

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
	METODOLOGIA CIENTÍFICA

PRÉ - REQUISITO(S)
Nenhum

CARÁTER

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIA	<input type="checkbox"/>	OPTATIVA
-------------------------------------	-------------	--------------------------	----------

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)

COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	GESTÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	

CARGA HORÁRIA				CREDITAÇÃO	CURSO(S)/ NÍVEL	
T	P	Est.	TOTAL			
34	0		34	02		STRICTO SENSU
					X	LATO SENSU

EMENTA

Fundamentos da pesquisa científica. Métodos e técnicas de pesquisa. Planejamento e elaboração de pesquisa: qualitativa e quantitativa. Estudo da natureza das variáveis para classificação dos dados utilizados nas pesquisas científicas. Caracterização da estatística de métodos quantitativos e qualitativos. Normas e ferramentas para elaboração de trabalhos acadêmicos. Projeto e relatório de pesquisa.

OBJETIVOS

GERAL:

- Apresentar aos discentes os fundamentos da pesquisa científica.

ESPECÍFICOS:

- Identificar os elementos básicos do método científico;
- Compreender as fases da investigação científica: planejamento, elaboração do projeto de pesquisa, execução, análise dos dados, divulgação.

- Capacitar os discentes para o uso de normas e ferramentas de elaboração de trabalhos científicos.
- Diferenciar tipos de Redação Acadêmica: Resumo, Resenha, Relatório, Artigos (Revisões, Empíricos, Estudo de Caso, Relato de Experiência).
- Identificar e acessar as principais bases de dados da produção científica.
- Elaborar um projeto piloto de pesquisa, dentro de uma metodologia científica coerente e viável de execução.

METODOLOGIA DE ENSINO

As estratégias de ensino a serem utilizadas serão: aula expositiva dialogada, práticas laboratoriais (informática), desenvolvimento de atividades em grupo e individuais, leitura e discussão de artigos científicos e materiais técnicos.

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

Procedimental: elaboração de materiais científicos (fichamento, projeto piloto de pesquisa, resumo, portfólio folder).

Cognitiva: leitura e interpretação de artigos e textos científicos, apresentação oral (seminário).

Atitudinal: articulação de trabalhos em grupos, participação em aulas (frequência, leitura prévia de materiais, participação nas discussões).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Ciência e Conhecimento Científico: conceitos, tipos e classificação dos conhecimentos;

-Introdução à Pesquisa Científica

Fases da Pesquisa Científica: Planejamento, Execução, Divulgação

Técnicas de pesquisa científica: quantitativa e qualitativa

Tipos de variáveis e montagem de banco de dados

Estatística descritiva

-Pesquisa Bibliográfica

Pesquisa documental (revisão bibliográfica, meta-análise, revisão sistemática)

Fases da Pesquisa Bibliográfica

Palavras-chave e descritores

Seleção de Fontes de informação (eletrônicas e impressas)

Localização e obtenção de documentos

Organização e resumo de documentos

-Pesquisa experimental (laboratorial e em campo)

Delineamento experimental

Ética em pesquisa (propriedade intelectual, bioética e comitês de pesquisa)

Biossegurança

-Trabalho Científico

Redação do trabalho científico: normalização

Ferramentas de formatação (EndNote, Mendeley)

Formas de divulgação científica (comunicação oral, escrita, popularização da ciência)

Critérios de seleção para comunicação científica (periódicos, congressos, etc)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

EMO, Pedro. **Metodologia do Conhecimento Científico**. São Paulo: Atlas, 2000. 216 p. ISBN 85-224-2647-3.

FURASTÉ, Pedro Augusto. **Normas Técnicas para o Trabalho Científico: explicitação das normas da ABNT**. 15. ed. Porto Alegre: s.n, 2010. 143 p.

EVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23º ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 335 p. ISBN 9788524913112.

TRIOLA, Mário F., **Introdução à Estatística**, LTC Editora, 11a edição, 2013;

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

(LIMITAR-SE A 6)

CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de. **Construindo o saber: metodologia científica: fundamentos e técnicas**. 24. ed. Campinas: Papyrus, 2013. 224 p. ISBN 9788530809119 (broch.).

BAPTISTA, M. N. & CAMPOS, D. C. **Metodologia de Pesquisa em Ciências: análises quantitativa e qualitativa**. Rio de Janeiro: LTC. 2007.

PASQUALI, L. **Delineamento de Pesquisa em Ciência**. Volume 2. São Paulo: Vetor, 2015.

CALLEGARI-JACQUES, S.M. **Bioestatística – Princípios e Aplicações**. Artmed. 2008.

