

# PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJOS ESPECIAIS

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**Carga Horária** 24 Horas

**Idade Mínima** 18 Anos

**Vagas** 14 Vagas

**Mínimo de Pré-inscritos** 9

**Objetivo** NÃO CADASTRADO

## Programação

- Higiene e Segurança na Produção de Alimentos e Bebidas
- A História da Produção de Queijos
- Boas Práticas para a Produção Artesanal de Queijos Especiais
- A Produção e Maturação Artesanal de Queijos Especiais
- A Importância do Selo Arte para o desenvolvimento da Produção de Queijos
- O Mercado de Queijos Especiais Artesanais no Brasil e no Mundo
- O Principais Desafios (Legislação, Tributação, Oligopólio, Capacidade de produção, Logística)

## Certificado

**Público Alvo** Comunidade Rural

## Recursos do Parceiro

Descrição	Qtd
-----------	-----