-e-concurso-de-produtos-lacteos/>
Acessado em: 23 de agosto de 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Portaria nº146, de 07 de março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

Lácteos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 11 março 1996, sec.1, p.3977.

Instituto Americano de Culinária. **Garde Manger - A Arte e o Ofício da Cozinha Fria**, Editora Senas, São Paulo, 2014.



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

LEANDRO, J. J. **Queijo: origens, tipos, fabricação, conservação, usos**. Editora Summus, São Paulo, 1987.

MENDONÇA, Ariadne Aguiar Vitório; TOLEDO, Alexandre Márcio. **Tipologias arquitetônicas das queijarias artesanais no semi-árido alagoano**. Revista Labor & Engenharia. v. 5, n. 4, 2011.

OPANES, Queijos. Disponível em: <http://observatoriogastronomico.senac.br/especiais/queijos/>
Acessado em: 23 de agosto de 2021.

SILEAL, Lyra destaca Proleite como ação para melhorar produtividade da indústria de laticínios. Disponível em: <http://www.sindicatodaindustria.com.br/noticias/2019/06/72.135553/lyra-destaca-proleite-comoacao-para-melhorar-productividade-da-industria-de-laticinios.html> Acessado em: 23 de agosto de 2021.