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de _____

Dia ____/____/____.

Coordenador(a)

Homologado pelo Conselho Diretor em Reunião ocorrida no dia ____/____/____.

Presidente do Conselho Diretor

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: DO CAMPO A MESA

PRÉ - REQUISITO(S)
Nenhum

CARÁTER

X	OBRIGATÓRIA		OPTATIVA
---	-------------	--	----------

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)

COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	GESTÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	

CARGA HORÁRIA				CREDITAÇÃO	CURSO(S)/ NÍVEL	
T	P	Est.	TOTAL			
51	0		51	03		STRICTO SENSU
					X	LATO SENSU

EMENTA

Alimentos e suas relações com Sustentabilidade e Biodiversidade. Segurança Alimentar e Nutricional. Alimentos Sustentáveis. Patrimônio Imaterial, Saberes Locais e Segurança Alimentar.

OBJETIVOS

- GERAL**
- Proporcionar conhecimentos em relação à Sustentabilidade, Biodiversidade e Segurança Alimentar e Nutricional.
- ESPECÍFICOS**
- Apresentar os acordos e declarações internacionais.
 - Discutir as dimensões conceituais de Sustentabilidade e de SAN.

- Problematizar questões relacionadas à biodiversidade, sustentabilidade e de SAN.
- Apresentar as ameaças à biodiversidade e sua inter-relação com a Segurança Alimentar e Nutricional.

METODOLOGIA DE ENSINO

As estratégias de ensino a serem utilizadas serão: aula expositiva dialogada, visitas técnicas, discussão de filmes, artigos científicos e materiais técnicos e desenvolvimento de atividades em grupo e individuais.

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

Procedimental: produção e apresentação de seminário (divulgação científica).

Cognitiva: leitura e interpretação de artigos e textos científicos.

Atitudinal: articulação nos trabalhos em grupos, participação em aulas (frequência, leitura prévia de materiais, participação nas discussões).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

-Sustentabilidade

Conceitos e princípios

Relações entre dimensões econômica, social, ambiental e cultural

Uso racional de recursos naturais e equilíbrio ecológico

Acordos e Declarações Internacionais

-Biodiversidade

Definições, dimensões e padrões

Ameaças à biodiversidade (transgênicos, agrotóxicos, espécies não nativas)

Estratégias para conservação

Biodiversidade em comunidades tradicionais

Compromissos Internacionais com vistas a proteção da biodiversidade

- Segurança Alimentar e Nutricional

Acesso

Disponibilidade

Cultura alimentar

Estabilidade

Qualidade

-Alimentos sustentáveis e alinhados com Segurança Alimentar e Nutricional: estudo de casos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

LEÃO, Marília Mendonça (Coord.). **O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 2013. 263 p. ISBN 9788563364067 (broch.).
LEFF, E. **Saber Ambiental: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder**. 8ª. ed., Petrópolis: Vozes, 2011.
CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Plano Nacional de Segurança Alimentar - 2012/2015. [Brasília, DF] : Consea , 2011. 132 p. ISBN 85607004 79 (broch.).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

(LIMITAR-SE A 6)

Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: ABRANDH, 2010. 204 p.
CALLEGARO, I. C.; LOPEZ, X. A. A., **Culturas Alimentares, Biodiversidade e Segurança Alimentar no Território de Identidade**. Jundiaí – SP, Ed. Paco, 2017.
MAKURA, G. **Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas *Slow Food***: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos, e como podemos apoiá-las. Associação *Slow Food* do Brasil, 2018.
CARTA DA TERRA, 1992, Disponível em: <
https://www.mma.gov.br/estruturas/agenda21/_arquivos/carta_terra.pdf > Acesso em: 14 out. 2019.
GRASSI NETO, R. **Segurança Alimentar: Da Produção Agrária a Proteção do Consumidor**. São Paulo: Saraiva, 2013.

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de _____
Dia ____/____/____.

Coordenador(a)

Homologado pelo Conselho Diretor em Reunião ocorrida no dia ____/____/____.

Presidente do Conselho Diretor

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
	RISCOS ALIMENTARES

PRÉ-REQUISITO(S)
Nenhum

CARÁTER

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIA	<input type="checkbox"/>	OPTATIVA
-------------------------------------	-------------	--------------------------	----------

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)

COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	GESTÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	

CARGA HORÁRIA				CREDITAÇÃO	CURSO(S)/ NÍVEL	
T	P	Est.	TOTAL			
51			51	03		STRICTO SENSU
					<input checked="" type="checkbox"/>	LATO SENSU

EMENTA

Risco alimentares, contaminantes e suas fontes. Estudo da exposição a riscos e repercussões a saúde. Análise de risco e medidas de controle, prevenção e mitigação.

