

Estão abertas as inscrições para o Seminário dos Queijos Artesanais de Minas Gerais

Sáb 20 julho

Estão abertas as inscrições para o Seminário dos Queijos Artesanais de Minas Gerais, que será promovido nos dias 25 e 26 de julho, em Belo Horizonte. O evento é uma realização do [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e suas instituições vinculadas ([Emater-MG](#), [Epamig](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA](#)), em parceria com a Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg) e o Sebrae-MG.

O seminário é uma oportunidade para atualizar informações e ampliar a discussão sobre temas que envolvem a produção dos diversos tipos de queijos artesanais, especialmente neste momento em que o poder público estabelece novos marcos regulatórios para a atividade.

A programação vai abordar temas como a importância socioeconômica e cultural da atividade; a caracterização das regiões produtoras de queijos artesanais no estado; o resultado das pesquisas de maturação realizadas pelas universidades; a importância das boas práticas de fabricação, além dos marcos regulatórios do setor no estado e no país, dentre outros assuntos.

“A legislação mineira, publicada no ano passado, está alinhada com a legislação federal que instituiu, recentemente, o selo ‘Arte’, viabilizando a regularização das diversas variedades de queijos artesanais produzidos no estado”, afirma o superintendente da Seapa e um dos palestrantes, Gilson Sales.

As inscrições antecipadas, no valor R\$ 88 (inteira) e R\$ 44 (meia), podem ser feitas até a próxima quarta-feira (24/7), pelo site www.sympla.com.br/seminarioqma.

Serviço:

Seminário de Queijos Artesanais de Minas Gerais

Data: 25 e 26 de julho (quinta e sexta-feiras)

Local: Auditório do Sebrae-MG – Av. Barão Homem de Melo, 329 – Nova Granada/BH

Mais informações: Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - (31) 3915-8543 / 8552 / 8553