

# XIV CURSO DE EXTENSÃO EM FABRICAÇÃO DE QUEIJOS

## Cronograma – 2025

	Ministrantes	Módulos	Carga Horária h/a	Instituição de Origem	Datas
1º	Dra. Marina Tolentino Marinho	Processos gerais de fabricação de queijos	8	DEA/UEPG	07/06
2º	Dra. Renata Dinnies Santos Salem; Dr. Ivo Mottin Demiate	Processamento de queijos de massa dura	8	DEA/UEPG	28/06
3º	Dra. Renata Dinnies Santos Salem; Dr. Ivo Mottin Demiate	Processamento de queijos com olhaduras	8	DEA/UEPG	05/07
4º	Dra. Ana Claudia Barana; Dr. Paulo R. Los	Processamento de queijos de massa semidura	8	DEA/UEPG	02/08
5º	Dra. Marina Tolentino Marinho; Dra. Jéssica C.B. Ribeiro	Processamento de queijos com leite de cabra.	8	DEA/UEPG	16/08
6º	Dra. Anna Carolina Leonelli Pires de Campos	Processamento de queijos com leite de búfala.	8	DEA/UEPG	30/08
7º	Dra Aline Alberti.	Queijos azuis	8	DEA/UEPG PPGCTA/UEPG	20/09
8º	Dr. Alessandro Nogueira; Dr. Priscila Judacewski; Dr. Paulo Ricardo Los.	Processamento de queijos recobertos com <i>Penicillium candidum</i> (mofo branco).	8	DEA/UEPG PPGCTA/UEPG	27/09
	XIII Workshop Internacional de Leite e Queijos e Formatura		8		25/10
<b>Total</b>			<b>72 h</b>		

O custo total do curso será de R\$ 3.500,00 por pessoa (incluso vestimenta e calçados para as aulas práticas), os quais serão pagos em até quatro vezes de R\$ 875,00 por boleto bancário, que será entregue no início do curso.

Se houver interesse, há a possibilidade de participação em módulos individuais (1 sábado/8 horas) a um custo de R\$ 1000,00 cada.

Inscrições pelo site em CADASTROS PARA INTERESSADOS no site <https://www2.uepg.br/etlqueijos/>