OBJETIVOS

- GERAL**
- Aprimorar a habilidade dos discentes para a identificação de possíveis riscos alimentares que afetam a saúde humana e os limites de tolerância.
- ESPECÍFICOS**
- Identificar as fontes e os contaminantes físicos, químicos e biológicos e possíveis associações com as doenças veiculadas por alimentos, ou outros agravos à saúde.

- Diferenciar as infecções das intoxicações alimentares, causadas pelos diferentes perigos biológicos, químicos e físicos.
- Reconhecer os fatores de risco e os limites de tolerância para cada contaminante.
- Aprender a analisar e gerenciar riscos em alimentos.

METODOLOGIA DE ENSINO

As estratégias de ensino a serem utilizadas serão: aula expositiva dialogada, discussão de filmes, artigos científicos, estudo de casos, materiais técnicos e desenvolvimento de atividades em grupo e individuais.

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

Procedimental: produção e apresentação de seminário (divulgação científica)

Cognitiva: leitura e interpretação de artigos, textos científicos; interpretação de casos.

Atitudinal: articulação em trabalhos em grupos, participação em aulas (frequência, leitura prévia de materiais, participação nas discussões)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

-Contaminantes físicos, químicos, biológicos e fatores que afetam a Segurança Alimentar.

-Fontes de contaminação e medidas de controle.

-Alimentos inseguros e impactos à saúde.

-Fatores de risco: agente, toxicidade, grupo exposto, dose-frequência.

-Limites de tolerância para contaminantes.

-Análise de risco.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p. ISBN 978-85-7307-988-3 (broch.)

JAY, James M. **Microbiologia de Alimentos**. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p. (Biblioteca ArtMed. Nutrição e tecnologia de alimentos) ISBN 853630507X

CODEX ALIMENTARIUS. **General standard for contaminants and toxins in foods**. Annex IVB, Waningen, The Netherlands, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

(LIMITAR-SE A 6)

RIEDEL, Guenther. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 320p. (Serie Epidemiologia. Bioestatística. Saude Publica).

REILLY, C. **Metal contamination of food: its significance for food quality and human health**. John Wiley & Sons, 2008.

FIGUEIREDO, Roberto Martins. **DVA`S: guia prático para evitar DVA`S: doenças veiculadas por alimentos**. 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 198 p. (Higiene dos alimentos ; 2) ISBN 8520415784

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de _____

Dia ____/____/____.

Coordenador(a)

Homologado pelo Conselho Diretor em Reunião ocorrida no dia ____/____/____.

Presidente do Conselho Diretor



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Formulário
R0092

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
	INTRODUÇÃO À GESTÃO DE ALIMENTOS

PRÉ-REQUISITO(S)

--

CARÁTER

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIA	<input type="checkbox"/>	OPTATIVA
-------------------------------------	-------------	--------------------------	----------

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)

COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	GESTÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	

CARGA HORÁRIA				CREDITAÇÃO	CURSO(S)/ NÍVEL	
T	P	Est.	TOTAL	O		
34	0		34	02		STRICTO SENSU
					X	LATO SENSU

EMENTA

Fundamentos da gestão de alimentos. Gestão dos recursos materiais. Critérios de seleção dos fornecedores e Estocagem. Gestão de recursos financeiros. Gestão de recursos humanos.

OBJETIVOS

GERAL:

Apresentar os fundamentos e conceitos básicos da gestão dos alimentos.

ESPECÍFICOS:

- Compreender os princípios básicos da gestão dos alimentos desde o planejamento até a estocagem dos alimentos;
- Relacionar critérios para apoiar a escolha dos fornecedores;
- Entender os tipos de custos relacionados à gestão dos alimentos;
- Perceber aspectos relacionados à gestão de recursos humanos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão utilizadas tecnologias digitais e metodologias ativas, colaborativas e participativas de aprendizagem diversificadas, levando-se em consideração as pluralidades e individualidades da turma. Os principais balizadores desse processo envolverão a aprendizagem baseada em problemas, questões sócio científicas (QSC), rodas de conversa, seminários e leituras prévias.

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

Em conformidade as normas estabelecidas pela UFRB as avaliações terão caráter formativo e somativo. Assim a avaliação formativa, que “se caracteriza pelo diagnóstico do conhecimento prévio do discente, com a identificação de lacunas a serem superadas no repertório discente, pela identificação de mudanças de percurso eventualmente necessárias em função das competências e habilidades a serem desenvolvidas individualmente pelos discentes, e pela garantia da reconstrução do conhecimento, tendo em vista o acompanhamento e reorientação contínua do processo de aprendizagem”; se desenvolverá por meio do acompanhamento das atividades qualitativas, focando aspectos como êxitos, dificuldades, responsabilidade no cumprimento das atividades propostas e desempenho geral dos discentes.

