

APRENDIZES DE QUEIJEIROS

No final de semana, **25 e 26 de Novembro de 2017**, o GEPOC - Grupo de Extensão da Pesquisa em Ovinos e Caprinos em parceria com a ACCOMIG/Caprileite realizaram em Belo Horizonte, mais um Curso ***Fabricação Artesanal de Queijos e Derivados do Leite***.

Prestigiando nosso Curso tivemos como aprendizes de queijeiros, profissionais liberais e produtores rurais dos estados São Paulo e Minas Gerais. Depois dizem que Queijeiro é Mineiro...

Durante todo o curso, a professora Médica Veterinária, Dra Heloisa Magalhães, Instrutora no Programa Queijo Minas Artesanal do Governo de Minas e Diretora de Eventos Técnicos da ACCOMIG/Caprileite reforçou a importância dos cursos na promoção da qualidade de vida e geração de renda, ao agregar valor ao leite transformando-o em delícias lácteas gastronômicas.

A origem, variedade, identidade e o patrimônio do queijo artesanal mineiro foram temas abordados em aula. Nas aulas práticas, os alunos aprenderam a fazer variados derivados dos leites de vaca, cabra e ovelha, com técnicas novas e aperfeiçoando-se na arte de fazer queijo. Ao final do curso, uma bela mesa de degustação dos produtos fabricados durante os dois dias de curso e todos levaram seu "Kit Queijo" contendo amostras dos produtos fabricados por eles.

O curso uma vez mais foi um Sucesso. Só faltou a cachacinha mineira...

DEPOIMENTOS

ALUISIO CUNHA Jr – MG: Alto astral, turma entrosada, professora acessível e inspiradora, boa variedade de queijos.

Para ser ainda melhor: realizar o curso em uma propriedade produtora, mais tempo para o aluno manusear (só manuseamos a trança). E trazer uma cachaça 😊.

DANIELA UBALDO – MG: Curso muito bom, equipe bem disposta. Sugiro que devido a duração do curso, possa ser passado a forma de finalizar os demais queijos (por exemplo o parmesão e o prato que só foram citados, sem a pratica). Ficando mais completo.

GEORGE MARINUZZI – MG: Curso extremamente didático, professora preparada e acima de tudo acessível, linguagem clara e direta.

Toda equipe GEPOC muito dedicada e disposta a nos fornecer um ambiente harmonioso e agradável durante todo o curso. Recomendarei a amigos!

HENRIQUE SUTTO e ANA CLAUDIA – SP: Tudo ótimo para entrarmos no mundo da fabricação dos queijos, aguardamos os próximos! Especialmente o de cura, tem que fazer.

JOÃO ALVES DE SOUZA - SP: Bem, como tive o primeiro contato de como se elaborar o queijo. Gostei, tudo positivo. Parabéns, estarei de volta!

JOÃO PAULO – SP: Ótimo curso, aproveitei para o meu futuro negócio. O curso poderia ser dividido em dois finais de semana com mais prática para que possamos assimilar as informações.

MAURICIO MARENGONI – SP: No geral eu gostei muito do curso, atendeu bem as minhas expectativas e respondeu as minhas perguntas.

Eu gostaria que a parte de produção dos queijos no sábado fosse um pouco mais devagar e com maior participação dos alunos no processo, mas sei e entendo o problema do tempo.

Gostei muito e vou recomendar. Parabéns e obrigado.

RITA DE CASSIA OLIVEIRA – SP: O curso todo aproveitado, sem nenhuma crítica negativa.

THIAGO MENDONÇA – MG: Acho que faltou um pouco mais de “mão na massa”, acho o restante praticamente perfeito.