

Mini Curso de Produção de Queijos Finos



DATA: 29/09/2018

VALOR: R\$100,00

HORÁRIO: 8h às 12h e das 14h às 18h

PERÍODO DE INSCRIÇÕES:

Até 27/09/2018

LOCAL: PDE - UEL

Rodovia Celso Garcia Cid, PR-445,
Km 380, Câmpus Universitário.

INSCRIÇÕES:

FUNCART (43) 3342-2362

Quiosque do Queijo – Rua Bélgica, 355 – Londrina/PR.

PDE - UEL

PROGRAMAÇÃO:

- Produção de queijos: leite, coagulação, prensagem, salga, maturação, filagem e classificação;
- Queijos italianos: Queijo Parmigiano Reggiano, Mozzarella, Pecorino, Ricota e Gorgonzola;
- Queijo português: Queijo Serra da Estrela;
- Queijos franceses: Brie e Camembert;
- Queijo espanhol: Queijo Manchego;
- Queijo holandês: Gouda;
- Queijo suíço: Emental;
- Degustação de queijos.
- Denominação de Origem Protegida;

PALESTRANTE:

Profª Drª Vanerli Beloti

Possui graduação em Medicina Veterinária pela UEL (1986), mestrado em Microbiologia pela UEL (1992), doutorado em Ciências dos Alimentos pela USP (2000) e pós-doutorado em qualidade do leite na Universidad de León – Espanha.

É professora associada nível C na UEL, onde ministra aulas no curso de Medicina Veterinária, nas disciplinas de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Qualidade do leite. Participa do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal onde orienta mestrandos e doutorandos e ministra aulas de microrganismos patogênicos em alimentos e de queijos finos.

ENTRE EM CONTATO: Fone: 3342-2362 (FUNCART) e (43) 3341-6892 (Quiosque do Queijo)