

**1º CURSO DE CAPACITAÇÃO:
UTILIZAÇÃO DE LEITE DE CABRAS PARA A PRODUÇÃO
DE QUEIJOS DE QUALIDADE DIFERENCIADA**

MÓDULOS 01 e 02

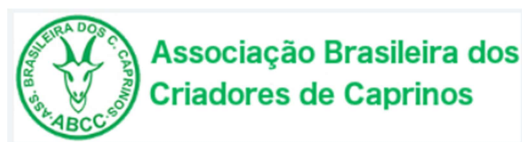
➤ **REALIZAÇÃO:**



➤ **ORGANIZAÇÃO E COORDENAÇÃO:**



➤ **APOIO:**





➤ **COORDENAÇÃO TÉCNICA E PEDAGÓGICA**



ILCT
Instituto de Laticínios
Cândido Tostes

▪ **QUANDO?**

- ✓ **AULAS TEÓRICAS: 20/11/23 – 01/12/23 – Modalidade Online**

Avaliação dos conteúdos teóricos: 05/12/23 às 10h no Instituto Nacional do Semiárido – INSA Campina Grande/PB

- ✓ **AULAS PRÁTICAS: 05/12/23 (TURNO DA TARDE) E 06/12/23 (TURNO DA MANHÃ)**

Local: Laboratórios do Instituto Nacional do Semiárido – INSA Campina Grande/PB

▪ **Nº DE VAGAS**

- ✓ **13 (TREZE)**

▪ **INSCRIÇÕES**

- ✓ **PERÍODO: 06/11/23 – 14/11/23**

- ✓ **LOCAL: Utilizar o formulário disponível no link <https://forms.gle/BwwmmVTNtetsyHEf8>**

Obs: copiar o link no navegador

- ✓ **DIVULGAÇÃO DOS SELECIONADOS: 17/11/23**

▪ **MÍDIAS SOCIAIS: @queijosdecabraspb**

APRESENTAÇÃO

O desenvolvimento contínuo e crescente da Caprinocultura Leiteira na Paraíba ocorrido, principalmente, no Século XXI, é uma realidade incontestável e reconhecida nacionalmente da qual todo o agronegócio estadual se orgulha.

Esta realidade deve-se aos trabalhos de diferentes instituições públicas, empresas privadas e, principalmente, dos caprinocultores dedicados à produção de leite de cabras que tem nesta atividade seu sustento familiar e modo de vida.

A instalação e consolidação no Estado de várias Unidades de Beneficiamento de Leite, organizando os produtores em Associações e Cooperativas com uma visão integradora, tem sido fundamental para a maior capilaridade da atividade e o surgimento de um perfil de empresa com a correspondente visão de negócios, processo este fundamental para fortalecer a sustentabilidade do setor.

O aumento quantitativo da produção já é uma realidade com horizontes realisticamente promissores. Assim, é chegada a hora de colocar o foco principal no aumento da qualidade do leite de cabras e, como consequência, dos produtos dela derivados.

Atender as demandas dos consumidores de alimentos, que há muitos anos tem na inocuidade dos mesmos uma exigência básica para sua aquisição, é uma condição básica e inadiável para consolidar e abrir novos mercados.

Outras ações estruturantes para o crescimento desejado do consumo são o desenvolvimento e implantação de estratégias:

a) de agregação de valor das mais diversas formas (sabores, identificação territorial, *packing*, formas e tamanhos cativantes) aos produtos derivados;

b) de marketing que possibilitem, de forma didática, terminar com os mitos existentes, por desconhecimento, em boa parte da população e potencializar as características nutricionais diferenciadas do leite de cabras.

Diante desses objetivos, no início de 2021, a Secretaria Executiva de Ciência e Tecnologia da Paraíba e a Associação Paraibana dos Criadores de Caprinos e Ovinos iniciaram a elaboração de um Projeto para a realização de um Curso de Capacitação, Transferência e Aplicação de Tecnologias/ Conhecimentos para qualificar os processos de transformação de leite de cabras em derivados de qualidade diferenciada e que atendam as demandas dos mercados consumidores.

Para elaborar e ministrar a proposta pedagógica do Curso foram realizados inúmeros contatos institucionais com o Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), integrante da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG).

