

XI Workshop Internacional de Leite e Queijos

- 08:00** Inscrições e Entrega de Materiais
- 08:45** Compartilhando experiências práticas no planejamento, construção e operação de uma queijaria artesanal. *Moacir Messias de Araujo Júnior (Proprietário do laticínio Hopelat-SP)*
- 09:30** Características de qualidade de queijos adicionados de ervas e especiarias. *Marina Tolentino Marinho (DEA-UEPG).*
- 10:15** *Coffee Break*
- 10:45** Importância da socialização da qualidade dos queijos do Paraná. *Luciana Matsuguma (Detec do Sistema FAEP/SENAR-PR).*
- 13:00** Apresentação de trabalhos científicos (*Banners*)
- 13:40** Fabricação de derivados de leite de búfala. *Anna Carolina Leonelli Pires de Campos (UENP-Jacarezinho)*
- 14:25** Influência da composição do leite na eficiência da produção e qualidade de queijos. *Simone Beux (UTFPR – Pato Branco)*
- 15:10** Tecnologia Tetra Pak em linhas automáticas para fabricação de queijos. *Gustavo Minasi (TETRA PAK)*
- 16:10** Formatura da 12ª Turma de Mestres Queijeiros.
Coquetel de encerramento

02 de Dezembro de 2023

Local: FAUEPG

Rua Siqueira Campos, 99, Uvaranas.

Inscrições no dia
do evento!

R\$ 75,00