

CONTABILIZANDO COM QUEIJOS: UMA EXPERIÊNCIA INTERDISCIPLINAR ENTRE PRODUÇÃO, GESTÃO E GASTRONOMIA

NOVELLO, Larissa

FARINON, Kemylli

RESUMO

As Atividades Curriculares Complementares (ACC) promovem a integração entre teoria e prática por meio de experiências interdisciplinares. O projeto ACC – Contabilizando com Queijos justificou-se pela necessidade de aproximar os estudantes da realidade da produção artesanal, articulando conhecimentos de Ciências Contábeis, Nutrição e Engenharia Química. O objetivo foi proporcionar uma vivência integrada sobre produção, legislação, custos, precificação e valorização do queijo artesanal. A metodologia consistiu em oficinas teóricas e práticas sobre boas práticas de fabricação, produção, legislação, custos e gastronomia aplicada. Como resultados e conclusão, observou-se o desenvolvimento de competências técnicas, pensamento crítico, visão sistêmica e capacidade de tomada de decisão.

INTRODUÇÃO

As Atividades Curriculares Complementares (ACC) possuem papel de fundamental importância na formação acadêmica, pois aproximam os estudantes da prática técnica profissional e favorecem a integração entre teoria e realidade social em que vivem. Segundo Freire (2007, p. 47), "ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua própria

produção ou a sua construção", evidenciando assim, a importância de metodologias e experiências práticas vividas no processo de aprendizagem do aluno. Nessa perspectiva, as atividades extensionistas contribuem para uma formação mais completa, humana, crítica, participativa e interdisciplinar.

O projeto "ACC – Contabilizando com Queijos", teve como propósito oferecer uma vivência integrada, aos alunos dos cursos de Ciências Contábeis, Engenharia Química e Nutrição, envolvendo boas práticas de fabricação, legislação sanitária, gestão de custos e precificação, produção artesanal e gastronomia aplicada para a manipulação de queijos artesanais.

O projeto justifica-se, pois, integra as práticas reais de produção e comercialização de queijos artesanais com os conhecimentos de Ciências Contábeis, pois os alunos conseguem visualizar na prática a gestão financeira, formação de preço e a aplicação de custos. A parceria com os demais cursos amplia a visão sobre os aspectos técnicos, regulatórios e sanitários que influenciam o valor dos produtos, tomada de decisão, visão sistêmica, trabalho em equipe e capacidade empreendedora, fortalecendo assim a formação profissional e a relação entre teoria e prática.

DESENVOLVIMENTO

A ACC "Contabilizando com Queijos" foi desenvolvida por meio de oficinas teóricas e práticas, proporcionando aos estudantes experiências interdisciplinares envolvendo conhecimentos das áreas de Ciências Contábeis, Nutrição e Engenharia Química. As atividades permitiram aos participantes compreender todas as etapas relacionadas à fabricação e comercialização de queijos artesanais, relacionando teoria e prática de forma dinâmica.

O início da ACC se deu no dia 24 de abril de 2026, onde foi realizada a oficina de Boas Práticas de Fabricação (BPF) voltada à produção de queijos artesanais (Figura 1). Durante a atividade, foram abordados assuntos sobre higiene, manipulação adequada dos alimentos, controle sanitário e segurança alimentar. Segundo o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA,

2022), as boas práticas são fundamentais para garantir a qualidade do produto e reduzir riscos de contaminação. Além disso, Furtado (2005) afirma que a higiene do leite, dos equipamentos e do ambiente de produção é determinante para obtenção de queijos seguros e de qualidade.

Com esta oficina os estudantes puderam compreender como falhas nos processos produtivos podem comprometer a qualidade do produto final e aumentar custos operacionais. Dessa forma, ficou evidente a relação entre controle de qualidade, gestão eficiente e sustentabilidade econômica da produção artesanal de queijos.

Na segunda oficina, ocorrida no dia 05 de maio de 2026, foi a vez da Produção de Queijos, os acadêmicos puderam acompanhar todas as fases do processo produtivo, desde o preparo dos ingredientes até a finalização do produto artesanal (Figuras 2 e 3). Essa experiência permitiu vivenciar a importância de controles na produção de queijos, tais como: temperatura, tempo de maturação e conservação adequada, armazenamento, dentre outros que influenciam diretamente no produto final. Corroborando com Perry (2004), onde menciona que o processo de fabricação influencia diretamente as características sensoriais e a qualidade final do queijo. Esta experiência aproximou os participantes da realidade dos pequenos produtores, demonstrando os desafios existentes na produção artesanal.

