
Curso
FORMAÇÃO
QUEIJISTA
REALIZAÇÃO:
PRÊMIO QUEIJO BRASIL
ESCOLA BRASILEIRA DE QUEIJISTAS
APOIO:
Revista do Queijo

MÓDULO 1

CONTATOS PARA DÚVIDAS:

(51) 98949-0336

premio@premioqueijobrasil.com.br



LOCAL
E DATAS

PRÊMIO QUEIJO BRASIL

ESCOLA BRASILEIRA DE **QUEIJISTAS**



R. Alberto Stein, 466, auditório da Amve — Associação de Municípios do Vale Europeu, Blumenau/SC

CAPÍTULO

01.

AFINAL, QUEM É O QUEIJISTA?

O queijista é uma figura relativamente nova do cenário queijeiro nacional, mas que logo se fez imprescindível. Porém ainda é um pouco confuso onde, como e quando ele atua. Por isso, nesta aula dinâmica, serão abordados temas do nosso coletivo, como modelos de negócio, áreas de atuação e muito mais. Uma aula imperdível.

18/07,
no turno
da manhã

INSTRUTOR



FALCO BONFADINI

Sem dúvida, um dos queijistas mais importantes e respeitados do Brasil, Falco é proprietário da loja Galeria do Queijo, em São Paulo/SP. Ex-presidente da Comerqueijo e atual conselheiro da Associação, também é jurado no World Cheese Awards.

CAPÍTULO

02.

ANÁLISE SENSORIAL

Ter uma correta percepção organoléptica sobre os queijos é um dos maiores desafios de um queijista. Identificar matizes aromáticos para definir uma família de queijos ou avaliar um queijo para um concurso, identificar defeitos e descobrir novos sabores... Sem saber, analisamos diferentes queijos todos os dias, porém poucas vezes paramos para fazer uma análise mais aprofundada sobre o que estamos analisando e quais os seus resultados. Leila da Costa será responsável por enriquecer os nossos conhecimentos!

18/07,
no turno
da manhã

INSTRUTORA



LEILA COSTA

Consultora em Inteligência Sensorial na área de Alimentos, doutora pesquisadora na área de análise sensorial e gastronomia sustentável, mestre em Ciência dos Alimentos, Leila é engenheira química, com mais de 30 anos de experiência no setor de alimentos, bebidas e gastronomia. Especialista no desenvolvimento da *performance* sensorial de equipes e produtos e professora universitária, tem aperfeiçoamento profissional no Japão, Alemanha, Portugal e Itália nas áreas de qualidade sensorial, desenvolvimento de produtos e gastronomia sustentável.

CAPÍTULO

03.

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

A organização e o controle das exigências legais no trabalho, a higiene e a metodologia no trabalho diário são conhecimentos imprescindíveis e inegociáveis. Um bom queijista sabe à perfeição todos os controles que são necessários para oferecer um alimento saboroso, saudável e limpo. Para aprender isso, essa aula será conduzida por Fernando Dias, da Anvisa de Blumenau.

18/07,
no turno
da manhã

INSTRUTOR



FERNANDO DIAS

Coordenador de Fiscalização de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) de Blumenau/SC, atua há 20 anos em Vigilância Sanitária. Tem especialização em Vigilância Sanitária pela Fiocruz-RJ e *network* intensivo em Food Defense (Segurança Alimentar) com a FDA dos Estados Unidos. Participou por 12 anos, sendo presidente por dois anos, da Câmara Técnica de Vigilância Sanitária da Região do Vale Europeu. Passou por anos de atuações nas cidades de Indaial e Blumenau, com dezenas de ações conjuntas nos 14 municípios do consórcio regional.

CAPÍTULO

04.

