

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

DISCIPLINA	
TECNOLOGIA DE QUEIJOS I - PRÁTICA	
Ano de aprovação: 2026	Semestre de oferecimento: Semestre II
Carga horária total: 60 h Carga horária em sala de aula: 0 h Carga horária em laboratório: 0 h Carga horária na Fábrica-Escola: 60 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: 1. Aplicar rigorosamente as normas de biossegurança, higiene pessoal, sanitização e boas práticas de fabricação (BPF) no ambiente industrial e de laticínios. 2. Executar na prática todas as etapas de fabricação de queijos de massa fresca, prensada, cozida, filada, fundida e soro-queijos (Minas Frescal, Minas Padrão, Minas Meia Cura, Coalho, Prato/Cobocó, Mussarela, Ricota, Parmesão, Requeijão e Queijo Fundido). 3. Controlar os parâmetros operacionais práticos (temperatura, acidificação, dosagem de insumos/enzimas, tempo de coagulação, corte, cozimento, filagem, prensagem e salga) em escala de fábrica-escola. 4. Avaliar sensorialmente, diagnosticar defeitos e comparar as características físico-químicas e reológicas dos produtos acabados.	
EMENTA	
Prática: Segurança, higiene pessoal e industrial. Minas frescal e variações de tecnologia. Minas padrão. Minas meia cura. Queijo de coalho. Prato (Lanche e Cobocó). Mussarela. Ricota. Parmesão. Queijo fundido. Requeijão em tacho aberto.	
PRÉ E CO-REQUISITOS	
Pré-requisito: Tecnologia de Queijos I (Teórica)	Co-requisito: Tecnologia de Queijos I (Teórica)



MODALIDADE

☒ Presencial ☐ Semipresencial

Carga Horária na modalidade a distância: Não se aplica

Carga Horária na modalidade a distância: Não se aplica

CONTEÚDO

Tópicos e Sub-Tópicos	T	P	ED	Pj	Tot
1. Segurança, higiene pessoal e industrial na fábrica-escola. Fabricação prática de queijo Minas Frescal com adição de ácido láctico e salga na massa	0h	4h	0h	0h	4h
2. Prática de fabricação de queijo Minas Frescal com variação tecnológica (salga no queijo / salmoura)	0h	4h	0h	0h	4h
3. Processamento prático de queijo Minas Padrão: dessoragem, prensagem e controle de fermentação	0h	4h	0h	0h	4h
4. Processamento prático de queijo Minas Meia Cura: fermentação da massa, salga e início de maturação	0h	4h	0h	0h	4h
5. Obtenção prática de massa de Mussarela (acidificação) e fabricação paralela de Ricota fresca/prensada a partir do soro	0h	4h	0h	0h	4h
6. Processamento prático de Requeijão em tacho aberto: fusão, adição de gordura (creme/manteiga) e envasamento	0h	4h	0h	0h	4h
7. Fabricação prática de queijo de Coalho: controle da coagulação, corte, cozimento e salga	0h	4h	0h	0h	4h
8. Prática de autonomia em queijaria I: execução integral do fluxo tecnológico por grupos de alunos	0h	4h	0h	0h	4h
9. Processamento de massa de Mussarela e operação prática de filagem no mesmo dia	0h	4h	0h	0h	4h
10. Processamento prático de Queijo Fundido: seleção da massa, sais emulsificantes, fusão e moldagem	0h	4h	0h	0h	4h
11. Prática de autonomia em queijaria II: padronização, fabricação e acompanhamento de rendimento	0h	4h	0h	0h	4h
12. Processamento prático de queijo Prato (Lanche) e variação Prato Cobocó: cozimento da massa e corante urucum	0h	4h	0h	0h	4h
13. Processamento de queijo Parmesão (massa cozida) e aproveitamento do soro para fabricação de Ricota	0h	4h	0h	0h	4h
14. Prática de autonomia em queijaria III: controle de processo e solução de problemas de fabricação	0h	4h	0h	0h	4h
15. Consolidação prática: repetição de tecnologia queijeira e análise sensorial / degustação orientada dos queijos produzidos	0h	4h	0h	0h	4h