A oficina de Legislação Aplicada à Produção de Queijos Artesanais, ocorreu no dia 09 de maio de 2026, abordou normas sanitárias, regulamentações fiscais e exigências legais necessárias para produção e comercialização de alimentos, sempre focando na área de queijos (Figura 4). Os participantes puderam compreender que a conformidade legal é indispensável para garantir segurança ao consumidor e credibilidade ao produtor. Conforme destaca o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (2021), a regularização da produção artesanal fortalece a competitividade e amplia oportunidades de inserção no mercado.

Posteriormente, foi realizada a quarta oficina, no dia 09 de maio de 2026, que compreendeu Custos e Precificação do Produto Final, considerada uma das etapas mais relevantes para os estudantes de Ciências Contábeis

(Figura 5). Durante a atividade, foram trabalhados conceitos relacionados a custos diretos, custos indiretos, margem de contribuição e formação do preço de venda. Segundo Martins (2025), a gestão de custos fornece informações fundamentais para o planejamento e controle das operações empresariais. Na prática, os participantes puderam analisar os custos envolvidos na fabricação dos queijos, identificando os fatores que influenciam a produção, sua lucratividade e a viabilidade econômica do negócio.

Por último, no dia 27 de maio de 2026, ocorreu a atividade de Gastronomia Aplicada envolveu harmonização, análise sensorial e montagem de tábuas de frios (Figura 6). Nesse momento, os estudantes puderam colocar a mão na massa, elaborando pratos com diferentes tipos de queijos, além disso, puderam analisar aspectos relacionados ao sabor, textura, aroma e apresentação dos produtos, conseguindo assim, compreender como esses fatores agregam valor ao queijo artesanal. Conforme Kotler e Keller (2012), o valor percebido pelo consumidor influencia diretamente o posicionamento de mercado e a competitividade do produto.

De forma geral, as oficinas desenvolvidas na ACC "Contabilizando com Queijos" possibilitaram uma formação integrada, articulando conhecimentos técnicos, científicos e práticos das diferentes áreas envolvidas. A sequência das atividades permitiu aos estudantes compreenderem todo o processo produtivo, desde as boas práticas de fabricação até a gestão de custos, a legislação aplicável e a valorização do produto final, evidenciando a importância da atuação interdisciplinar para a tomada de decisões. Além de fortalecer competências técnicas relacionadas à área contábil, a experiência contribuiu para o desenvolvimento do pensamento crítico, da visão empreendedora e da capacidade de analisar a viabilidade econômica de pequenos negócios, demonstrando como a integração entre ensino, pesquisa e extensão potencializa uma aprendizagem significativa e conectada às demandas da sociedade.

CONCLUSÃO

A ACC “Contabilizando com Queijos” proporcionou uma experiência acadêmica enriquecedora e interdisciplinar, permitindo que os estudantes compreenderem, na prática, a relação entre segurança alimentar, contabilidade, gestão de custos e processos produtivos artesanais. A atividade possibilitou integrar conhecimentos técnicos relacionados à produção de alimentos, legislação sanitária, precificação e análise econômica, tornando o aprendizado mais concreto e aplicado à realidade profissional.

Além de ampliar os conhecimentos específicos da área contábil, a experiência contribuiu para o desenvolvimento de competências importantes, como trabalho em equipe, pensamento crítico, capacidade analítica e visão sistêmica. A integração entre teoria e prática favoreceu uma aprendizagem mais dinâmica e significativa, aproximando os estudantes dos desafios encontrados no mercado de trabalho.

Outro aspecto relevante foi a valorização dos pequenos produtores artesanais e da produção regional, evidenciando a importância da gestão eficiente e da sustentabilidade para o fortalecimento econômico local. Dessa forma, a ACC reforçou a relevância das metodologias ativas e extensionistas no ensino superior, contribuindo para a formação de profissionais mais preparados, críticos e alinhados às demandas contemporâneas.

