



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA

DISCIPLINA	Tópicos Especiais – Queijos Franceses – sustentabilidade na produção/ Fromages français – Durabilité dans La production/ French cheeses – Sustainability in production					
CÓDIGO	DZO4248					
NÍVEL	Mestrado/Doutorado (Francês/ Inglês)					
CARGA HORÁRIA	30H					
NÚMERO DE CRÉDITOS	Teóricos:	1	Práticos:	1	Total:	2

EMENTA

Conhecer e compreender a estrutura dos setores de queijo franceses, destacando o seu *terroir* e os desafios relacionados com a sustentabilidade dessas produções.
Connaitre et comprendre La structuration des filières fromagères françaises valorisant leur terroir et les enjeux portant sur La durabilité de ces productions.
Know and understand the structure of French cheese sectors that value their terroir and the challenges related to the sustainability of these productions.

PROGRAMA

1. Introduction au Terroir/Introduction to the *Terroir*
2. Les écosystèmes microbiens pour Le fromage/ Microbial ecosystems for cheese
3. Structuration de La filière fromagère en France/ Structuring the cheese industry in France
4. Les fromages français sous signe de qualité (AOP)/French cheeses with a quality label (AOP)

BIBLIOGRAFIA

BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. de A.; AQUARONE, E. **Biotecnologia industrial– fundamentos**. Vol. 1. São Paulo: Blucher, 2001.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. **Química de alimentos de Fennema**. 5° Ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.
Demeulenaere, É. In search of the microbial path to Terroir: a place-based history of the ecologization of French cheese microbiology, 1990–2000s. *HPLS* 47, 22 (2025). <https://doi.org/10.1007/s40656-025-00669-3>
Frédéric Ducarme. The Ecology of the "Terroir". *Environmental Ethics*, 2025, 47 (1), pp.65-88. (10.5840/enviroethics20252395). (hal-04933683)

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

A avaliação será baseada em critérios quali-quantitativos através da observação do envolvimento e participação dos discentes durante a aula; relatório de aulas práticas e apresentação de seminário.