MATÉRIA-PRIMA: DO LEITE AO QUEIJO — PARTE 1

Conhecer e identificar os tipos de queijos, saber quais são as diferenças entre as famílias de queijos, mas não apenas isso: saber os motivos dessas diferenças tão gritantes, como entre um queijo azul e um queijo de massa cozida de longa maturação. Esse conteúdo deve ser absorvido para poder ser transmitido aos consumidores, para ser possível explicar por que um queijo tem aromas mais intensos do que outro ou por que um queijo é mais cremoso do que outro. Tudo isso faz parte do conhecimento necessário do queijista. Bruno Cabral será o responsável por esta aula complexa e cheia de conhecimentos.

18/07, no turno da tarde

INSTRUTOR



BRUNO CABRAL

Um dos queijistas mais experientes do Brasil, Bruno Cabral é fundador da loja paulistana Mestre Queijeiro, idealizador e realizador do Prêmio Queijo Brasil e presidente fundador da Comerqueijo em 2017. Autor do livro “Queijo brasileiros à mesa”, da Editora Senac, foi o primeiro jurado sul-americano no World Cheese Awards e atualmente promove o lactoturismo, com viagens singulares na Europa. Tem a sua loja La Caseïna, especializada em queijos artesanais, na Catalunha, Espanha.

CAPÍTULO

05.

MONTAGEM DE TÁBUAS, CORTE PARA APRESENTAÇÕES E UTENSÍLIOS

Cada formato de queijo exige um corte específico para evitar perdas desnecessárias e criar uma tábua mais bonita e hermética. Cada textura de queijo exige um utensílio diferente para facilitar o trabalho e também evitar perdas. Utilizando esses conhecimentos, poderemos oferecer um serviço diferente e incrível para os clientes. Montar mesas, tábuas e *buffets* inteiros é uma arte.

18/07,
no turno
da tarde

INSTRUTORA



JULIANA CAVALCANTI

Começou seu estudo sobre queijos brasileiros em 2017, quando, junto com seu marido, fundou a loja *on-line* Lá do Interior. Aprofundou seus conhecimentos na maturação de queijos na renomada escola francesa Mons Formation. Além disso, fez cursos de Análise Sensorial de Alimentos e Vinhos. É membro da Associação dos Queijistas do Brasil (Comerqueijo), integrando a equipe de diretoria como Secretária. Atualmente, além da loja, Juliana também atua como queijista no Hotel GrandHyatt no *brunch* dominical. No Mundial do Queijo do Brasil 2024, conquistou o 3º lugar no Concurso de Melhor Queijista do Brasil.

CAPÍTULO

06.

HISTÓRIA E GEOGRAFIA DO QUEIJO

Dentro de cada cunha de queijo vendida, o queijista entrega sabedoria, cultura, geografia e história. Nosso labor não é apenas vender queijo: é entregar conhecimento e difundir nossa paixão pela paisagem e projetos únicos inseridos em cada queijo artesanal. Eduardo Girão será o nosso guia nesta incrível viagem pela história do queijo. Outra parte fundamental do trabalho é explicar aos consumidores a origem dos queijos, pois apenas com esse simples entendimento geográfico podemos apreender muitas das características produtivas e organolépticas únicas contidas dentro de cada cunha de queijo.

18/07,
no turno
da tarde

INSTRUTOR



EDUARDO GIRÃO

Um dos grandes especialistas em queijo do Brasil, Eduardo Girão é jornalista gastronômico premiado e integra, com a irmã, Denise, a empresa Só Queijo Cura, focada em comunicação, eventos e consultoria. Atua como palestrante, curador, mediador e jurado em diversos eventos, tendo participado também de vários *podcasts*, séries e programas de TV sobre o assunto. A missão desse comunicador especialista no assunto é ensinar o brasileiro a consumir queijo cada vez melhor.

CAPÍTULO

07.

HARMONIZAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS

As aplicações do queijo na gastronomia são parte fundamental do conhecimento do queijista. Não é preciso ser sommelier, mas sim saber recomendar harmonizações assertivas e oferecer uma experiência ampla e completa para os consumidores.

