



RESOLUÇÃO Nº 79/2025-CI/CCA

CERTIDÃO

Certifico que a presente resolução foi afixada em local de costume, neste Centro e disponibilizada na página: www.cca.uem.br, no dia 17/09/2025.

Aprova a alteração curricular do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPC), referente a criação de disciplina.

Marcelo Lyouthi Omori
Secretário

Considerando o **Processo nº 929/09-PRO**;
considerando a reunião do Conselho Interdepartamental do Centro de Ciências Agrárias, realizada em 13 de agosto de 2025;

O CONSELHO INTERDEPARTAMENTAL DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E EU, DIRETOR, SANCIONO A SEGUINTE RESOLUÇÃO:

Art. 1º- Aprova a alteração curricular do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPC), referente a criação de disciplina, conforme segue:

Disciplina	Tecnologia avançada de leite e queijos					
Nível	Mestrado/Doutorado					
Carga horária	30 horas/aula					
Departamento	Centro de Ciências Agrárias					
Número de créditos	Teórico:	01	Prático:	01	Total:	02
Ementa	Mercado brasileiro e mundial de produtos lácteos. Composição e aspectos físico-químicos do leite e seu efeito na qualidade processamento de produtos lácteos. Conceitos e metodologias aplicados na fabricação de queijo e sua influência nas características sensoriais dos produtos. Tendências e inovações em laticínios					
Objetivos:	Oferecer formação específica para profissionais na área de alimentos, especificamente sobre leite e queijos.					
Programa	• Características gerais do leite: Definição, composição e estrutura do leite • Propriedades físico-químicas do leite • Obtenção higiênica do leite • Produtos lácteos e legislação – Leites pasteurizados – leites concentrados – Leite em pó – Leite condensado – Doce de leite – Leites fermentados – Creme de leite – Manteiga – Sorvete • Queijos: Conceitos e classificação de tipos de queijos; Fatores que afetam a qualidade dos queijos; Soro de leite; Processos de fabricação de queijos; Atributos sensoriais em queijos. • Tendências e inovações na área de laticínios.					



Universidade Estadual de Maringá

Conselho Interdepartamental - CCA



.../Resolução nº78/2025-CI/CCA

Fls 2

Bibliografia	ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos – Alimentos de origem animal. Artmed, 2005. 280p. v.2. LIMA, U.A. Matérias -primas dos alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. 402p. DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA.O.R.(Ed). Química de Alimentos de Fennema. 4ª ed. Editora Artmed,2010. FURTADO, M.M. Queijos especiais. São Paulo: setembro Editora, 2013. 275p. FURTADO M.M. Queijos com olhaduras. São Paulo: Finte Comunicações e Editora LTDA, 2007.179p. FOZ, P.I. Cheese: chemistry, physics and microbiology. London: Elsevier Applied Science, 1987.440P. SPREER, E. Lactologia industrial. 2. Ed. Zaragoza: Acribia, 1975. 461p. Artigos científicos de periódicos indexados.
Avaliação:	Seminários, discussão de artigos e/ou trabalhos escritos

Art. 2º- Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Dê-se ciência.
Cumpra-se.

Maringá, 17 de setembro de 2025.

ADVERTÊNCIA:

O prazo recursal termina em 23/09/2025. (Art. 95 - § 1º do Regimento Geral da UEM)


Carlos Alberto de Bastos Andrade
Diretor