



**EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES**

PROGRAMA ANALÍTICO DA DISCIPLINA

DISCIPLINA	
TECNOLOGIA DE QUEIJOS II PRÁTICA - ILCT 322	
Ano de aprovação: 2025	Semestre de oferecimento: Semestre I
Carga horária total: 60 h Carga horária em sala de aula: h Carga horária em laboratório: h Carga horária na Fábrica-Escola: 60 h Carga horária em outro ambiente: h Carga horária semanal de estudo individual ou em grupo, dedicado à disciplina: 1 h	
OBJETIVOS	
Ao fim da disciplina, o estudante deverá ser capaz de: • Compreender os conceitos relacionados à tecnologia de queijos especiais. • Entender e otimizar os processos envolvidos na produção de queijos, visando a padronização dos produtos e atendimentos à legislação vigente. • Compreender e corrigir os defeitos dos queijos relacionados à fabricação e maturação. • Entender tecnologias de fabricação de queijos especiais em função das demandas do mercado e da indústria.	
EMENTA	
• Cottage • Emmental • Estepe • Gouda/Prato Bola • Petit-Suisse/Boursin • Provolone • Prato light • Reino • Saint-paulin • Morbier	



• Queijo Minas Frescal e Petit-Suisse com leite concentrado					
PRÉ E CO-REQUISITOS					
Pré-requisito: TQ1			Co-requisito: Não se aplica		
MODALIDADE					
☒ Presencial ☐ Semipresencial					
Carga Horária na modalidade a distância: Não se aplica					
CONTEÚDO					
Tópicos e Sub-Tópicos	T	P	ED	Pj	Tot
Fabricação de queijo por ultrafiltração	h	08h	h	04h	12h
1. Fabricação de queijo Minas Frecal					
2. Fabricação de Petit Suisse/Boursin					
Fabricação de queijos de casca lavada	h	08h	h	04h	12h
1. Fabricação de Saint Paulin					
2. Fabricação de Morbier					
Fabricação de queijo com olhaduras	h	12h	h	04h	16h
1. Fabricação de Gouda					
2. Fabricação de Emmental					
3. Fabricação de Estepe					
Fabricação de queijos de coagulação ácida	h	04h	h	h	04h
1. Fabricação de Petit Suisse/Boursin					
2. Fabricação de Cottage					
Fabricação de Prato Light	h	04h	h	h	04h
Fabricação de Reino	h	04h	h	h	04h
Fabricação de Provolone	h	08h	h	h	08h
Total:	h	48h	h	12h	60h

➔ (T) Teórica; (P) Prática; (ED) Estudo Dirigido; (Pj) Projeto; (Tot) Total



Carga horária	Descrição da metodologia utilizada	
Teórica	Tipo de Aula: ☒ Expositiva dialogada ☒ Estudos dirigidos ☐ Sala de aula invertida ☐ Debates moderados Outros formatos aula:	Recursos utilizados: ☒ Quadro convencional ☒ TV/Projeto multimídia ☒ Quadro digital ☒ Aparelho de som Outros recursos utilizados:
Prática	Tipo de Aula: Uso das instalações da Fábrica- escola	Recursos utilizados: Quadro convencional
Estudo Dirigido		
Projeto	Orientações para fixação da aprendizagem com pesquisa disponíveis na plataforma Moodle. Orientação para fabricar um queijo em grupo sem a presença do professor	
Recursos auxiliares	☒ Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ☐ Tutoriais ☒ Vídeos <i>on-line</i> ☒ Material didático ☐ Transporte Outros recursos:	

Bibliografias básicas		
Descrição	Exemplares	
ALAIS, C. Ciencia de la leche: principios de técnica lechera- 2ªed. España: Continental, 1970. 594p. ALBUQUERQUE, L.C.; CASTRO, M.C.D. Queijos Finos: origem e tecnologia. Juiz de Fora. Epamig/CEPE/ILCT, 1995. 218p. COSTA, R. G. B. et al. Processamento de queijos. In: Adriano G. Cruz; Patrícia B. Zacarchenco; Carlos Augusto F. Oliveira; Carlos H. Corassin. (Org.). Processamento de produtos lácteos. 1ed.Rio de Janeiro: Elsevier, 2017, v. 3, p. 11-69. DUTRA, E.R.P. Fundamentos básicos da fabricação de queijos. Juiz de Fora: Templo. 160 p. ECK, A. O Queijo. Sintra: Publicações Europa-América, 1987. Vol. 1 e 2 FURTADO, M.M. A arte e a ciência do queijo. São Paulo: Globo, 1991. 297p. FURTADO, M.M.; LOURENÇO NETO, J.P. Tecnologia de queijos: manual técnico para a produção industrial de queijos. Dipemar, São Paulo, 118p., 1994. FURTADO, M. M. Queijos Especiais. 1º Edição. São Paulo: Setembro , 2013 FURTADO, M. M. Mussarela: fabricação e funcionalidade. 1º Edição. São Paulo: Setembro , 2016 FURTADO, M. M. Manual prático de mussarela (Pizza Cheese). Master Graf. Campinas, 1997. 97p.	1	



FURTADO, M.M. Queijos finos maturados por fungos. São Paulo: Fonte, 1999. 176 p. FURTADO, M. M. Quesos típicos de latinoamérica. Fonte comunicações e editora. Danisco, 2005. 192p. FURTADO, M.M. Queijos duros. São Paulo: Setembro, 2011. 212 p. LOURENÇO NETO, J.P. de M. Queijos: aspectos tecnológicos. Master Graf, 2013. 270 p.	
Informativos Há-la biotec Informativos Sacco Informativos Fermentech	1
Revista do ILCT	1
Bibliografias complementares	
Descrição	Exemplares
FOX, P. F.; GUINEE, T. O.; COGAN, T. M.; MCSWEENEY, P. L. H. Fundamentals of Cheese Science. Springer – Verlag, 2000. 638p. FOX, P.F.; MCSWEENEY, P.L.H. Dairy Chemistry and Biochemistry. Springer – Verlag, 1998. 478p. KOSIKOWSKI, F. Cheese and Fermented Milk Foods. New York: Elsevier, 711p.1982. MCSWEENEY, P. L.H. Cheese problem solved. Cambridge: Woodhead Publishing Limited, 2007. 402 p. LAW, B., TAMIME, A. Y. Technology of Cheesemaking, 2a edição. New York: Wiley-Blackwell, 2010, 512p. MCSWEENEY, P. L.H Biochemistry of cheese ripening. International Journal of Dairy Technology, v. 27, n.2/3 p.127-144, mai/agosto de 2004.	1