

# Estado investe na qualificação para produção de queijos finos em Minas Gerais

Sex 09 março

O crescimento permanente da indústria de laticínios exige cada vez mais capacitação profissional e criatividade para acompanhar o desenvolvimento do mercado para quem quer despontar em Minas Gerais no segmento e nas demais atividades de lácteos. Nesse cenário promissor, o [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), unidade ligada à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), promove o curso de “Fabricação de Queijos maturados por Fungos”, como Gorgonzola e Camembert, uma sofisticação ofertada pelo [Governo de Minas Gerais](#) para a diversificação e a qualificação profissional, impulsionando o setor produtivo no país.

“São queijos que vinham da Europa e, agora, têm ganhado cada vez mais o mercado brasileiro porque é um produto onde se agrega mais valor pelo refinamento do processo de produção com o uso de alta tecnologia. Às vezes, os produtores não conseguem manter o alto padrão e esse é um dos diferenciais do curso, pois buscamos a alta qualidade da produção, desde a matéria prima até a finalização”

**Mauro Mansur Furtado, professor responsável pelo curso, no Instituto de Laticínios Cândido Tostes**

O curso tem uma carga horária de 20 horas, sendo 4 horas de exposição teórica e 16 horas de demonstração prática no interior da usina de laticínios do ILCT. O queijo Gorgonzola, ainda segundo Furtado, tem um período de maturação de 60 a 90 dias.

---

*Camembert / Crédito: Divulgação ILCT*

Já o queijo Camembert tem um período de maturação de 30 dias. O curso é finalizado com uma degustação comentada dos principais tipos de queijos mofados existentes no país (Gorgonzola, Camembert e Cambozola), onde são debatidas as dúvidas e respondidas as perguntas dos participantes.

De acordo com a coordenadora de ensino do ILCT, Regina Célia Mansini, o curso é uma oportunidade ímpar para os inúmeros profissionais aprimorarem seus conhecimentos.

"Essa experiência inovadora requer conhecimentos prévios de fabricação de queijos convencionais. Os interessados buscam formas e meios de se especializarem, aperfeiçoando suas tecnologias de produção de queijos finos, que têm grande aceitação no mercado de lácteos. Essa nova capacitação lhes confere conhecimento especializado para obtenção de queijos com maturação por fungos, brancos ou azuis", explica Regina.

Segundo a estudante de gastronomia Nawal Krayyem Arbex, os cursos na área de lácteos do Instituto de Laticínios Cândido Tostes dão uma boa base sobre leite e queijos, dois setores gastronômicos com os quais ela quer atuar futuramente.

"Particpei de diversos conteúdos no ILCT e quero continuar os meus estudos para dar aulas. Essa parte de lácteos que envolve leites e queijos no Instituto Candido Tostes é muito rica em conhecimentos e tem excelente qualidade", diz Nawal.

### *Queijo Gorgonzola / Crédito: Divulgação ILCT*

"Durante as aulas práticas, vamos fazer três tipos de queijos com fungos. O Camembert, com a utilização de fungo branco (*Penicillium candidum*), o Gorgonzola, com a utilização do fungo azul (*Penicillium roqueforti*)", aponta o professor Furtado.

Um queijo híbrido, de nome Saga ou Cambozola, continua Furtado, contendo ambos os tipos de fungos, também será elaborado. "Neste último, ocorre um crescimento interno do fungo azul e externo do fungo branco, constituindo num queijo muito atraente e saboroso", ilustra.

O ILCT, com mais esta inovação, busca contribuir para o crescimento e avanço da indústria brasileira de laticínios. A capacitação profissional para a indústria e atividades correlatas é direcionada para formar técnicos para diversos cargos.

Entre os profissionais que atuarão no mercado de lácteos estão professores, inspetores, gerentes técnicos de cooperativas e indústrias lácteas, administradores de fábricas, proprietários de indústrias e diretores de grandes empresas no ramo de laticínios e equipamentos industriais.

