



**PROEXC**  
PRÓ-REITORIA  
DE EXTENSÃO E CULTURA

**PROJETO DE EXTENSÃO**  
**ÁREA TEMÁTICA: TECNOLOGIA E PRODUÇÃO**

# ***Processamento de lácteos: produção, gestão da qualidade e rotulagem***

**2022-01 - EDITAL DE CREDENCIAMENTO DE AÇÕES DE EXTENSÃO NAS MODALIDADES PROGRAMA, PROJETO, CURSO, EVENTO E SERVIÇO**

**COORDENADOR(A): Mércia Aurélia Gonçalves Leite - Docente**

**E-MAIL: [mercia.leite@ufpe.br](mailto:mercia.leite@ufpe.br)**

**UNIDADE GERAL: CTG**

**UNIDADE DE ORIGEM: ENGENHARIA QUÍMICA**

**INÍCIO DO PROJETO: 01/03/2022 FIM DO PROJETO: 30/10/2022**

**CARGA HORÁRIA:**

**LOCAL DE REALIZAÇÃO: Laboratório de Tecnologia de Leite UFPE/DEQ/CTG e Indústria Faco**

**OBSERVAÇÃO:**

**RESUMO:** O projeto de extensão terá como ação conjunta entre os discentes de engenharia de alimentos com uma indústria de lácteos no estado de Pernambuco. A parceria entre as partes vai favorecer tanto o aperfeiçoamento dos alunos na indústria de alimentos, com o objetivo de padronizar os produtos lácteos para a Indústria parceira Faco. A ação acontecerá com os alunos atuando no acompanhamento e padronização dos processos dos diferentes produtos lácteos, com a devida orientação da coordenadora e colaboradoras do projeto (docentes da UFPE e UFAPE em engenharia de alimentos e a responsável da empresa Faco), concomitantemente realizando as análises desses produtos em acordo a legislação no laboratório de tecnologia de leite e derivados da UFPE do curso de engenharia de alimentos. Por fim, a partir dos ajuste de padronização na elaboração dos lácteos serão finalizados a correção e ajustes dos rótulos nutricionais dos produtos finais.