Na avaliação somativa, “que se caracteriza por ser uma avaliação pontual do processo de aprendizagem, realizada periodicamente, tendo em vista a identificação do grau de domínio dos objetivos preestabelecidos e a aferição dos resultados alcançados” o destaque se dará para as atividades específicas, que devem nortear o desenvolvimento de habilidades, estratégias, criatividade, entre outras características. Essas atividades possuirão, portanto, um cunho quantitativo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Fundamentos da gestão de alimentos;
- Gestão de recursos materiais (Planejamento estratégico e fluxograma dos pedidos de compra, gerenciamento de alimentos e bebidas, previsão de paramentação e equipamentos de proteção individual, planejamento dos materiais descartáveis e de limpeza);
- Fornecedores (Avaliação documental, visita técnica, práticas sustentáveis, certificações e cronogramas de entrega);
- Critérios de estocagem e normatizações;
- Gestão de recursos financeiros (Custos diretos, indiretos e curva ABC);
- Gestão de recursos humanos (Introdução ao dimensionamento, seleção, capacitação e saúde do trabalhador).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. Gestão de unidade de alimentação e nutrição: Um modo de fazer. 6.ed. São Paulo: Metha, 2016.

DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, [2010]. 254 p.
FONSECA, K.Z.; SANTANA, G.R. **Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição**. Cruz das Almas: UFRB, 2012.
VAZ, C.S. **Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: LGE, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

(LIMITAR-SE A 6)

DAVIES, C. A. **Restaurante: planejamento, implantação e operação** 3. ed. Caxias. 3. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, [2007]. 254 p Coleção hotelaria.
PROENÇA, R.P.C; SOUZA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC: 2005.

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de _____
Dia ____/____/____.

Coordenador(a)

Homologado pelo Conselho Diretor em Reunião ocorrida no dia ____/____/____.

Presidente do Conselho Diretor

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
	TÉCNICAS DE ANÁLISES DE ALIMENTOS PARA CONTROLE DE QUALIDADE

PRÉ-REQUISITO(S)
Riscos Alimentares

CARÁTER

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATORIA	<input type="checkbox"/>	OPTATIVA
-------------------------------------	-------------	--------------------------	----------

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)

COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	GESTÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	

CARGA HORÁRIA				CREDITAÇÃO	CURSO(S)/ NÍVEL		
T	P	Est.	TOTAL				
17	34		51	03		STRICTO SENSU	
					X	LATO SENSU	

EMENTA

Fundamentos das análises de alimentos. Tipos e aplicabilidade de análises no controle de qualidade dos alimentos. Avaliação de resultados de análises de alimentos: subsídios para tomada de decisões.

OBJETIVOS

GERAL

- Capacitar o discente para realizara análise e o controle de qualidade em alimentos.

ESPECÍFICOS

- Conhecer os principais métodos de análise de alimentos.
- Elaborar e interpretar laudos técnicos segundo legislação e normas de controle de qualidade em alimentos.

METODOLOGIA DE ENSINO

As estratégias de ensino a serem utilizadas serão: aula expositiva dialogada, experimentos laboratoriais, artigos científicos, estudo de casos, materiais técnicos e desenvolvimento de atividades em grupo e individuais.

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

Procedimental: produção e apresentação de laudos / relatórios técnicos.

Cognitiva: leitura e interpretação de artigos, legislação e dados experimentais, textos científicos.

Atitudinal: desempenho e desenvoltura em trabalhos experimentais; registro e sistematização de dados; participação em aulas (frequência, leitura prévia de materiais, participação nas discussões).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

--Análise de riscos físicos em alimentos: análise macro e microscópicas.

-Técnicas de análises físico-química de alimentos: padrões de qualidade e contaminantes.

-Análises microbiológicas: padrões de qualidade e contaminantes e estudo de vida de prateleira.

-Análise sensorial: padrões de identidade e qualidade, certificação de produtos, aceitabilidade, estudo de vida de prateleira.

-Interpretação de laudos: aspectos legais e gestão da qualidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

SILVA, Neusely da. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624 p. ISBN 97858577590131.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos**. Brasília, Ministério da Saúde, 2005.

FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. **Controle da Qualidade em Sistema de Alimentação Coletiva**. São Paulo, Varela, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

(LIMITAR-SE A 6)

ALMEIDA, T. C. A. **Avanços em análise sensorial** = Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286 p. ISBN 85-85519-43-6.

