

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. AZEREDO, H. M. C. Fundamentos de Estabilidade de Alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2012. 326p. OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. 632 p.	
Coordenador do Curso 	Coordenadoria Técnico- Pedagógica

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL		
Código:		
Carga horária total: 40h	CH Teórica: 20h	CH Prática: 10h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 10h		
Créditos: 2		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: II		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Princípios Básicos da Análise Sensorial. Ambiente dos Testes Sensoriais. Preparação e Apresentação das Amostras. Fatores que Influenciam a Análise Sensorial. Métodos Sensoriais Discriminativos. Métodos Sensoriais Afetivos.		
OBJETIVOS		
Conhecer a importância e aplicação da análise sensorial na tecnologia de alimentos; Conhecer o ambiente dos testes; Conhecer os métodos de análise e avaliação sensorial de alimentos; Conhecer os testes discriminativos e afetivos da análise sensorial de alimentos; Identificar a aplicação para cada teste sensorial; Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais.		
PROGRAMA		
1. Introdução		
1.1. Definição		

1.2. Aplicações da Análise Sensorial na Indústria de Alimentos 2. Ambientes dos Testes Sensoriais (Laboratório) 2.1. Localização 2.2. Lay-out 2.2.1. Estrutura Física 2.2.2. Cabines 2.2.3. Sala de Preparação das Amostras 2.2.4. Sala da Discussão 2.2.5. Iluminação na Área do Teste 3. Preparação e Apresentação das Amostras 3.1. Preparação 3.2. Apresentação 3.3. Eliminação das Diferenças 3.4. Ordem de apresentação; 3.5. Número de Amostras 4. Fatores que Influenciam a Análise Sensorial de Alimentos 4.1. Fatores de Atitude 4.2. Erros Psicológicos 4.3. Condições para Realização dos Testes 5. Métodos Sensoriais 5.1. Métodos Discriminativos ou de Diferença 5.2. Métodos Afetivos ou Subjetivos 6. Análises dos Testes 6.1. Análise dos dados 6.2. Interpretação dos Resultados 6.3. Distribuição de Frequência 6.4. Análise Estatística de Variância (ANOVA) 6.5. Teste de Tukey
METODOLOGIA DE ENSINO Exposições teóricas dos diversos tópicos; Práticas em laboratório; Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais. Para atender ao desenvolvimento da Prática Profissional Curricular nesta unidade, serão desenvolvidas as seguintes metodologias: - Avaliação da qualidade sensorial de produtos vendidos no comércio local, através de aplicação de testes sensoriais orientados pelo(a) professor(a) da disciplina; - Elaboração de relatório técnico sobre os testes aplicados.

AVALIAÇÃO	
Avaliações: escritas e práticas; trabalhos individuais e em grupo (listas de exercícios, estudos dirigidos, pesquisas); apresentação dos projetos desenvolvidos; participação nas discussões.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos . 4 ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 540 p.	
MINIM, V. P. R. Análise Sensorial: Estudo com consumidores . 3 ed. Viçosa: Editora UFV, 2013.	
CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Cadernos Didáticos, nº 66. Local: Editora UFV, 1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ALMEIDA, T. C. A et al. Avanços em Análise Sensorial . São Paulo: Varela, 1999.	
FRANCO, M. R. B. Aroma e Sabor de Alimentos: Temas atuais . São Paulo: Varela, 2003.	
PALERMO, J. R. Análise Sensorial: Fundamentos e Métodos . São Paulo: Atheneu, 2015. 160p.	
ELLENDERSEN, L. S. N.; WOSIACKI, G. Análise Sensorial Descritiva Quantitativa . Ponta Grossa: UEPG, 2010. 90p.	
MINIM, V. P. R.; SILVA, R. C. S. N. Análise Sensorial Descritiva . Viçosa: UFV, 2016.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		
Código:		
Carga horária total: 40h	CH Teórica: 40h	CH Prática: 0h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 2		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: II		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Fornece conhecimentos básicos de higiene relativos aos alimentos, natureza das superfícies a serem higienizadas e processo de higienização.		
OBJETIVOS		