### **logurte, bebidas lácteas e doce de leite**

O ILTC capacita e forma profissionais e produtores em diversos outros ramos de atividade. O curso de formação básica profissional em Leite e Derivados, realizado há mais de dez anos, será ministrado entre os dias 21, e 23 de março, em Juiz de Fora. Nesta turma, 20 alunos vão ter contato com um programa de formação em bebidas lácteas.

*as no curso "Queijos Especiais" / Crédito: Divulgação/ILCT*

O conteúdo aborda tanto aspectos tecnológicos, como conhecimento de matéria prima, tratamento térmico, culturas lácteas, quanto a abordagem sobre leites fermentados; defeitos em iogurte; envase e estocagem; e bebidas lácteas a base de soro.

O rico conteúdo, ministrado em 20h aulas, semestralmente, possibilita que os interessados em agregar valor à sua produção ou iniciar um novo empreendimento tenham contato com a teoria e a prática da área de laticínios para qualificação e futuros investimento no mercado.

De acordo com o professor do curso, Nelson Tenchini de Macedo, a formação no ILCT, atualmente, contribui para boas perspectivas de geração de renda e circulação no mercado.

“É um mercado bem inovador, estão sempre criando novos sabores, novas embalagens. Esse curso nosso é voltado para quem quer abrir o próprio negócio. A formação continuada, com duração de 2 anos, já qualifica para inserção de novos profissionais nas indústrias, que hoje está com uma empregabilidade acima de 80%”, diz.

Segundo o aposentado e empreendedor na área de lácteos, João Deom Pereira, o curso de “Queijos Especiais”, realizado em 2016, contribuiu de modo decisivo para seu futuro empreendimento. Ele iniciou a produção em sua propriedade em Cambuquira, no Território Sul.

“Tenho uma pequena propriedade, estou fazendo queijo parmesão. Fui buscar conhecimentos no Instituto Cândido Tostes para iniciar um negócio, em uma pequena chácara que tenho . O curso foi o ponta pé inicial que eu precisava. O preparo e aptidão

técnicos vêm com o tempo, mas estou sempre relembando as dicas e se há alguma dúvida entro em contato com ILCT e os professores respondem prontamente”

### **João Deom Pereira, produtor**

O curso acontece às quartas e quintas das 8h às 12h e no período da tarde, das 13h30 às 17h30h e às sextas-feiras, das 8h às 12h, no Instituto de Laticínios Cândido Tostes, na rua Tenente Luiz de Freitas, 116 - Bairro Santa Terezinha, Juiz de Fora/MG. Para outras informações acesse o site clicando aqui.

Outro curso oferecido, de doce de leite em pasta e barra, realizado também semestralmente, introduz o aluno nos conhecimentos sobre os aspectos legais dos produtos; formulação de produtos; tipos de equipamentos; geometrização dos processos; solução de problemas e defeitos com a matéria prima e fabricação.

A próxima turma, com capacidade para até 20 pessoas, com duração de 16 horas aulas, terá atividades nos dias 12 e 13 de abril, no ILCT, e é voltada para profissionais da indústria, técnicos, estudantes e demais interessados em tecnologia para a fabricação de doce de leite.

### **Demais cursos**

Ao longo do ano, o ILCT segue com uma vasta agenda de cursos de formação profissional. No mês de maio, para quem quer se aprofundar na área de lácteos, será ministrado o curso “Microbiologia: Controle de Qualidade do Leite e Derivados”, nos dias 7, 8 e 9. Já o curso de “Controle de Qualidade Físico-Química do Leite e Derivados” acontece nos dias 9, 10 e 11/5.

Para os interessados em “Queijos Especiais”, as aulas sobre o tema serão realizadas entre 9, 10 e 11/5. Ainda em maio, o ILCT abre turmas para o curso de “Tratamento de Efluentes Líquidos da Indústria de Laticínios”, que será realizado entre os dias 24 e 25/5.

No mês de junho haverá aulas e cursos dinâmicos de “Análise Sensorial do Leite e Derivados”, entre 7 e 8; e “Produção de leite em pó e soro em pó”, ambas turmas ocorrem no ILCT, em horários e cargas horárias diversas.

Outras informações podem ser acessadas clicando no link do Instituto de Laticínios Cândido Tostes: [www.candidotostes.com.br](http://www.candidotostes.com.br).