

# Seminário Regional



## Tendências e Inovações Tecnológicas no Processamento de Produtos Lácteos

Data: 27/04/2017

Local: San Diego Suítes – Governador Valadares/MG

Será oferecido almoço e certificado de participação.

Confirme sua presença pelo e-mail [milkway@globalfood.com.br](mailto:milkway@globalfood.com.br). **Vagas limitadas!**



### Programa

Horário	Tema e Palestrante(s)
08:30 – 09:00	Recepção dos Participantes
09:00 – 09:20	<b>Globalfood e DSM: Uma parceria de 30 anos de Sucesso</b> <i>Msc. Jaime Dietrich e Msc. Rodrigo Magalhães</i>
09:20 – 10:20	<b>Produtos UHT: Tendências e Soluções para o Mercado Brasileiro</b> <i>Dr. Murilo Pires</i>
10:20 – 10:40	Degustação de Produtos
10:40 – 10:50	Coffe Break
10:50 – 11:20	<b>Estabilidade Térmica: Um Desafio para a Indústria de Produtos UHT</b> <i>Msc. Cláudio Costa</i>
11:20 – 12:30	<b>Otimização de Processo de Produção de Queijos: Inovações tecnológicas em culturas e Coagulantes</b> <i>Msc. Jansen Torres</i>
12:30 – 13:30	Almoço
13:30 – 14:00	<b>Qualidade do Leite: Influências no Rendimento e na Qualidade do Queijo</b> <i>Msc. Jaime Dietrich</i>
14:00 – 14:50	<b>Otimização de Processo de Produção de Queijos: Análise de Melhoria de Processo e Controle de Fagos</b> <i>Msc. Rodrigo Magalhães e Luidson Castro</i>
14:50 – 15:30	<b>Requeijão e Queijos Processados: Oportunidades e Soluções</b> <i>Dr. Murilo Pires e Msc. Cláudio Costa</i>
15:30 – 15:40	Degustação e Coffe Break
15:40 – 16:20	<b>Pack Age: Tecnologia Inovadora no Processo de Maturação de Queijos</b> <i>Msc. Jaime Dietrich</i>
16:20 – 17:30	<b>Iogurte e Bebidas Lácteas Fermentadas: Otimizando Processos e Formulações</b> <i>Dr. Murilo Pires, Msc. Cláudio Costa e Msc. Rodrigo Magalhães</i>

### Currículo dos palestrantes

Palestrante	Currículo
 <b>Cláudio Costa</b>	<i>Engº Agrônomo pela Universidade Federal de Viçosa; MBA – Gestão Empresarial FGV; Mestrado em Química e Tecnologia do Leite UFV; Técnico Queijeiro na Escola de Grangeneuve – Suíça; Implantação do Projeto Queijaria Escola de Nova Friburgo. Diretor Técnico da Globalfood.</i>
 <b>Jaime Dietrich</b>	<i>Engº Químico Universidade Regional de Blumenau; Especialização em Biotecnologia. Escola Mauá de Engenharia; MBA em Engenharia de Produção INPG; MBA em Gestão da Qualidade FURB; MBA Gestão Estratégica de Negócios-FGV; Membro do Comitê de Resíduos e Contaminantes do Leite da International Dairy Federation. Diretor de Negócios da Globalfood.</i>
 <b>Jansen Torres</b>	<i>Mestre em Ciência e Tecnologia de Laticínios e Bioquímica - Universidade Federal de Juiz de Fora. Técnico em Laticínios pelo Instituto de Laticínios Cândido Testes, com mais de 17 anos de experiência como professor, aplicação e Consultoria Técnica, nas áreas de queijos e iogurtes em empresas nacionais e multinacionais. Gerente Técnico pela DSM Brasil, para as áreas de culturas lácteas e enzimas.</i>
 <b>Luidson Castro</b>	<i>Bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios pela Universidade Federal de Viçosa (UFV); Bacharel em Administração pela Universidade Federal de Lavras (UFLA). 10 anos de experiência em processos de fabricação de queijos finos, controle de qualidade, P&amp;D e processos, em empresas nacionais e multinacionais. Gerente de Contas e suporte técnico para fabricação de queijos da Globalfood.</i>
 <b>Mateus Ottomar</b>	<i>Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Viçosa. Bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios - Universidade Federal de Viçosa. 9 anos de experiência como suporte técnico para produção e qualidade na indústria de Laticínios. Gerente de Serviços Técnicos Brasil na DSM.</i>
 <b>Murilo Pires</b>	<i>Engº Químico pelo Instituto Mauá de Tecnologia (1984-1988). Mestre em Engenharia Química - Área de Concentração Alimentos - Escola Politécnica da Universidade de São Paulo USP (1989-1991) e Doutor em Ciências Agrárias - Área de Concentração Ciência do Leite - Justus Liebig Universität, Alemanha (1992-1997). Foi Gerente de Projetos na Área de P&amp;D da G.C.Hahn &amp; Co em Lubeck, Alemanha (1998-2001) e desde 2002 é o responsável técnico pela Divisão de Lácteos da Globalfood - Advanced Food Technology. É especialista na área de ingredientes, processo e tecnologia com patentes registradas na Europa e nos Estados Unidos.</i>
 <b>Rodrigo Magalhães</b>	<i>Bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios - Universidade Federal de Viçosa com MBA em Economia e Estratégia pela FGV, possui mais de 12 anos de experiência nas áreas de P&amp;D, Industrial e Consultoria Técnica, nas áreas de queijos e iogurtes em empresas nacionais e multinacionais. Gerente Técnico pela DSM America Latina, para as áreas de culturas lácteas e enzimas.</i>