



III Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil

Valorização, Origem e Tradição

17 a 18 de maio de 2018

Seja Bem Vindo!



PROGRAMAÇÃO PRIMEIRO DIA - 17/05/2018 (quinta-feira)

08:00 às 09:00	Credenciamento
09:00 às 09:30	Abertura
09:30 às 10:10	Palestra Magna: A transformação da sociedade pela inovação
10:10 às 10:30	Discussão
Palestrante: Ramon Azevedo	
10:30 às 10:50	Hora do queijo
PAINEL 01 - ABORDAGENS ATUAIS	
Moderador: Danilo Cavalcanti Gomes - SEAPA/RS	
10:50 às 11:15	Diversidade dos queijos artesanais no Brasil
Palestrante: Bruno Cabral - Mestre Queijeiro/SP	
11:15 às 11:40	O papel do maturador de Queijos Artesanais - soluções e caminhos a percorrer
Palestrante: Guilherme Vieira - Roça Capital/MG	
11:40 às 12:05	Causos do Queijo
Palestrante: Produtora Queijo Minas Artesanal	
12:05 às 12:30	Causos do Queijo
11:15 às 11:40	Causos do Queijo
Palestrante: Produtor Queijo Coalho	
12:30 às 13:00	Debate
13:00 às 14:00	Almoço

PAINEL 02 - O QUEIJO EM PORTUGAL

Moderador: Elmer Luiz Ferreira

14:00 às 14:50
Queijo Artesanal em Portugal
- da regulamentação a
denominação de origem

Palestrante: Maria Cândida Marramaque
ANIL (Porto, Portugal)

14:50 às 15:40
Queijo Artesanal em Portugal
- Técnicas e processos de
produção do Queijo São Jorge

Palestrante: Antônio Miguel Bezerra
Secretaria Regional de Agricultura (Açores, Portugal)

15:40 às 16:10
Debate

Palestrante: Produtora Queijo Minas Artesanal

16:10 às 16:30
Hora do queijo

PAINEL 03 - QUEIJO É LEGAL

Moderador: Milton Flávio Nunes - EMATER/MG

16:30 às 17:10
Sanidade no rebanho e sua
importância para qualidade dos
queijos

Palestrante: André Duch

17:10 às 17:40
A atuação do MAPA em relação
aos queijos artesanais do Brasil

Palestrante: MAPA

17:40 às 18:10
Debate



III Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil

Valorização, Origem e Tradição

17 a 18 de maio de 2018

Seja Bem Vindo!



PROGRAMAÇÃO SEGUNDO DIA – 18/05/2018 (sexta-feira)

08:00 às 09:00 Credenciamento

PAINEL 04 – POLÍTICAS PÚBLICAS E O QUEIJO ARTESANAL NO BRASIL

Moderador: Alessandro Flávio Barbosa Chaves – SEBRAE/MG

09:00 às 10:15

Legislações Estaduais de Queijos Artesanais no Brasil: cases dos estados - ES, MG e PA

- Palestrante ES: José Abreu (IDAF/ ES)
- Palestrante MG: Gilson Sales (SEAPA/MG);
- Palestrante PA:

10:15 às 10:35

Hora do queijo – queijos dos estados

10:35 às 12:00

Legislações Estaduais de Queijos Artesanais no Brasil: cases dos estados - RN, RS e SC

- Palestrante RN:
- Palestrante RS: João da Luz (EMATER/RS);
- Palestrante SC:

12:00 às 12:30

Debate

12:30 às 14:00

Almoço

PAINEL 05 – ALQUIMIA DO QUEIJO

Moderador: Fernando Resplande Magalhães – EPAMIG/MG

14:00 às 14:40

Bactérias ácido lácticas do soro-fermento e dos queijos – no Brasil e no mundo

Palestrante: Prof. Marcelo Resende Souza – EV/UFMG

14:40 às 15:20

Fungos em Queijos Artesanais

Palestrante: Prof. Luiz Henrique Rosa – ICB/UFMG

15:20 às 16:00

Apresentação pesquisa

Palestrante: Prof. José Manoel - IFMG/Rio Pomba

16:00 às 16:30

Debate e Divulgação dos melhores trabalhos

16:30 às 17:00

Hora do Queijo