18/07,
no turno
da tarde

INSTRUTOR



TIAGO DARDEAU

Tiago Dardeau é mestre em Educação pela UERJ. No ramo gastronômico, foi consultor, professor e produtor de cervejas artesanais e um dos fundadores da Acerva Carioca, associação dos cervejeiros artesanais do Rio. Formou mais de dois mil alunos cervejeiros caseiros. Desde 2014, dedica-se à pesquisa dos queijos artesanais brasileiros e conduz *workshops*, palestras, harmonizações e outros eventos sobre o tema. Sócio-fundador do Clube do Queijo, o primeiro clube de assinaturas de queijos do país, faz parte do corpo de jurados de diversos concursos pelo Brasil.


FORMAÇÃO
QUEIJISTA
CUSTO MÓDULO 1
R$ 890,90
5% DE DESCONTO NO PIX
CONTATO PARA RESERVAS:
(51) 98949-0336

MÓDULO 2

CONTATOS PARA DÚVIDAS:

(51) 98949-0336

premio@premioqueijobrasil.com.br



LOCAL E DATAS

PRÊMIO QUEIJO BRASIL

ESCOLA BRASILEIRA DE QUEIJISTAS



R. Alberto Stein, 466, auditório da Amve — Associação de Municípios do Vale Europeu, Blumenau/SC

CAPÍTULO

01.

OS QUEIJOS NA LOJA ESPECIALIZADA

Um dos momentos mais importantes para um queijista é quando ele ou ela decide abrir uma loja. Mas, além de fazer um plano de negócios consistente, também é fundamental planejar a seleção de queijos e saber como expor, quais são os tipos de geladeiras, como conservar ou como maturar os queijos e, talvez o mais importante, como desempenhar o atendimento singular de um queijista que conhece e sabe o que está vendendo. Afinal, esse é o nosso maior diferencial.

19/07,
no turno
da manhã

INSTRUTOR



BRUNO CABRAL

Um dos queijistas mais experientes do Brasil, Bruno Cabral é fundador da loja paulistana Mestre Queijeiro, idealizador e realizador do Prêmio Queijo Brasil e presidente fundador da Comerqueijo em 2017. Autor do livro “Queijo brasileiros à mesa”, da Editora Senac, foi o primeiro jurado sul-americano no World Cheese Awards e atualmente promove o lactoturismo, com viagens singulares na Europa. Tem a sua loja La Caseïna, especializada em queijos artesanais, na Catalunha, Espanha.

CAPÍTULO

02.

O QUEIJISTA ADMINISTRADOR

O queijista deve conhecer em profundidade o seu negócio. Ser bom administrador, flexível e atento às necessidades e às oportunidades do mercado é fundamental para crescer nos melhores momentos, mas também para sobreviver aos piores momentos. O queijista também é administrador quando comanda uma loja e precisa ser, pois o perfil dos nossos negócios é de pequenos comércios administrados por uma única pessoa ou família.

19/07,
no turno
da manhã

INSTRUTOR



FALCO BONFADINI

Sem dúvida, um dos queijistas mais importantes e respeitados do Brasil, Falco é proprietário da loja Galeria do Queijo, em São Paulo/SP. Ex-presidente da Comerqueijo e atual conselheiro da Associação, também é jurado no World Cheese Awards.

CAPÍTULO

03.

MATÉRIA-PRIMA: DO LEITE AO QUEIJO — PARTE 2

A parte 2 da aula “Matéria-prima: do leite ao queijo” dará uma base mais sólida e técnica sobre o entendimento dos processos de elaboração e ilustrará as diferenças produtivas das muitas famílias de queijo existentes. Criará bagagem e conhecimento técnico para entender os queijos.