REFERÊNCIAS

- FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia. Editora: Paz e Terra. 2007.
- FURTADO, Marco Antônio. Principais problemas dos queijos: causas e prevenção. São Paulo: Fonte Comunicações e Editora, 2005.
- KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de marketing. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.
- MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Boas práticas agrícolas para a produção de alimentos seguros: café, feijão, tomate,

morango e hortaliças folhosas. Brasília, DF: MAPA, 2022. 312 p. ISBN 978-85-7991-170-5. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/boas-praticas-agricolas/publicacoes-tecnicas/livro-boas-pratica-agricolas-para-a-producao-de-alimentos-seguros.pdf>. Acesso em: 2 jun. 2026

MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos. 12. ed. Barueri: Atlas, 2025. 1 recurso online (584 p. ISBN 9786559776559.

PERRY, Katia S. P. Queijos: aspectos químicos, bioquímicos e microbiológicos. Química Nova, São Paulo, v. 27, n. 2, p. 293–300, 2004. DOI: 10.1590/S0100-40422004000200020. Acesso em: 06 jun. 2026.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). Relatório de gestão 2021. Brasília, DF: Sebrae Nacional, 2022. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://api-lai.sebrae.com.br/ArquivosPortalLai/Nacional/Presta%C3%A7%C3%A3o%20de%20Contas/Relat%C3%B3rio%20de%20Gest%C3%A3o%202021%20-%20Sebrae%20Nacional.pdf> Acesso em: 8 jul. 2026.

Imagens relacionadas

Figura 1 - Oficina Boas Práticas de Fabricação (BPF)



Fonte: Relatório de ACC - Contabilizanod com Queijos (2026).

Figura 2 - Oficina de Produção de Queijos



Fonte: Relatório de ACC - Contabilizanod com Queijos (2026).

Figura 3 - Oficina de Produção de Queijos



Fonte: Relatório de ACC - Contabilizanod com Queijos (2026).

Figura 4 - Oficina de Legislação Aplicada à Produção de Queijos Artesanais

Composição

Ingredientes obrigatórios
 Leite e/ou Leite Reconstituído (integral), semidesnatado, desnatado e/ou soro lácteo.

Coagulante apropriado (de natureza física e/ou química e/ou bacteriana e/ou enzimática).

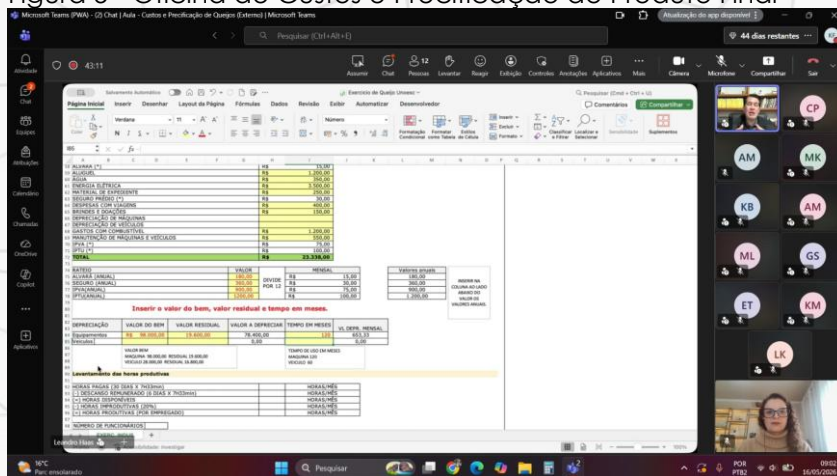
Ingredientes opcionais

- Cultivos de bactérias lácteas ou outros microrganismos específicos;
- Cloreto de sódio, cloreto de cálcio;
- Caseína, caseinatos;
- Sólidos de origem láctea;
- Condimentos.

Ingredientes opcionais permitidos somente conforme o previsto, explicitamente, nos padrões individuais definidos para variedade de queijo.

Fonte: Relatório de ACC - Contabilizanod com Queijos (2026).

Figura 5 - Oficina de Custos e Precificação do Produto Final



Fonte: Relatório de ACC - Contabilizandocom Queijos (2026).

Figura 6 - Oficina de Gastronomia Aplicada



Fonte: Relatório de ACC - Contabilizandocom Queijos (2026).