

12° CURSO

# Mestre Queijeiro

VAGAS LIMITADAS

1 2 a 15  
J U N H O



**IF Sudeste MG - Campus Rio Pomba**

Av. Dr. José Sebastião da Paixão  
Lindo Vale, Rio Pomba - MG



**Globalfood**  
ADVANCED FOOD TECHNOLOGY

# PROGRAMAÇÃO DIA 12

Abertura

14h às 14h30



Rodrigo Magalhães  
**Mercado e Tendências:  
quais caminhos seguir**

14h30 às 15h30

Café com Leite

15h30 às 16h



Fernanda Dulço  
**Aspectos Físico-Químicos  
do Leite: impactos nutricionais,  
no processo e produto acabado**

16h às 17h



Jaime Dietrich  
**Impactos dos níveis de CBT-CCS  
na qualidade e Rentabilidade**

17h às 18h

# PROGRAMAÇÃO DIA 13



Rafael Castro

**Fundamento Tecnológico 1:**  
trabalhando o leite para a  
produção de queijos -  
da recepção ao tanque  
de fabricação

08h às 08h45



Jansen Torres

**Fundamento Tecnológico 2:**  
processo de coagulação

08h45 às 09h30



Jansen Torres

**Fundamento Tecnológico 3:**  
fermentação, sinérese  
e drenagem

09h30 às 10h15

**Café com Leite**

10h15 às 10h30



Rafael Castro

**Fundamento Tecnológico 4:**  
pontos críticos  
no processo de salga

10h30 às 11h15



Claudio Costa

**Fundamento tecnológico 5:**  
conceitos sobre maturação

11h15 às 12h



Jansen , Rodrigo e Rafael

**Aula Prática: "desmuçarelizando"  
o queijo prato com rentabilidade**

13h30 às 17h30

# PROGRAMAÇÃO DIA 14

08h30 às 10h



Rafael Castro e Ariel Lessa  
**Queijos de massa filada:  
aspectos tecnológicos**

**Café com Leite**

10h00 às 10h30



Rodrigo Magalhães  
e Marcelo Tostes  
**Queijos semi-duros e duros:  
aspectos tecnológicos**

10h30 às 12h



Jaime , Rodrigo e Rafael  
**Aula Prática: gestão proativa  
bacteriófagos, análise sensorial  
e degustação guiada**

13h30 às 17h

# PROGRAMAÇÃO DIA 15

08h30 às 09h30



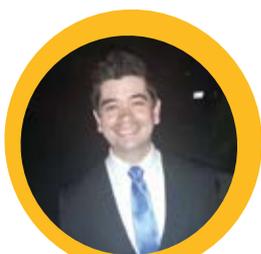
Jansen Torres e Marcelo Tostes  
**Queijos com olhaduras:  
aspectos tecnológicos**

Café com Leite

09h30 às 10h



Felipe Brandi e  
Henrique Guimarães  
**Fundamento tecnológico 6:  
agentes de biopreservação**



Marcelo Tostes  
**Queijos mofados:  
aspectos tecnológicos**

10h às 11h

11h às 12h

13h30 às 15h



Rhuan Castro e Leandro Rizzo  
**Automação na indústria  
de queijos: inovações e impacto  
no processo e produto acabado**

Café com Leite

15h às 15h15



Rodrigo Magalhães  
**Desafios, oportunidades  
e Inovações Tecnológicas**

15h15 às 16h

Dinâmica de grupo  
e encerramento

16h às 17h30

# PALESTRANTES



**ARIEL LESSA**



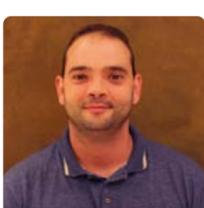
- Bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios pela Universidade Federal de Viçosa ;
- 5 anos de experiência no setor laticinista;
- Especialista técnico de laticínios na Globalfood.



**CLAUDIO COSTA**



- Engenheiro Agrônomo pela Universidade Federal de Viçosa;
- MBA – Gestão Empresarial FGV;
- Mestrado em Química e Tecnologia do Leite UFJF;
- Técnico Queijeiro na Escola de Grangeneuve - Suíça;
- Implantação do Projeto Queijaria Escola de Nova Friburgo;
- Diretor Técnico da Globalfood.