19/07,
no turno
da manhã

INSTRUTOR



BRUNO CABRAL

Um dos queijistas mais experientes do Brasil, Bruno Cabral é fundador da loja paulistana Mestre Queijeiro, idealizador e realizador do Prêmio Queijo Brasil e presidente fundador da Comerqueijo em 2017. Autor do livro “Queijo brasileiros à mesa”, da Editora Senac, foi o primeiro jurado sul-americano no World Cheese Awards e atualmente promove o lactoturismo, com viagens singulares na Europa. Tem a sua loja La Caseïna, especializada em queijos artesanais, na Catalunha, Espanha.

CAPÍTULO

04.

COMUNICAÇÃO PARA QUEIJISTAS

Saber vender é saber comunicar. Cada palavra, imagem e decisão é uma maneira de se relacionar com o cliente. Portanto, é obrigatório ter consciência de cada ação para encontrar seu público e reter a atenção dele. Esse alimento carrega não apenas sabores, mas também significados. Ele é gastronomia, cultura, história, política, economia. Compreender tudo isso é estar apto a falar adequadamente sobre queijo e estabelecer diálogo com o consumidor. Vender mais e melhor depende dessa conversa.

19/07,
no turno
da tarde

INSTRUTOR



EDUARDO GIRÃO

Um dos grandes especialistas em queijo do Brasil, Eduardo Girão é jornalista gastronômico premiado e integra, com a irmã, Denise, a empresa Só Queijo Cura, focada em comunicação, eventos e consultoria. Atua como palestrante, curador, mediador e jurado em diversos eventos, tendo participado também de vários *podcasts*, séries e programas de TV sobre o assunto. A missão desse comunicador especialista no assunto é ensinar o brasileiro a consumir queijo cada vez melhor.

CAPÍTULO

05.

A REGULAÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL NO BRASIL

A legislação do queijo artesanal brasileiro mudou muito na última década, tanto no nível federal quanto nos estados e na regulação sanitária local. A aula servirá para que o participante tome contato e possa manejar questões práticas relacionadas a produção, circulação e comercialização dos queijos artesanais brasileiros.

19/07,
no turno
da tarde

INSTRUTOR



ELMER FERREIRA LUIZ DE ALMEIDA

Médico veterinário graduado pela Escola de Veterinária da UFMG, é especialista em Produção de Ruminantes pela Universidade Federal de Lavras e mestre em Zootecnia pela Escola de Veterinária da UFMG.

CAPÍTULO

06.

E-COMMERCE, PLATAFORMAS, PROMESSAS E SOLUÇÕES

Existem tantas maneiras de vender queijo artesanal — loja física, clube do queijo, confraria, feiras, viagens... Mas o *e-commerce* vem sendo uma grande oportunidade para os empreendedores que não querem se arriscar com grandes investimentos para abrir uma loja física e desejam começar e crescer no mundo dos queijos de maneira gradual.

19/07,
no turno
da tarde

INSTRUTORA



NATÁLIA FERREIRA

Administradora, mestre em Agronegócios, gastróloga e queijista, Natália Ferreira é consultora, proprietária da Queijaria Ferreira e integrante da diretoria da Comerqueijo. Atua há mais de sete anos no mercado de queijos artesanais brasileiros. Sua atuação conecta gestão, mercado e cultura alimentar, com foco na valorização dos queijos artesanais, dos produtores e dos territórios. Possui experiência em gestão, análise sensorial, curadoria, comunicação e avaliação de queijos, além de participação como jurada em concursos do setor e iniciativas de valorização da cultura queijeira no Brasil. Com mais de 15 anos de experiência como docente nas áreas de gestão e *marketing*, desenvolve uma abordagem aplicada ao setor queijeiro, conectando produto, produtor e mercado de forma estratégica.

CAPÍTULO

07.

HARMONIZAÇÃO DE QUEIJO COM CERVEJA

As harmonizações são parte fundamental da formação de um bom queijista, que deve saber recomendar os acompanhamentos ideais na loja ou oferecer corretas harmonizações quando se tratar de um evento, ou até mesmo de um restaurante. A harmonização com diversos elementos em torno do queijo gera um conteúdo delicioso e fundamental para a formação do profissional.

