

16° CURSO MESTRE QUEIJEIRO



MESTRE
QUEIJEIRO
GLOBALFOOD 10 ANOS CAPACITANDO O MERCADO

PROGRAMAÇÃO

05 A 08
DE MAIO

LOCAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE
DE MINAS GERAIS - CAMPUS RIO POMBA
RUA DR. JOSÉ SEBASTIÃO DA PAIXÃO, S/N
BAIRRO: LINDO VALE - RIO POMBA, MG
CEP: 36180-000

INFORMAÇÕES

E-MAIL: MARKETING@GLOBALFOOD.COM.BR

CEL: (11) 94497-0776

LINK PARA INSCRIÇÃO:

[FORMS.GLE/VCC5KLE7GZGMZCXF8](https://forms.gle/VCC5KLE7GZGMZCXF8)



REALIZAÇÃO:



dsm-firmenich



APOIO:



PROGRAMAÇÃO DIA 05

Equipe Região

**Abertura, Apresentação
Globalfood & Divisão Queijos**

14h00

14h30

Jaime Dietrich e Claudio Costa

**Aspectos Físico-Químicos
e Microbiológicos do Leite**

14h30

16h00

Queijo com Café

16h00

16h30

Rafael Castro e Alefi Francisco

**Trabalhando o leite para
a produção de queijos
da recepção ao tanque
de fabricação**

16h30

17h30

Rodrigo Magalhães

**Concentração de proteínas
na produção de queijos,
recursos e ajustes
tecnológicos**

17h30

18h30

PROGRAMAÇÃO DIA 06

Lucas Dias e Alefi Francisco

Gestão de Bacteriófagos:
aumento de rentabilidade
e qualidade e resultados
práticos associados
à gestão pro-ativa

08h00

09h00

Rodrigo Magalhães e Lucas Dias

Coagutrack: otimizando
rendimento através da
gestão da coagulação

09h00

10h00

Queijo com Café

10h00

10h30

Rafael Castro e Ariel Lessa

Queijos Filados: aspectos
tecnológicos, processo
e rentabilidade

10h30

12h00

Almoço

12h00

13h00

Alefi, Lucas e Rafael

Aula Prática 1: Muçarela
de alta rentabilidade
e DelvoPhage Test T

13h00

17h30

PROGRAMAÇÃO DIA 07

Marcelo Tostes e Lucas Dias

**Queijos Especiais:
transformações importantes
na maturação e incremento
de margens no segmento
autoral**

08h30

10h00

10h00

10h30

Queijo com Café

Jansen Torres

**Queijos semi-duros
e duros: aspectos
tecnológicos**

10h30

12h00

10h30

12h00

Rafael Castro e Ariel Lessa

**Queijos Filados: aspectos
tecnológicos, processo
e rentabilidade**

Almoço

12h00

13h00

**Prática: Alefi, Marcelo e Rafael
Sensorial: Claudio e Lucas**

13h00

17h30

**Aula Prática 2: Diferenciação
e autoralidade no segmento
de queijos semi-duros e
Avaliação Sensorial**

PROGRAMAÇÃO DIA 08

Alefi, Lucas e Rafael

Discussão de resultados das aulas práticas

08h30

09h15

Rafael Castro e Felipe Brandi

Desafios mercadológicos e aspectos funcionais do queijo muçarela

09h15

10h00

Janilson Fernandes

Biopreservação em Queijos gestão preventiva de mofos, leveduras e estufamento tardio

10h00

11h00

Rhuan Castro e Victor Tostes

Laticínios 4.0 - a evolução da indústria queijeira

11h00

12h30

Almoço

12h30

13h30

Rafael Castro e Alefi Francisco

Uma visão holística do rendimento queijeiro

13h30

14h30

Rodrigo Magalhães

Cenários Futuros e Inovações Tecnológicas

14h30

15h30

Café com Leite

15h30

16h00

Jaime Dietrich

Dinâmica de grupo e encerramento

16h00

17h30

PALESTRANTES



Ariel Lessa

- Bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios pela Universidade Federal de Viçosa;
- 5 anos de experiência no setor laticínista;
- 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;
- 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 laticínista;
- 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

- Bacharel em Ciência e Tecnologia pela Universidade Federal de Viçosa;
- Pós Graduado em Controle de Qualidade e Segurança Alimentar pelo Centro Universitário Metodista Izabela Hendrix de Belo Horizonte;
- 18 anos de experiência na área de Tecnologia de Laticínios;
- Gestor Técnico Comercial na Globalfood há 10 anos, Região Sudeste - MG e SP



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.



Lucas Dias

- Bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios - UFV;
- MBA em Gerenciamento de Projetos - FGV;
- Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos - IFTM
- 12 anos de experiência na indústria, trabalhando com melhoria de produtos e processos, supervisão de processos industriais, gestão de equipes e auditorias internas;
- Especialista técnico em laticínios na divisão de Biotecnologia de Lácteos da Globalfood.



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 6 anos



Rodrigo Magalhães

- Técnico em laticínios pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes;
- Bacharel em administração pela universidade Uninter;
- Especialização técnica em queijos italianos no Center for Dairy Research - Wisconsin, EUA;
- Especialista técnico em laticínios na divisão de Biotecnologia de Lácteos da Globalfood;
- Atuando na área de lácteos por 11 anos.



- 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.