

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

DISCIPLINA	
TECNOLOGIA DE QUEIJOS III - TEÓRICA - ILCT 324	
Ano de aprovação: 2022	Semestre de oferecimento: Semestres I e II
Carga horária total: 15 h Carga horária em sala de aula: 15 h Carga horária em laboratório: 0 h Carga horária na Fábrica-Escola: 0 h Carga horária em outro ambiente: 0 h Carga horária semanal de estudo individual ou em grupo, dedicado à disciplina: 2 h	
OBJETIVOS	
Ao fim da disciplina, o estudante deverá ser capaz de: - Entender e otimizar os processos envolvidos na produção de queijos, visando a padronização dos produtos e atendimentos à legislação vigente, bem como melhorar o rendimento, entender os fatores que afetam o rendimento da fabricação, reduzir custos, aumentar a margem de lucro, sem afetar a qualidade do produto final. - Compreender e corrigir os defeitos dos queijos relacionados à fabricação e maturação. - Entender a tecnologia de fabricação de queijos processados e requeijão, inclusive calcular formulações padronizadas de requeijões.	
EMENTA	
Entender os seguintes conceitos que serão dados em forma de capítulos: - Estudo da padronização da Gordura no Extrato Seco (GES) dos queijos e estudo do rendimento da fabricação de queijos. - Tecnologia de requeijão e queijos processados. - Os principais defeitos na fabricação de queijos (causa, prevenção e correções).	
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
Princípios básicos da tecnologia dos queijos processados e fundidos	05h	h	h	h	h
Cálculos de formulações de requeijão	01h	h	h	h	h
Estudo do rendimento da fabricação	03h	h	h	h	h
Estudo da padronização da gordura	03h	h	h	h	h
Estudo dos defeitos em queijos	03h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
	h	h	h	h	h
Total:	15h	h	h	h	h

➔ (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:	Recursos utilizados:
Estudo Dirigido	Os alunos apresentam estudos sobre o tema defeitos em queijos ao final do semestre. Os temas de cada grupo são sorteados no primeiro dia de aula. Os defeitos são agrupados por categorias.	
Projeto		
Recursos auxiliares	☐ Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ☐ Tutoriais ☐ Vídeos <i>on-line</i> ☒ Material didático ☐ Transporte Outros recursos:	

Bibliografias básicas	
Descrição	Exemplares
Revista do ILCT	
DUTRA, E.R.P. Fundamentos básicos da fabricação de queijos. Juiz de Fora: Templo. 160 p.	1
LOURENÇO NETO, J. P. M. Queijos: aspectos tecnológicos. Master Graf, 2013. 270 p.	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



McSWEENEY, P. L.H. Cheese problem solved. Cambridge: Woodhead Publishing Limited, 2007. 402 p.	1
SOBRAL, D., PAULA, J. C. J.; COSTA, R. G. B. et al. Queijo Minas Artesanal – principais problemas de fabricação: manual técnico de orientação ao produtor. Belo horizonte: EPAMIG, 2019, 40 p.	