19/07,
no turno
da tarde

INSTRUTOR



TIAGO DARDEAU

Tiago Dardeau é mestre em Educação pela UERJ. No ramo gastronômico, foi consultor, professor e produtor de cervejas artesanais e um dos fundadores da Acerva Carioca, associação dos cervejeiros artesanais do Rio. Formou mais de dois mil alunos cervejeiros caseiros. Desde 2014, dedica-se à pesquisa dos queijos artesanais brasileiros e conduz *workshops*, palestras, harmonizações e outros eventos sobre o tema. Sócio-fundador do Clube do Queijo, o primeiro clube de assinaturas de queijos do país, faz parte do corpo de jurados de diversos concursos pelo Brasil.


FORMAÇÃO
QUEIJISTA
CUSTO MÓDULO 2
R$ 990,90
5% DE DESCONTO NO PIX
CONTATO PARA RESERVAS:
(51) 98949-0336

FORMAÇÃO

QUEIJISTA

CUSTO **MÓDULO 1 + MÓDULO 2**

R$ 1.690,90

5% DE DESCONTO NO PIX

CONTATO PARA RESERVAS:

(51) 98949-0336

MÓDULO 3

CONTATOS PARA DÚVIDAS:

(51) 98949-0336

premio@premioqueijobrasil.com.br



LOCAL
E DATAS

PRÊMIO QUEIJO BRASIL

ESCOLA BRASILEIRA DE QUEIJISTAS



R. Alberto Stein, 466, auditório da Amve — Associação de Municípios do Vale Europeu, Blumenau/SC

CAPÍTULO

01.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DOS QUEIJOS E SUAS FAMÍLIAS

Nesta intrigante aula, aprenderemos sobre as características de cada família de queijos, o que é próprio de cada uma e o que é considerado defeito. O que é desejado encontrar em um queijo de massa cozida? Ou em um QMA? Enriqueceremos a nossa biblioteca de referências organolépticas, o que proporcionará maior segurança na hora de identificar um tipo determinado de queijo, seja para um concurso, seja para uma seleção ou mesmo para vender.

20/07, no turno da manhã

INSTRUTOR



BRUNO CABRAL

Um dos queijistas mais experientes do Brasil, Bruno Cabral é fundador da loja paulistana Mestre Queijeiro, idealizador e realizador do Prêmio Queijo Brasil e presidente fundador da Comerqueijo em 2017. Autor do livro “Queijo brasileiros à mesa”, da Editora Senac, foi o primeiro jurado sul-americano no World Cheese Awards e atualmente promove o lactoturismo, com viagens singulares na Europa. Tem a sua loja La Caseïna, especializada em queijos artesanais, na Catalunha, Espanha.

CAPÍTULO

02.

ANÁLISE SENSORIAL AVANÇADA

O queijista deve saber ouvir o que cada queijo transmite, ter sensibilidade para identificar as qualidades e defeitos de cada queijo e possuir um rico vocabulário para descrever cada sensação transmitida, transformando o atendimento em uma verdadeira experiência sensorial. Esta aula é a continuação mais aprofundada da “Análise sensorial” do Módulo 1, na qual melhoraremos o nosso vocabulário e aprenderemos mais sobre verbalizar as complexidades sensoriais que cada queijo apresenta. Um aprofundamento sensorial em aula ampla sobre o tema.

20/07,
no turno
da manhã

INSTRUTORA



LEILA COSTA

Consultora em Inteligência Sensorial na área de Alimentos, doutora pesquisadora na área de análise sensorial e gastronomia sustentável, mestre em Ciência dos Alimentos, Leila é engenheira química, com mais de 30 anos de experiência no setor de alimentos, bebidas e gastronomia. Especialista no desenvolvimento da *performance* sensorial de equipes e produtos e professora universitária, tem aperfeiçoamento profissional no Japão, Alemanha, Portugal e Itália nas áreas de qualidade sensorial, desenvolvimento de produtos e gastronomia sustentável.

