

CURSO DE CAPACITAÇÃO - DTA/UFV

**PRODUÇÃO DE DERIVADOS LÁCTEOS, BOAS PRÁTICAS
DE FABRICAÇÃO E INSTALAÇÕES DE QUEIJARIAS
DE 14 A 16 DE OUTUBRO DE 2024**



Objetivo

Apresentar proposta de treinamento/formação em lácteos

- Produção de derivados lácteos;
- Minas artesanal, Minas padrão, mussarela, cabacinha, ricota e doce de leite; Queijos autorais.

- Análise sensorial de queijos finos;
- Fermentos na elaboração de produtos artesanais.





O que você aprenderá:

Tecnologia de produção de produtos lácteos – atividades práticas:

- Aspectos gerais, particularidades produtivas de diferentes tipos de queijo e detalhamento das etapas de produção de derivados lácteos;
- Elaboração conjunta de fichas/registros de controle, monitoramento e padronização do processo produtivo;
- Disponibilização de apostila com a descrição do processo produtivo dos derivados lácteos produzidos.

Qual a data?

O treinamento acontecerá entre o dia
14 a 16 de OUTUBRO DE 2024

Onde será realizado?

Será realizado no Departamento de
Tecnologia de Alimentos na

Universidade Federal de Viçosa
(UFV) em Viçosa - MG



Cronograma:

14/10 - Segunda-feira

Horário: 08:00 - 12:00

Atividades: Elaboração de produto lácteo – queijo

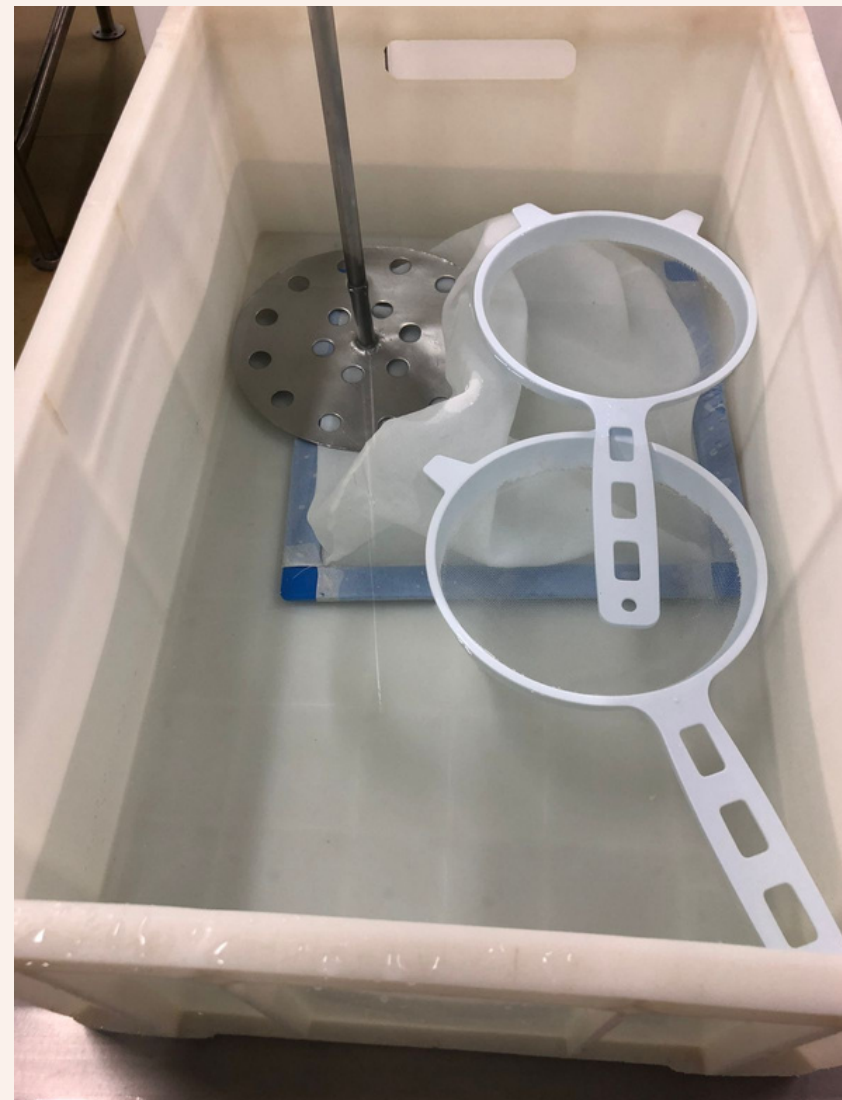
Produtos: Minas artesanal, Mussarela e Cabacinha

Almoço.

Horário: 14:00 - 18:00

Atividades: Elaboração de produto lácteo – queijo: Tratamento térmico do leite, inoculação de fermento e início da fermentação) – queijo de massa ácida.

Produtos: Mussarela e Cabacinha, Ricota e Queijo de Massa ácida.





Cronograma:

15/10 - Terça-feira

Horário: 08:00 - 12:00

Atividades: Elaboração de produto lácteo - queijo:
Dessoragem

Produtos: Doce de leite e Queijo de Massa ácida

Almoço.

Horário: 14:00 - 18:00

Atividades:

- Elaboração de produtos autorais e análise sensorial de queijos.
- Elaboração de produto lácteo - queijo

Produtos: Queijo Minas padrão



Cronograma:

16/10 - Quarta-feira

Horário: 08:00 - 12:00

Atividades: Preparação e utilização de fermentos naturais e comerciais em produtos artesanais.

Produtos: Queijo de Massa ácida

Almoço.

Horário: 14:00 - 18:00

Atividades: Estratégias de maturação (atividades teóricas)

Informações complementares:

Onde se hospedar, separamos três recomendações de hotel próximo ao local do treinamento:



1- Bristol Viçosa Hotel.
Telefone para contato: (31) 3899 8600



2- Orquídea Hotel.
Telefone para contato: (31) 3899 4506



3- Alfa Hotel Viçosa.
Telefone para contato: (31) 3899 8800



4 - Hotel da Universidade (CCE UFV)
Telefone para contato: (31) 3612 2100

Investimento

Uma vaga:

R\$ 2.690,00 podendo ser parcelado em 10x sem juros no cartão

R\$ 2.590,00 à vista ou 2x no pix

Duas vagas:

R\$ 4.800,00 em 10x sem juros no cartão

R\$ 4.600,00 à vista ou 2x no pix

INSCRIÇÕES ABERTAS!

Realizado por:

XYZ EDUCAÇÃO AGRO LTDA

CNPJ: 43.117.393/0001-20

Endereço: Rua Minas Gerais, 706 E – Ed.

Dona Delle – Presidente Médici –

Chapecó/SC

Contato: 49 99820-9500

