

APRENDIZES DE QUEIJEIROS

No final de semana, **05 e 06 de Agosto 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 Bahia, Rio Janeiro, São Paulo, Sergipe 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...

Depoimentos

Alexander Pissolati: Melhorei minha visão sobre o leite, a produção e fabricação de queijos e os leites de cabra e ovelha que não conhecia. Muito bom, poderia ser mais dias...

Dulciana Reis: O curso é espetacular e permite que o aluno seja provocado a estudar e experimentar. Ainda assim senti falta de colocar a mão na massa um pouco mais, mas nada que ofusque o brilho do todo.

Quanto a professora, poucas são as palavras para expressar a satisfação e o prazer que ela desperta no aluno. Sem dúvida uma profissional DAQUELAS. Parabéns equipe GEPOC.

Francisco Goés: Extremamente positivo. O local achei pouco apropriado, tendo em vista o curso de queijo produção, o ideal seria que fosse dado em um local mais próximo a uma queijaria.

Karen Piroli: Muito bom tudo, sem sugestões, Obrigada!

Luciana do Vale: Curso excelente em todos os aspectos. Gostaria que o segundo dia tivesse prática dividida como o primeiro dia que fica mais cansativo.

Mario Fernando Bonin: Muito bom o curso, gostei muito. Ponto positivo a prática.

Maviel Reis: show... pode ser em um sitio.

William Lobo: Qualquer avaliação que contemple dados técnicos a pontuação é 10 para toda a equipe. Ressalva-se o ótimo ambiente, simpatia e a alta qualidade didática.