CAPÍTULO

03.

DEFEITOS NOS QUEIJOS

Saber identificar um queijo com defeitos é uma tarefa complexa, que requer prática, conhecimento técnico e delicadeza para trabalhar em equipe com o produtor(a). Esta aula ensinará a reconhecer alguns dos defeitos mais comuns e outros nem tanto, que podem se apresentar nos queijos com que trabalhamos no nosso dia a dia.

20/07,
no turno
da tarde

INSTRUTORA



MAIKE MONTANHINI

Entusiasta do Mundo dos Queijos, tem mais de 25 anos de experiência em microbiologia, tecnologia de derivados lácteos e desenvolvimento de produtos. É mestre e doutora em Ciência de Alimentos. Hoje atua como consultora e professora em diversas instituições de ensino. Dedicada à difusão do conhecimento para consumidores, queijeiros e queijistas, publica conteúdos técnicos sobre queijos em vários canais de comunicação.

CAPÍTULO

04.

QUEIJOS TRADICIONAIS BRASILEIROS

Precisamos conhecer nossa história, nossas tradições e costumes ao redor do queijo. Nesta aula, vamos aprender um pouco sobre nossas raízes e entender por que e como chegamos até aqui. Vamos conhecer nossa geografia por meio dos queijos artesanais tradicionais, das tradições seculares que determinam e representam costumes únicos em diferentes partes do país.

20/07,
no turno
da tarde

INSTRUTOR



TIAGO DARDEAU

Tiago Dardeau é mestre em Educação pela UERJ. No ramo gastronômico, foi consultor, professor e produtor de cervejas artesanais e um dos fundadores da Acerva Carioca, associação dos cervejeiros artesanais do Rio. Formou mais de dois mil alunos cervejeiros caseiros. Desde 2014, dedica-se à pesquisa dos queijos artesanais brasileiros e conduz *workshops*, palestras, harmonizações e outros eventos sobre o tema. Sócio-fundador do Clube do Queijo, o primeiro clube de assinaturas de queijos do país, faz parte do corpo de jurados de diversos concursos pelo Brasil.

CAPÍTULO

05.

HARMONIZAÇÃO DE QUEIJOS COM CACHAÇA

A cachaça, produto genuinamente brasileiro, é uma das bebidas menos aproveitadas para harmonizar com os queijos. O que não sabemos é que se trata de uma excelente harmonização. Nesta aula, trataremos de quebrar esse paradigma e oferecer uma experiência única que pode mudar nossa percepção com relação à cachaça.

20/07,
no turno
da tarde

INSTRUTOR



MAURICIO MAIA

Embaixador Global da Cachaça e sommelier de cachaças (*cachacier*), é especializado em destilados pelo WSET (Londres, Inglaterra) e colunista do *blog* "O Cachacier" no jornal O Estado de São Paulo. Mestre de adega (*master distiller* e *master blender*), é um dos principais especialistas em cachaças e destilados do país. Atua como consultor e professor nas áreas de produção, degustação, harmonização e educação, ministrando cursos por todo o Brasil e em diversos países do exterior.


FORMAÇÃO
QUEIJISTA
CUSTO MÓDULO 3
R$ 1.090,90
5% DE DESCONTO NO PIX
CONTATO PARA RESERVAS:
(51) 98949-0336


FORMAÇÃO
QUEIJISTA
CUSTO MÓDULO 1 + MÓDULO 2 + MÓDULO 3
R$ 2.590,90
5% DE DESCONTO NO PIX
CONTATO PARA RESERVAS:
(51) 98949-0336

MÓDULO 4

CONTATOS PARA DÚVIDAS:

(51) 98949-0336

premio@premioqueijobrasil.com.br



LOCAL E DATAS

PRÊMIO QUEIJO BRASIL

ESCOLA BRASILEIRA DE **QUEIJISTAS**

21 e 22 JULHO 2026

R. Alberto Stein, 466, auditório da Amve — Associação de Municípios do Vale Europeu, Blumenau/SC

CAPÍTULO

01.