O ILCT é, internacionalmente, reconhecido como a melhor instituição na América Latina para a Formação de Profissionais especializados nas atividades de processamento e transformação de leite em derivados de alta qualidade.

Assim, após dois anos de trabalho, sob realização do SEBRAE/PB, com a coordenação da APACCO e INSA; e apoio da ABCC; do Sistema FAEPA/SENAR PB e da UFCG, é com muita satisfação e positivas expectativas que informamos à sociedade paraibana que no próximo dia 20 de novembro terá início o 1º Curso de Capacitação: UTILIZAÇÃO DE LEITE DE CABRAS PARA A PRODUÇÃO DE QUEIJOS DE QUALIDADE DIFERENCIADA.

O mencionado Curso será ministrado pelos docentes e pesquisadores do Instituto de Laticínios Cândido Tostes – ILCT- em cinco módulos (Programa em anexo).

De 20 de novembro até 01 de dezembro será disponibilizado, em plataforma virtual, o conteúdo dos Módulos 01 e 02 e, nos dias 05 e 06 de dezembro, serão realizadas, nos Laboratórios do Instituto Nacional do Semiárido – INSA Campina Grande/PB, as aulas práticas referentes a esses dois Módulos.

Os Módulos 03, 04 e 05 serão ministrados entre Fevereiro e Maio de 2024.

Para participar dos Módulos 01 e 02 serão disponibilizadas **13 vagas**.

Para participar nesses dois primeiros módulos os interessados deverão realizar a inscrição correspondente utilizando o formulário disponível em: <https://forms.gle/BwwmmVTNtetsyHEf8> copie e cole no seu navegador.

Considerando que o investimento financeiro necessário para a realização das aulas teóricas e a atividade presencial dos docentes do ILCT nas aulas práticas será de responsabilidade do SEBRAE/PB, os inscritos que sejam selecionados para participar do Curso assumirão unicamente os valores do investimento referente ao transporte, alojamento e alimentação para participar das duas aulas práticas

Somente receberão Certificado de Participação e Aprovação nos dois Módulos os alunos que sejam aprovados na avaliação que será realizada na manhã do dia 05/12/2023 no Instituto Nacional do Semiárido – INSA Campina Grande/PB

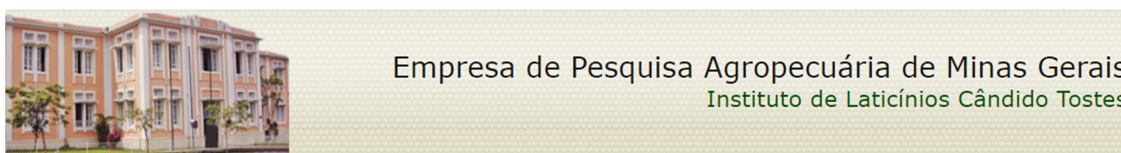
As informações e andamento das atividades do Curso poderão ser acompanhadas pela rede social instagram no endereço @queijosdecabraspb (em construção).

➤ COMENTÁRIOS FINAIS

O fortalecimento e desenvolvimento sustentável do setor é um desafio à ação integrada de todos aqueles que direta e/ou indiretamente estão vinculados ao mesmo.

Nossa parte do processo está sendo realizada, agora corresponde aos diferentes elos da Cadeia Agroindustrial de Agregação de Valor da Caprinocultura de Leite somar suas competências para que os impactos desta Capacitação sejam usufruídos pelos consumidores.

➤ APRESENTAÇÃO DO INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES



ILCT
Instituto de Laticínios
Cândido Tostes

**DESDE 1935 CONTRIBUÍMOS PARA O CRESCIMENTO
DA INDÚSTRIA BRASILEIRA DE LATICÍNIOS**

O Instituto de Laticínios Cândido Tostes, localizado na cidade de Juiz de Fora/MG é a primeira escola de laticínios da América Latina.

Atualmente com 85 anos de tradição e história, mantém o foco nas inovações e necessidades do mercado laticinista.

Este Instituto é reconhecido internacionalmente pela qualidade da formação profissional com tradição, professores altamente capacitados e infraestrutura modelo.

No site <https://www.epamig.br/ilct> estão disponibilizadas maiores informações sobre as atividades de capacitação oferecidas pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes e das inúmeras ações desenvolvidas.