

## *XV Curso de Extensão em Fabricação de Queijos*

Módulo	Data
Processos gerais de fabricação de queijos	<b>13/06</b>
Processamento de queijos de massa dura	<b>04/07</b>
Processamento de queijos com olhaduras	<b>25/07</b>
Processamento de queijos de massa semidura	<b>08/08</b>
Processamento de queijos com leite de cabra	<b>22/08</b>
Processamento de queijos com leite de búfala	<b>19/09</b>
Queijos azuis	<b>26/09</b>
Processamento de queijos recobertos com <i>Penicillium candidum</i> (mofo branca)	<b>10/10</b>
Avaliação sensorial de queijos: qualidade e defeitos	<b>04/07 à 31/10</b>
Processamento de queijos de casca lavada	<b>31/10</b>
Cerimônia de formatura e almoço de encerramento	<b>31/10</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](https://www2.uepg.br/etlqueijos/) no site <https://www2.uepg.br/etlqueijos/>