GESTÃO DA LOJA ESPECIALIZADA

Já sabemos que você ama queijo, mas você sabe administrar a sua loja? Se você fez os Módulos 1, 2 e 3, temos certeza de que tem boa base técnica sobre o produto, sabe reconhecer a origem, como cuidá-lo e como vendê-lo. Mas você é bom administrador? Nesta aula, ensinaremos propostas para que a sua loja física ou virtual obtenha o máximo de benefício sem perder os princípios de ética e legalidade que todo queijista deve ter.

21/07,
no turno
da noite

INSTRUTORA



NATÁLIA FERREIRA

Administradora, mestre em Agronegócios, gastróloga e queijista, Natália Ferreira é consultora, proprietária da Queijaria Ferreira e integrante da diretoria da Comerqueijo. Atua há mais de sete anos no mercado de queijos artesanais brasileiros. Sua atuação conecta gestão, mercado e cultura alimentar, com foco na valorização dos queijos artesanais, dos produtores e dos territórios. Possui experiência em gestão, análise sensorial, curadoria, comunicação e avaliação de queijos, além de participação como jurada em concursos do setor e iniciativas de valorização da cultura queijeira no Brasil. Com mais de 15 anos de experiência como docente nas áreas de gestão e *marketing*, desenvolve uma abordagem aplicada ao setor queijeiro, conectando produto, produtor e mercado de forma estratégica.

CAPÍTULO

02.

MUITO ALÉM DA LOJA: INTELIGÊNCIA DE MERCADO E ATUAÇÃO NO UNIVERSO DO QUEIJO

É viável ter uma loja de queijos artesanais numa cidade pequena, fora dos grandes núcleos populacionais? Obter o resultado econômico desejado com uma loja fora das grandes cidades parece uma loucura em dias atuais, pois parece que a relação entre público (demanda) e oferta sempre vem vinculada a grandes núcleos populacionais. Mas isso é verdade? As ferramentas para chegar até o público não são as mesmas, mas é possível e vamos te mostrar algumas dessas possibilidades.

21/07,
no turno
da noite

INSTRUTORA



JULIANA CAVALCANTI

Começou seu estudo sobre queijos brasileiros em 2017, quando, junto com seu marido, fundou a loja *on-line* Lá do Interior. Aprofundou seus conhecimentos na maturação de queijos na renomada escola francesa Mons Formation. Além disso, fez cursos de Análise Sensorial de Alimentos e Vinhos. É membro da Associação dos Queijistas do Brasil (Comerqueijo), integrando a equipe de diretoria como Secretária. Atualmente, além da loja, Juliana também atua como queijista no Hotel GrandHyatt no *brunch* dominical. No Mundial do Queijo do Brasil 2024, conquistou o 3º lugar no Concurso de Melhor Queijista do Brasil.

CAPÍTULO

03.

DOCE DE LEITE, MANTEIGA E IOGURTE: CONHECER PARA SABER VENDER

O conhecimento técnico sobre o produto que dá nome ao nosso ofício é exigência básica. Mas e quanto aos subprodutos do leite, que não são queijo? Conhecer outros produtos, que são estrelas de inúmeras lojas especializadas, é fundamental para fazer uma boa venda casada. É importante saber escolher quais deles colocar na loja, como vender melhor, aprender seu vocabulário e o conhecimento para dialogar e explicar os defeitos e qualidades de cada um deles.

21/07,
no turno
da noite

INSTRUTORA



MAIKE MONTANHINI

Entusiasta do Mundo dos Queijos, tem mais de 25 anos de experiência em microbiologia, tecnologia de derivados lácteos e desenvolvimento de produtos. É mestre e doutora em Ciência de Alimentos. Hoje atua como consultora e professora em diversas instituições de ensino. Dedicada à difusão do conhecimento para consumidores, queijeiros e queijistas, publica conteúdos técnicos sobre queijos em vários canais de comunicação.

