

## APRENDIZES DE QUEIJEIROS

No final de semana, 18 e 19 de Março 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 Rio Janeiro, São Paulo, Espírito Santo 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 o vinho...

### COMENTÁRIOS:

**Angela Ribeiro Figueiredo – Nova Lima/MG:** Gostaria de ter tido opção de conhecer equipamentos, utensílios para os diversos usos na fabricação dos queijos. Professora muito acessível, ouvindo e respondendo sobre os derivados. Aula prática muito boa, porém achei um pouco confuso o termino de cada queijo, deixado na geladeira para o dia seguinte, não ficou claro se era de cabra, ovelha ou vaca.

**Anna Clara Vilela – Salvador/BA:** Já gostei da organização e seriedade do curso desde a inscrição. Informações precisas e detalhadas. Cuidado com a logística do aluno desde a chegada do aeroporto, hospedagem, bem como troca de e-mail com a profª. Aurora, FANTÁSTICO! O GEPOC e a Associação estão de parabéns! Pretendo ser habituê!!kkk Aprendi muito! Parabéns à Profª. Heloisa, Flaviane, Mariana e Valquíria. A única coisa a ressaltar é em relação ao almoço que não foi muito ao meu agrado. Talvez não fazer intervalo de almoço, levar direto com um coffee break mais reforçado.

**Cristina Maria Barbosa – Itapetininga/SP:** O curso foi maravilhoso! Um imenso aprendizado, adorei! Pontos positivos - didática e experiência da Profª. Heloisa e organização. Nenhum ponto negativo.

**Danilo Guilherme Martins – Belo Horizonte/MG:** Positivo – Vários tipos de queijos são ensinados, dinâmica da professora e equipe excelente. Nada negativo.

**Fabiano Azevedo – Belo horizonte/MG:** Positivo – Experiência da professora, didática, espontaneidade e divertida (forma divertida).

**Grazielle Zacaro – Paraty/RJ:** Foi muito bom e muito importante para o meu projeto. Tirei inúmeras dúvidas que me possibilitaram corrigir os práticos equívocos que estava adotando na minha pequena produção. Equipe muito atenciosa e prestativa! Gratidão! Dica para melhorar: Trazer um vinho!!!

**Marcos Alves Machado – Sabará/MG:** Muito bom o curso, dinâmico, as teorias, as práticas favorecem o aprendizado. Sugestão de ter os equipamentos técnicos que foram citados (modelo ou replica, fotos folders) para que possamos conhecer e posteriormente ser mais fácil comprar. Gostei também da ideia do grupo para dúvidas posteriores. Muito obrigado.

**Nayara Cardoso de Oliveira - Ribeirão das Neves/MG:** Excelente o curso, muito produtivo e interessante. A professora é uma profissional muito competente. Atenciosa, minha experiência foi muito positiva, aprendi o que queria e de uma maneira maravilhosa. Muito obrigada!

**Renata de Paoli - Belo Horizonte/MG:** O curso superou minhas expectativas. A profª. Heloisa colocou os conteúdos de forma clara e objetiva. Adorei e Recomendarei!

**Sandra Aparecida Ribeiro – Buenópolis/MG:** Positivo, tenho certeza que vou levar conhecimento e aprendizado, achei ótimo, professora nota 10.