

**ICQ**

Instituto  
Curadoria do Queijo  
CIÊNCIA, TÉCNICA  
E TRADIÇÃO

**Curso Profissional**

# Queijeiro

Com Mestre Queijeiro direto da Itália

**Carlo Piccoli**



**2 a 5**

SEGUNDA, TERÇA, QUARTA E QUINTA

**JUNHO 2025**

**INSTITUTO  
CURADORIA DO QUEIJO  
LAMBARI/MG**

*APRENDA A FAZER  
QUEIJO ARTESANAL  
COM PROFESSOR  
DIRETO DA ITÁLIA*



# Curso Profissional Queijeiro

INSTITUTO CURADORIA DO QUEIJO

## Carlo Piccoli

**Cheese Maker  
40 Years of Experience**

Carlo Piccoli é referência na Itália e vários países na consultoria de tecnologia de laticínios, se define como um “fabricante de queijos”.

Apaixonado pelo seu trabalho, e a dedicação à transformação do leite e a vontade de transmitir uma profissão com grande potencial, são os motivos que trazem Carlo Piccoli a Artelatte para esse incrível curso.



# Curso Profissional Queijeiro

INSTITUTO CURADORIA DO QUEIJO

## Amedeo Mazzocco

Cheese Maker  
Artelatte Queijos Artesanais

Amedeo refez o caminhos dos imigrantes italianos e há 6 anos vive nas Montanhas Capixabas, região berço da imigração italiana no Brasil.

Mestre Queijeiro da Artelatte, Amedeo junto a sua equipe vem colecionando premiações e destaques com seus queijos que aprendeu junto ao mestre Carlo Piccoli, com quem realizou sua inicialização no mundo dos queijos há 10 anos



**Artelatte**  
Queijos Artesanais

# Curso Profissional Queijeiro

INSTITUTO CURADORIA DO QUEIJO

## Renata De Paoli

DIRETORA  
INSTITUTO CURADORIA DO QUEIJO

Renata, Especialista em Queijos, Marketing de Alimentos e Mestre em Controle de Qualidade de Derivados lácteos, é uma profissional apaixonada e dedicada ao mundo da consultoria e educação no setor de lácteos.

Com mais de uma década de experiência dedicada às queijarias artesanais e agroindústria, já atendeu mais de 3.000 clientes, entre cursos, consultorias e treinamentos, sempre focada na melhoria de técnicas, sustentabilidade e valorização dos produtos locais.

Fundadora e diretora da Curadoria do Queijo - Escola Laticínios, ela é reconhecida por unir tradição e inovação no setor. Também lidera a Jornada do Queijo, promovendo intercâmbio cultural e técnico entre o Brasil e a Europa.



# O QUE VOCÊ VAI APRENDER



**ICQ**

Instituto  
Curadoria do Queijo  
CIÊNCIA, TÉCNICA  
E TRADIÇÃO

F.Affinati - Afinação/maturação

Fermenti Lattici - Fermentos/fermentações

Dal Latte alla Cagliata - Do Leite a Coalhada

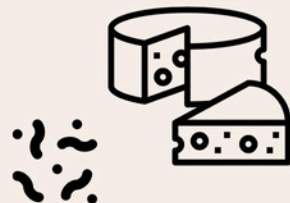
Salatura - Salga

Coagulazione Lattiche - Coagulação Lática

Formaggi Affinati - Queijos Refinados

Asciugatura e Prevenzione Muffe - Secagem e Prevenção dos Mofos

Dimensionamento del Caseificio - Dimensionamento do Laticínio



Curso Profissional  
**Queijeiro**

INSTITUTO CURADORIA DO QUEIJO

# O QUE VOCÊ VAI APRENDER



Junto com Amedeo e Carlo Piccoli você vai aprender todos os processos do laticínio, com aulas objetivas e direto ao ponto. Após a introdução e teoria é hora de colocar a mão na massa.

Na aula prática os alunos vão aprender a produzir o seu próprio queijo com técnicas exclusivas desenvolvidas pelo mestre italiano. São técnicas que otimizam a produção e focam na qualidade em todo o processo, o que vai garantir queijos espetaculares com singularidade e personalidade.

Nesse curso os alunos vão aprender a produzir e desenvolver na prática os seguintes lácteos:

- Mozzarella
- Fior de Latte
- Scarmoza
- Cacio Cavallo
- Straciatela
- Iogurtes
- Burrata
- Parmesan
- Gorgonzola
- Taleggio
- Brie
- Boursin



Curso Profissional  
**Queijeiro**

INSTITUTO CURADORIA DO QUEIJO

Curso Profissional

# Queijeiro

INSTITUTO CURADORIA DO QUEIJO

**VAGAS  
LIMITADAS  
TURMA ÚNICA  
2 a 5 de Junho**

(SEGUNDA, TERÇA, QUARTA E QUINTA)

INVESTIMENTO: ~~R\$8.500,00~~

**- 50%** POR APENAS: **R\$4.250**

\*PARA OS ALUNOS/CLIENTES DA  
CURADORIA DO QUEIJO.

# QUEIJDOS ARTESANAIS

## + INFORMAÇÕES:

**CASSIANO PELUSO**

(35) 998155162

**RENATA DE PAOLI**

(31) 999914431



ENTRE EM CONTATO

# Curso Profissional Queijeiro

INSTITUTO CURADORIA DO QUEIJO