CAPÍTULO

04.

HARMONIZAÇÃO DE QUEIJO COM CAFÉ

Após a água, o café é a bebida mais consumida no mundo e quase todo brasileiro faz, de maneira espontânea e natural, harmonização de queijo com café. Mas será que prestamos atenção a esse ato tão corriqueiro e cotidiano? Nessa aula, observaremos como harmonizar e, com isso, melhorar nosso assessoramento na hora de recomendar uma harmonização para nossos clientes.

22/07,
no turno
da noite

INSTRUTORA



JULIANA CAVALCANTI

Começou seu estudo sobre queijos brasileiros em 2017, quando, junto com seu marido, fundou a loja *on-line* Lá do Interior. Aprofundou seus conhecimentos na maturação de queijos na renomada escola francesa Mons Formation. Além disso, fez cursos de Análise Sensorial de Alimentos e Vinhos. É membro da Associação dos Queijistas do Brasil (Comerqueijo), integrando a equipe de diretoria como Secretária. Atualmente, além da loja, Juliana também atua como queijista no Hotel GrandHyatt no *brunch* dominical. No Mundial do Queijo do Brasil 2024, conquistou o 3º lugar no Concurso de Melhor Queijista do Brasil.

CAPÍTULO

05.

REGIME TRIBUTÁRIO, DO SIMPLES AO LUCRO REAL — A REALIDADE DE PAGAR IMPOSTOS NO REGIME TRIBUTÁRIO IDEAL

Somos lojas pequenas, especializadas, movimentamos pouca quantidade de faturamento anual e, obviamente, estamos enquadradas no Simples. Mas será que é essa a melhor opção? Estar enquadrado no regime tributário pertinente à realidade de seu negócio é fundamental para não perder dinheiro na hora de pagar impostos.

22/07,
no turno
da noite

INSTRUTOR



FELIPE PACHECO

Formado em Engenharia, é colaborador da Electro Aco Altona (Blumenau/SC) há 15 anos, sendo especialista em vendas, *marketing*, processos e finanças. Filho de feirantes de rua da antiga Praça Fernando Machado, em Florianópolis/SC, é queijista formado em 2024 e é a segunda geração da Banca Pacheco.

CAPÍTULO

06.

QUEM VENDEU O MEU QUEIJO?

A comunicação que gera conexão como arma para vender, com técnicas de abordagem inicial e condução do atendimento até o fechamento. Veremos um diagnóstico de erros invisíveis no balcão de atendimento, sem culpar o preço e o mercado. Uma aula cheia de detalhes fundamentais que nos farão vender mais e melhor. Porque fazer a primeira venda é fácil, mas será que esse cliente vai voltar?

22/07,
no turno
da noite

INSTRUTOR



ANDERSON AGUIAR

Especialista em queijos com 20 anos de experiência. Consultor de desenvolvimento de queijos e charcutaria da Rede Pão de Açúcar. Aprimorou suas habilidades com o renomado *Maître Fromager* Jair Jorge Leandro. Sommelier pela Associação Brasileira de Sommeliers (ABS) e treinador comportamental pelo Instituto de Formação de Treinadores do Brasil (IFT). Referência em técnicas para o desenvolvimento de equipes de alta *performance*.


FORMAÇÃO
QUEIJISTA
CUSTO MÓDULO 4
R$ 1.090,90
5% DE DESCONTO NO PIX
CONTATO PARA RESERVAS:
(51) 98949-0336


FORMAÇÃO
QUEIJISTA
CUSTO MÓDULO 1 + MÓDULO 2 + MÓDULO 3 + MÓDULO 4
R$ 3.490,90
5% DE DESCONTO NO PIX
CONTATO PARA RESERVAS:
(51) 98949-0336


OBRIGADO!
NOS VEMOS
EM BREVE.