



ROTA Rural

ibs Instituto BioSistêmico
Inovação para a Sustentabilidade

Introdução

Iniciado em abril de 2022, a **ROTA RURAL** é um projeto **ITINERANTE** de difusão de informação e capacitação para o desenvolvimento sustentável de propriedades dedicadas à produção de **leite e hortifruti**.



Introdução

Por meio de **unidades móveis e equipe especializada**, são promovidos cursos que orientam o processamento de alimentos com ênfase na produção artesanal, boas práticas de produção, controle de qualidade, legislação vigente, rastreabilidade e técnicas de venda.

A metodologia

Todo o curso é baseado na dinâmica de **aprender fazendo**, aliando prática e teoria ao mesmo tempo, para que todos possam ter a oportunidade de colocar em prática o que estão aprendendo, sempre sob a supervisão do tutor.



Material didático

Todo o **material didático digital** é disponibilizado aos participantes para que eles possam acessar as apostilas durante o treinamento. Para facilitar o acesso ao material, o projeto oferece internet gratuita aos alunos durante as capacitações.



Queijaria Móvel

A queijaria móvel é um carro pensado e desenvolvido pelo Instituto BioSistêmico, que abriga em sua estrutura uma queijaria profissional, adaptada para execução de cursos, com todos os equipamentos e recursos necessários.

Queijaria Móvel



Queijaria Móvel



Queijaria Móvel



Horti Truck

O Horti Truck é uma cozinha semi-industrial adaptada em um trailer, também pensado e desenvolvido pelo Instituto Biosistêmico, com todos os utensílios necessários para a fabricação de produtos artesanais.

Horti Truck



Horti Truck



Horti Truck



A equipe



Esquerda para direita: Fabrício, Juliana, Bruna e Adriel

Primeiro dia

Credenciamento e abertura

Queijaria

- Boas práticas na ordenha, fabricação e qualidade do leite
- Fabricação de queijo parmesão e ricota
- Como embalar e conservar meu produto

Horti Truck

- Boas práticas na colheita e pós colheita, na fabricação e segurança de alimentos
- Fabricação de geleias, doce em barra e doce em pasta
- Como embalar e conservar meu produto

Segundo dia

Recepção dos participantes

Queijaria

- Fabricação de queijo mussarela e provolone
- Como criar uma identidade para o meu produto
- Rótulo

Horti Truck

- Fabricação de compotas, conservas e legumes minimamente processados
- Como criar uma identidade para o meu produto
- Rótulo

Terceiro dia

Recepção dos participantes

Queijaria

- Fabricação de queijo minas frescal e coalho
- Caminhos para regularizar a produção
- Onde comercializar

Horti Truck

- Fabricação de molho de tomate, salada de pote, sal de ervas
- Caminhos para regularizar a produção
- Onde comercializar

Para Eventos

Palestras de 02 horas

Queijaria

- Ponto certo da Mussarela
- Como criar identidade para seu queijo artesanal
- Principais erros na fabricação de queijos artesanais

Horti Truck

- Geléia em 02 horas
- Doce de Abóbora
- Banana Chips e biomassa

Rota em números

De abril/22 a junho/23:

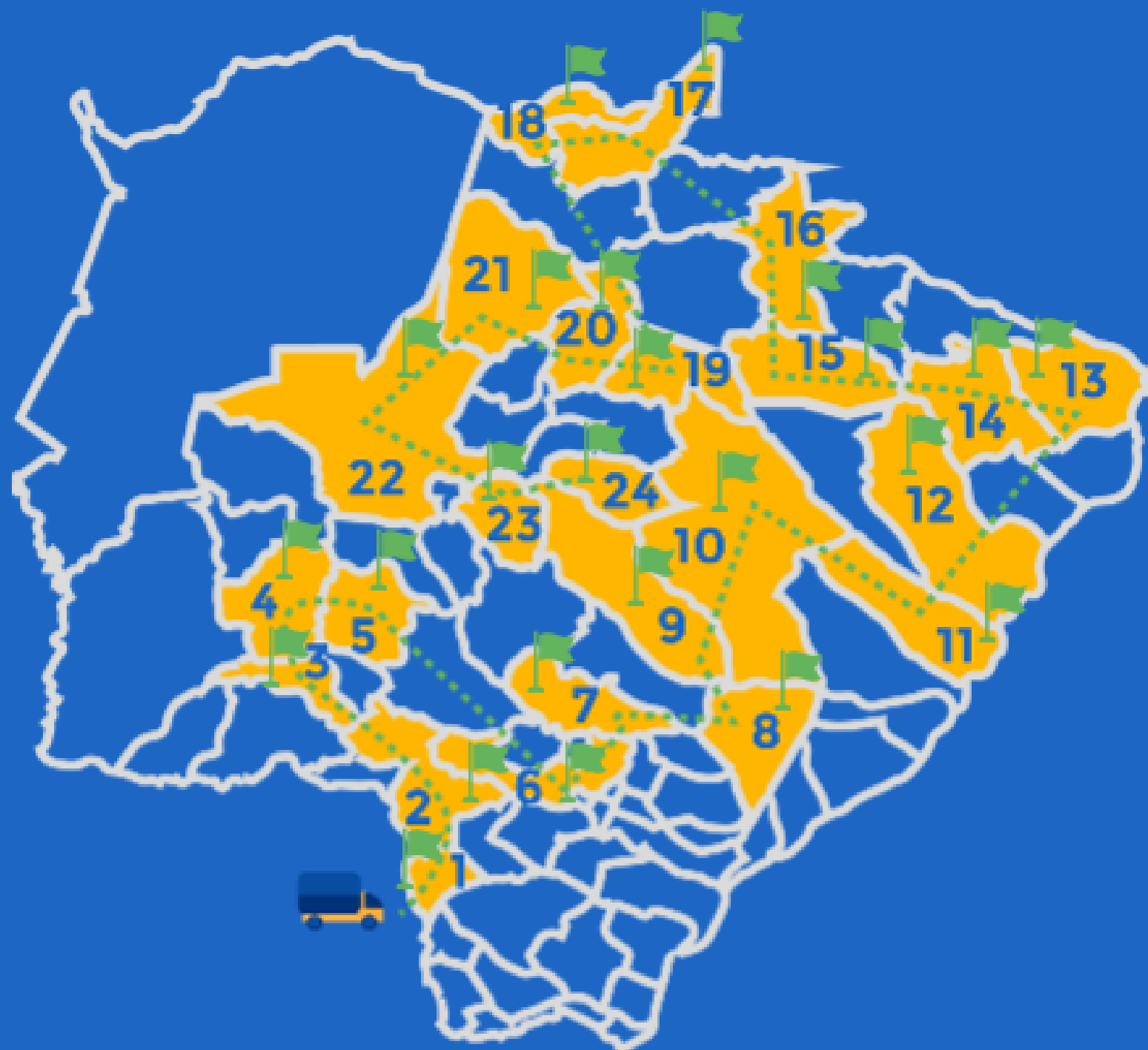
24 municípios

30 mil km rodados

96 dias trabalhados

2.000 pessoas capacitadas

Por onde já passamos



1. Aral Moreira
2. Ponta Porã
3. Jardim
4. Bonito
5. Nioaque
6. Dourados
7. Rio Brilhante
8. Nova Andradina
9. Campo Grande
10. Ribas do Rio Pardo
11. Brasilândia
12. Três Lagoas
13. Paranaíba
14. Inocência
15. Paraíso das Águias
16. Costa Rica
17. Pedro Gomes
18. Sonora
19. Camapuã
20. São Gabriel do Oeste
21. Rio Verde
22. Aquidauana
23. Terenos
24. Jaraguari

Depoimentos dos alunos



Depoimentos dos alunos



Depoimentos dos alunos



Depoimentos dos alunos



Depoimentos dos alunos



ACESSE NOSSO SITE E CONHEÇA MAIS!



www.rotaruralms.com.br



ibs Instituto
BioSistêmico

Inovação para a Sustentabilidade



InstitutoBiosistemico



ibs_biosistemico



IBSbiosistemico



Instituto Biosistêmico



ibs_biosistemico



IBS - Instituto Biosistêmic

ibs [®] *Instituto
BioSistêmico*

Inovação para a Sustentabilidade

www.biosistemico.org.br