

**EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES****PROGRAMA ANALÍTICO DA DISCIPLINA**

DISCIPLINA	
TECNOLOGIA DE QUEIJOS III - PRÁTICA - ILCT 324	
Ano de aprovação: 2022	Semestre de oferecimento: Semestres I e II
Carga horária total: 30 h Carga horária em sala de aula: 0 h Carga horária em laboratório: 0 h Carga horária na Fábrica-Escola: 30 h Carga horária em outro ambiente: 0 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 e saber fabricá-los, entendendo a especificidade de cada metodologia estudada. • 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	
Durante a disciplina serão fabricados os seguintes queijos especiais: • Camembert • Cheddar • Creme de Ricota • Cream cheese • Queijo Azul • Mascarpone • Requeijão • Queijo processado • Gruyère	



Tilsit	
PRÉ E CO-REQUISITOS	
Pré-requisito: Não se aplica	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
Tecnologia de fabricação do queijo Camembert	00h	03h	00h	00h	03h
Tecnologia de fabricação do queijo Cheddar	00h	03h	00h	00h	03h
Tecnologia de fabricação do queijo Creme de Ricota	00h	3h	00h	00h	03h
Tecnologia de fabricação do queijo Cream Cheese	00h	3h	00h	00h	03h
Tecnologia de fabricação do queijo Azul	00h	03h	0h	00h	03h
Tecnologia de fabricação do queijo Mascarpone	00h	03h	00h	00h	03h
Tecnologia de fabricação do queijo Requeijão	00h	03h	0h	00h	03h
Tecnologia de fabricação do queijo processado	00h	03h	00h	00h	03h
Tecnologia de queijo Gruyère	00h	03h	00h	00h	03h
Revisão geral	00h	03h	00h	00h	03h
Total:	00h	30h	00h	00h	30h

➔ (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: Fabricação dos queijos propostos	Recursos utilizados: Estrutura da fábrica escola
Estudo Dirigido		
Projeto		
Recursos auxiliares	☐ Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ☐ Tutoriais ☐ Vídeos <i>on-line</i> ☒ Material didático ☐ Transporte Outros recursos:	

Bibliografias básicas	
Descrição	Exemplares
LOURENÇO NETO, J. P. M. Queijos: aspectos tecnológicos. Master Graf, 2013. 270 p.	1
Revista do ILCT	
SOBRAL, D. ; COSTA, R. G. B. ; SILVA, H. L. A. ; ESMERINO, E. A. ; GUIMARAES, J. T. ; CAPPATO, L. P. ; ZACARCHENCO, P. B. ; DENDER, A. G. F. V. ; CHAVES, A. C. S. D. ; CRUZ, A. G. . Queijos Processados. 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. 71-113.	1
VAN DENDER, A. G. F. Requeijão cremoso e outros queijos fundidos: tecnologia de fabricação, controle de processo e aspecto de mercado. 2º ed. Revista ampliada. São Paulo: Setembro Editora, 2014.	1



Bibliografias complementares	
Descrição	Exemplares
FOX, P.F.; McSWEENEY, P.L.H. Dairy Chemistry and Biochemistry. Springer – Verlag, 1998. 478p.	1
FOX, P. F.; GUINEE, T. O.; COGAN, T. M.; McSWEENEY, P. L. H. Fundamentals of Cheese Science. Springer – Verlag, 2000. 638p.	1
KOSIKOWSKI, F. Cheese and Fermented Milk Foods. New York: Elsevier, 711p.1982.	1
McSWEENEY, P. L.H. Cheese problem solved. Cambridge: Woodhead Publishing Limited, 2007. 402 p.	1
LOURENÇO NETO, J. P. M. Queijos: aspectos tecnológicos. Master Graf, 2013. 270 p.	1