**FELIPE BRANDI**



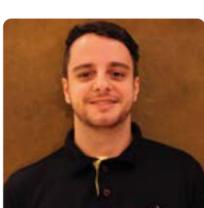
- Técnico em Laticínios pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes;
- Graduado em Administração pela Universidade Paulista;
- Pós-graduado em Marketing pelo Centro Universitário de Maringá;
- 14 anos de atuação no setor laticinista;
- Especialista Técnico de Laticínios da Globalfood.



**FERNANDA DULÇO**



- Mentora e consultora técnica na área de rotulagem, qualidade e segurança dos alimentos;
- 18 anos de experiência profissional na área de sistemas e métodos de qualidade e segurança dos alimentos;
- Técnica em laticínios pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes;
- Bacharel em administração de empresas pelo Centro Universitário do sul de Minas;
- Auditora interna na norma FSSC 22000;
- Auditora líder na norma ISO 22000.



**HENRIQUE GUIMARÃES**



- Técnico em Laticínios pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes;
- Graduado em Administração pela Universidade UNOPAR;
- 14 anos de experiência no setor laticinista;
- Especialista Técnico de Laticínios da Globalfood.



**JAIME DIETRICH**



- Eng. Químico pela Universidade Regional de Blumenau;
- Especialização em Biotecnologia pela Escola Mauá de Engenharia;
- MBA em Engenharia de Produção INPG;
- MBA em Gestão da Qualidade FURB;
- MBA Gestão Estratégica de Negócios-FGV;
- Membro do Comitê de Resíduos e Contaminantes do Leite da International Dairy Federation;
- Diretor de Negócios da Globalfood.



**JANSEN TORRES**



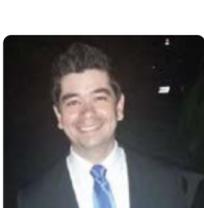
- Especialista em Mozzarella e Pizza Cheese - ENIL Mamirolle - França, 2019;
- Mestre em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados - Universidade Federal de Juiz de Fora, 2016;
- Técnico em Laticínios - Instituto de Laticínios Cândido Tostes, 1997;
- Mais de 25 anos de experiência na área Tecnologia de Queijos;
- Gerente de Serviços Técnicos para Queijos na América Latina - DSM.



**LEANDRO RIZZO**



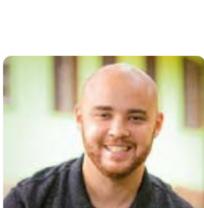
- Técnico em Eletrotécnica;
- 20 anos de experiência atuando no ramo de desenvolvimento de equipamentos para indústria alimentícia;
- Atualmente Gerente de Desenvolvimento e Automação Chapecó Soluções Industriais.



**MARCELO TOSTES**



- Engenheiro de Produção formado pela Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas de Extrema (FAEX);
- Técnico em Laticínios - Instituto de Laticínios Cândido Tostes;
- Gestor Técnico Comercial na Globalfood a mais de 5 anos



**RAFAEL CASTRO**



- Técnico em laticínios pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes;
- Bacharel em administração pela universidade Uninter;
- Professor convidado do curso de pós-graduação Tecnologia em Laticínios, pela Facesc Faculdade;
- Atuando na área de lácteos no Sul do Brasil por 10 anos.



**RODRIGO MAGALHÃES**



- Bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios pela Universidade Federal de Viçosa;
- MBA Internacional & Global Business Program pela University of Miami, EUA;
- Especializações técnicas em tecnologia de queijos no Center for Dairy Research - Wisconsin, EUA e no ENILBIO - Poligny, França;
- Mais de 20 anos de experiência na indústria de queijos, sendo os últimos 5 anos atuando internacionalmente nos Estados Unidos, França e Holanda;
- Diretor Técnico da Globalfood.



**RHUAN CASTRO**

- NONON;
- NONONONO;
- NONONONONONO;
- NONONONONONONONONON.

## Observações adicionais sobre o curso

- Data: 12 a 15 de junho de 2023
- IF Sudeste MG - Campus Rio Pomba - Av. Dr. José Sebastião da Paixão - Lindo Vale, Rio Pomba - MG

## Informações

E-mail: [marketing@globalfood.com.br](mailto:marketing@globalfood.com.br)

Tel.: (11) 5564-1101 | Cel.: (11) 94497-0776

## Realização:



   [globalfood.com.br](http://globalfood.com.br)