

# CURSO MESTRE QUEIJEIRO

GOSTARIA DE CONHECER UMA VISÃO  
TÉCNICA E DE MERCADO PARA O  
AUMENTO DE COMPETITIVIDADE?

## PROGRAMAÇÃO

06 A 09  
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](mailto:MARKETING@GLOBALFOOD.COM.BR)  
**CEL:** (11) 94497-0776



REALIZAÇÃO:



dsm-firmenich 

APOIO:



# PROGRAMAÇÃO DIA 06

Equipe Região

14h às 14h30

Abertura,  
Apresentação Globalfood  
& Divisão Queijos



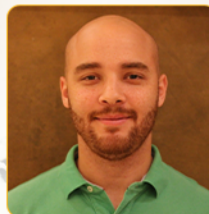
Jaime Dietrich

14h30 às 15h30

Aspectos Físico-Químicos  
e Microbiológicos do Leite

15h30 às 16h

Queijo com Café



Rafael Castro

16h às 17h

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

17h às 18h

Processo de coagulação  
& coagutrack



Lucas Dias

# PROGRAMAÇÃO DIA 07



Vitor Lucas

08h às 09h15

Gestão de bacteriófagos



Rafael Castro

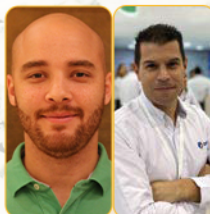
09h15 às 10h

Resfriamento, salga e estabilização



10h às 10h30

Queijo com Café



Rafael & Jansen

10h30 às 12h

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



12h às 13h

Almoço



Rafael, Jansen & Lucas

13h às 17h30

**Aula Prática 1:** Muçarela de alta rentabilidade & DelvoPhage Test T

# PROGRAMAÇÃO DIA 08



Lucas & Claudio

08h30 às 10h

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

10h às 10h30

**Queijo com Café**



Jansen Torres

09h às 10h30

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



Marcelo & Lucas

10h30 às 12h

**Queijos Azuis & Casca Florida:**  
sucessão ecológica, sinergia e  
oportunidade de diferenciação

12h às 13h

**Almoço**



Rafael, Lucas & Jansen

13h às 17h30

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

# PROGRAMAÇÃO DIA 09



Rafael, Lucas & Jansen

08h30 às 09h

Discussão de resultados das aulas práticas



Felipe Brandi

09h às 10h

Aspectos funcionais do queijo muçarela



Lucas Dias

10h às 11h

Degustação Guiada & Queijo com Cafe



Ariel Lessa

11h às 12h

Biopreservação em Queijos

12h às 13h30

Almoço



Rodrigo Magalhães

13h30 às 14h30

Uma visão holística do rendimento queijeiro



Rodrigo Magalhães

14h30 às 15h30

Cenários Futuros & Inovações Tecnológicas



15h30 às 16h

Café com leite



Jaime Dietrich

16h às 17h30

Dinâmica de grupo e encerramento

# 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.



**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.



**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



**Rafael Castro**

- 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.



**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.



**Vitor Lucas**

- Tecnólogo em Laticínios - IF Sudeste de Minas
- Especialista em Ciência dos Alimentos - Unesp
- Atuando na área de lácteos a mais de 10 anos.