

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		

Aplicação dos métodos de higienização, manuseio dos agentes químicos para higienização, utilização dos principais agentes detergentes e sanitizantes, execução de sanitizações eficientes de equipamentos, utensílios e instalações em unidades que processam e comercializam alimentos, elaboração de procedimentos de higienização para unidades processadoras de alimentos, segundo a legislação vigente.

PROGRAMA

1. Segurança dos Alimentos
 - 1.1. Doenças Transmitidas por alimentos
 - 1.2. Microrganismos relacionados com enfermidades de origem alimentar
 - 1.3. Substâncias tóxicas naturalmente presentes dos alimentos
 - 1.4. Substâncias tóxicas contaminantes diretas dos alimentos
2. Princípios básicos de higienização
 - 2.1. A Importância da higiene na indústria de alimentos
 - 2.2. Caracterização dos resíduos aderentes às superfícies
 - 2.3. Principais reações químicas para remoção de resíduos: orgânicos e minerais
 - 2.4. Qualidade da água
 - 2.5. Natureza da superfície
 - 2.6. Métodos de higienização
3. Agentes Químicos para Higienização
 - 3.1. Funções de um detergente ideal
 - 3.2. Principais agentes detergentes
 - 3.3. Principais agentes sanificantes
4. Procedimento Geral de Higienização
 - 4.1. Pré-lavagem
 - 4.2. Lavagem com detergente
 - 4.3. Uso de agentes alcalinos e/ou ácidos
 - 4.4. Enxágue
 - 4.5. Sanificação
5. Higiene dos manipuladores de alimentos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.

AValiação

A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ANDRADE, N. J.; MACÊDO, J. A. B. Higienização na Indústria de Alimentos. São Paulo: Varela, 1996. 182 p. KUAYE, A. Y. Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017, 323p. SILVA Jr., E. A. Manual de Controle Higiênico e Sanitário em Serviços de Alimentação. 7 ed. São Paulo: Varela, 2014. 695 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BASTOS, M. S. R. Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança dos Alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 2008. 440p ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos: Avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. 412p. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo, Livraria Varela. 1996. ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 200 p. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5 ed. São Paulo: Manole. 2015. 1112 p.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: FIOLOGIA PÓS-COLHEITA E ARMAZENAMENTO DE FRUTOS E HORTALIÇAS		
Código:		
Carga horária total: 40h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 2		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: II		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Introdução a fisiologia e frutos e hortaliças. Crescimento e desenvolvimento de frutos e hortaliças. Transformações metabólicas no ciclo vital de frutos e hortaliças. Atividade		