



24 E 25 DE OUTUBRO • CENTRO DE EVENTOS DO PANTANAL

Cronograma

24 de outubro, sexta-feira

**09h
às 12h**

Solenidade de Abertura

Local: Arena principal

**14h às
14h50**

Palestra: Produção de Queijos Artesanais

Palestrante: Maíke Montanhini
Local: Arena Principal

**15h às
15h50**

Palestra: Coragem, propósito e fé, resultado = ExpoQueijo nas Américas

Palestrante: Maricell Hussein
Local: Arena Principal

**16h às
16h50**

Palestra: Prepare-se ou arrependa-se: O mercado de Queijos vai mudar!

Palestrante: Falco Araújo
Local: Arena Principal

**17h
às 22h**

Festival do Queijo

Local: Pavilhão de Eventos



Cronograma

24 de outubro, sexta-feira

24 E 25 DE OUTUBRO • CENTRO DE EVENTOS DO PANTANAL

**13h30 às
16h30**

Oficina Prática Profissional: Queijo Coalho

Local: Queijaria Móvel

**17h00 às
18h30**

Oficina Prática: Iogurte

Local: Queijaria Móvel

**19h30 às
21h30**

Oficina Prática: Queijo Defumado

Local: Queijaria Móvel

**17h às
17h50**

Apresentação: Queijos e Vinhos: Clássicos que nunca saem de Cena

Local: Cozinha Show

**18h às
18h50**

Apresentação: Tesouros do MT – Queijos premiados que encantam os sentidos

Local: Cozinha Show

**19h às
19h50**

Apresentação: Gastronomia com queijo: Explorando novos sabores e versatilidade além do rótulo

Local: Cozinha Show

**20h às
20h50**

Apresentação: Queijo & Malte: Uma jornada sensorial que você nunca experimentou

Local: Cozinha Show



Cronograma

25 de outubro, sábado

24 E 25 DE OUTUBRO • CENTRO DE EVENTOS DO PANTANAL

**09h às
09h50**

Palestra : O papel do Médico Veterinário na garantia da qualidade e segurança dos queijos artesanais

Palestrante: Dra. Greika Moura e mediador Dr. Aruaque Lotufo – CRMV– MT
Local: Arena 01

**09h às
09h50**

Palestra: Cuidando do Queijo – Problemas com microrganismos indesejados

Palestrante: Prof. Dr. Danilo Brugnera
Local: Arena 02

**10h às
10h50**

Palestra: Da nutrição à produção: pontos chaves para uma produção de queijo de excelência

Palestrante: Fernanda Carvalho
Local: Arena 01

**10h às
10h50**

Palestra: Estrategias para minimizar defectos en dulce de leche: enfoque sensorial y tecnológico

Palestrante: Dra. Irene Rubel
Local: Arena 02

**11h às
11h50**

Palestra: Tendências para o mercado para queijos

Palestrante: Kennidy Bortoli
Local: Arena 01

**11h às
11h50**

Palestra: A Regularização das Agroindústrias como Estratégia de Expansão dos Negócios

Palestrante: Jullyanny Velasco
Local: Arena 02

**14h às
14h50**

Palestra: Defeitos em Queijos Artesanais

Palestrante: Ranier Chaves
Local: Arena 01





Cronograma

25 de outubro, sábado

24 E 25 DE OUTUBRO • CENTRO DE EVENTOS DO PANTANAL

14h às 14h50	Palestra: Do Pasto ao Pixel – Como o ChatGPT Pode Ganhar Horas no Seu Dia Palestrante: Tiago Pascoal Local: Arena 02
15h às 15h50	Palestra: Importância da qualidade do leite na produção de Derivados lácteos Palestrante: Lohainne Local: Arena 01
15h às 15h50	Palestra: Indicação Geográfica – O DNA do território no produto Palestrante: Danilo Gomes Local: Arena 02
16h às 16h50	Palestra: Gerenciamento de custos na cadeia leiteira – indicadores zootécnicos e econômicos no seu negócio Palestrante: Carlos Carvalho Local: Arena 01
16h às 16h50	Palestra: Boas práticas no manejo e ordenha em vacas leiteiras. Palestrante: Gleice Vieira Local: Arena 02
17h às 22h	Festival do Queijo Local: Pavilhão de Eventos
20h às 20h50	Premiação do Concurso Local: Pavilhão de Eventos



Cronograma 25 de outubro, sábado

24 E 25 DE OUTUBRO • CENTRO DE EVENTOS DO PANTANAL

08h às 11h	Oficina Prática: Parmesão Profissional Local: Queijaria Móvel
13h30 às 15h30	Oficina Prática: Filagem da Mussarela Local: Queijaria Móvel
16h às 18h	Oficina Prática: Produção de Maionese Local: Queijaria Móvel
18h30 às 21h	Oficina Prática: Queijo Frescal Local: Queijaria Móvel
17h às 17h50	Apresentação: Nem só de vinho: Queijos e Drinks – A Revelação do Sabor Local: Cozinha Show
18h às 18h50	Apresentação: Harmonia gourmet entre queijos e massas frescas Local: Cozinha Show
19h às 19h50	Apresentação: Mulheres que Inspiram, Sabores que Conquistam: A alma entre o café, doces e quitandas regionais. Local: Cozinha Show
20h às 20h50	Apresentação: A magia das amêndoas genuínas de cacau mato-grossense transformadas em criações memoráveis Local: Cozinha Show