Total:	0h	60h	0h	0h	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	Recursos utilizados: ☐ Quadro convencional ☐ TV/Projektor multimídia ☐ Quadro digital ☐ Aparelho de som
Prática	Aulas práticas presenciais na Fábrica-Escola de Laticínios. Execução direta pelos alunos em bancadas e tinas de processamento (100L de leite por prática ou lotes de soro/manteiga), desde a recepção do leite, tratamento térmico, adição de fermentos/coagulantes/aditivos, corte, mexedura, cozimento, filagem, moldagem, prensagem, salga e envase.	Plantas piloto e equipamentos da Fábrica-Escola do ILCT: tinas de queijaria, pasteurizador, filadeira, tacho aberto para requeijão, fusor de queijo fundido, prensas pneumáticas/mecânicas, formas, lactodensitômetro, acidômetro e insumos tecnológicos.
Estudo Dirigido	Não se aplica.	
Projeto	Não se aplica.	
Recursos auxiliares	☒ Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ☐ Tutoriais ☒ Vídeos on-line ☒ Material didático ☐ Transporte ☒ Tutoriais ☐ Vídeos on-line ☐ Material didático ☐ Transporte Outros recursos: Aulas de fabricação na Fábrica Escola	

Bibliografias básicas	
ALAIS, C. Ciencia de la leche: principios de técnica lechera. 2. ed. España: Continental, 1970. 594 p.	Exemplares
ALBUQUERQUE, L. C.; CASTRO, M. C. D. Queijos Finos: origem e tecnologia. Juiz de Fora: Epamig/CEPE/ILCT, 1995. 218 p.	1



COSTA, R. G. B. et al. Processamento de queijos. In: CRUZ, Adriano G.; ZACARCHENCO, Patrícia B.; OLIVEIRA, Carlos Augusto F.; CORASSIN, Carlos H. (org.). Processamento de produtos lácteos. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. v. 3, p. 11-69.	1
DUTRA, E. R. P. Fundamentos básicos da fabricação de queijos. Juiz de Fora: Templo. 160 p.	1
ECK, A. O Queijo. Sintra: Publicações Europa-América, 1987. Vol. 1 e 2.	1
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Tradução de Julio Alberto Nitzke [et al.]; revisão técnica de Julio Alberto Nitzke. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.	1
FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo. São Paulo: Globo, 1991. 297 p.	1
FURTADO, M. M. Manual prático de mussarela (Pizza Cheese). Campinas: Master Graf, 1997. 97 p.	1
PEREIRA, Conceição Angelina dos Santos [et al.]. Alimentos light e diet: informação nutricional. 2. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2010.	1
Revista do ILCT (Recomendado periódico científico da área)	1
Bibliografias complementares	1
Descrição	Ref. Complementares
FOX, P. F.; GUINEE, T. O.; COGAN, T. M.; MCSWEENEY, P. L. H. Fundamentals of Cheese Science. Springer-Verlag, 2000. 638 p.	Exemplares
FOX, P. F.; MCSWEENEY, P. L. H. Dairy Chemistry and Biochemistry. Springer-Verlag, 1998. 478 p.	1
FURTADO, M. M.; LOURENÇO NETO, J. P. Tecnologia de queijos: manual técnico para a produção industrial de queijos. São Paulo: Dipemar, 118 p., 1994.	1
FURTADO, M. M. Queijos Especiais. 1. ed. São Paulo: Setembro, 2013.	1
FURTADO, M. M. Mussarela: fabricação e funcionalidade. 1. ed. São Paulo: Setembro, 2016.	1
KOSIKOWSKI, F. Cheese and Fermented Milk Foods. New York: Elsevier, 711 p., 1982.	1
LAW, B.; TAMIME, A. Y. Technology of Cheesemaking. 2. ed. New York: Wiley-Blackwell, 2010. 512 p.	1
MCSWEENEY, P. L. H. Cheese problem solved. Cambridge: Woodhead Publishing Limited, 2007. 402 p.	1
MCSWEENEY, P. L. H. Cheese problem solved. Cambridge: Woodhead Publishing Limited, 2007. 402 p.	1