OLIVEIRA, Luciana Alves. **Manual de laboratório: análises físico-químicas de frutas e mandioca**. Cruz das Almas: Embrapa, 2010. 248 p. ISBN 9788571580237.
CECCHI, Heloísa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. rev. Campinas: Ed. da UNICAMP, 2003. 207p. ISBN 8526806416
LETIMER JR, G. W., **Official Methods of Analysis of AOAC International**, AOAC International, 2019.
ARAUJO, W. M. C., MONTEBELLO, N. D. P., BOTELHO, R. B., & BORGIO, L. A. (2013). **Alquimia dos Alimentos**. 2. ed. Rev. e Ampl. Brasília (DF): Editora Senac-DF, 2013. 500 p. (Série Alimentos e Bebidas; 2) ISBN 9788562564109

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de _____
Dia ____/____/____.

Coordenador(a)

Homologado pelo Conselho Diretor em Reunião ocorrida no dia ____/____/____.

Presidente do Conselho Diretor

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PRÉ-REQUISITO(S)

Produção de alimentos: do campo à mesa

CARÁTER

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIA	<input type="checkbox"/>	OPTATIVA
-------------------------------------	-------------	--------------------------	----------

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)

COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	GESTÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	

CARGA HORÁRIA				CREDITAÇÃO	CURSO(S)/ NÍVEL	
T	P	Est.	TOTAL			
34	17		51	03		STRICTO SENSU
					<input checked="" type="checkbox"/>	LATO SENSU

EMENTA

Fundamentos tecnológicos para desenvolvimento de produtos. Inovações e tecnologias aplicadas à cadeia produtiva de alimentos. Aproveitamento de matérias-primas regionais.

OBJETIVOS

GERAL

- Estudar a Tecnologia dos alimentos, suas inovações e seus métodos de aumento da vida útil dos alimentos.

ESPECÍFICOS

- Identificar as etapas do processamento de alimentos de origem regional.

- Desenvolver novos produtos utilizando o aproveitamento integral dos alimentos.
- Fornecer ao discente uma base conceitual interdisciplinar que o habilite a entender sobre inovações e propriedade intelectual em alimentos.
- Conhecer as tecnologias emergentes.

METODOLOGIA DE ENSINO

As estratégias de ensino a serem utilizadas serão: aula expositiva dialogada, experimentos laboratoriais, artigos científicos, materiais técnicos, legislação e desenvolvimento de atividades em grupo e individuais.

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

Procedimental: desenvolvimento de produtos e apresentação relatórios técnicos / modelo de patente.

Cognitiva: leitura e interpretação de artigos, legislação e dados experimentais, textos científicos.

Atitudinal: desempenho e desenvoltura em trabalhos experimentais; registro e sistematização de dados; participação em aulas (frequência, leitura prévia de materiais, participação nas discussões)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

-Tendência para o mercado de alimentos (vegãos, alimentos minimamente processados).

-Novos ingredientes no desenvolvimento de produtos.

-Desenvolvimento de produtos com matérias-primas regionais.

-Aproveitamento integral de alimentos / sub-produtos da indústria alimentícia.

-Tecnologias emergentes: alimentos funcionais, conservação de alimentos, embalagens.

-Inovações e propriedade intelectual.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1989. 652 p. ISBN 857379075X (enc.).

FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos) ISBN 9788536306520

ORDOÑEZ, J. A., RODRÍGUEZ, M. I. C., ÁLVAREZ, L. F., SANZ, M. L. G., & MINGUILLÓN, G. D. G. **F. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Vol. 1, Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDÓÑEZ, J. Á., AND G. D. GARCÍA DE FERNANDO. **Tecnologia de Alimentos de Origem Animal**. Vol. 2, Porto Alegre: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR
(LIMITAR-SE A 6)

OETTERER, Marília; REGITANO-D`ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2006. xx, 612 p. ISBN 852041978x

BASSO, Maristela. **Propriedade intelectual, Legislação e Tratados Internacionais**. São Paulo: Atlas, 2007.

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de _____
Dia ____/____/____.

Coordenador(a)

Homologado pelo Conselho Diretor em Reunião ocorrida no dia ____/____/____.

Presidente do Conselho Diretor

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
	REGULAMENTAÇÃO E GESTÃO DE QUALIDADE

PRÉ-REQUISITO(S)
Nenhum

CARÁTER

X	OBRIGATORIA		OPTATIVA
---	-------------	--	----------

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)

COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	GESTÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	

CARGA HORÁRIA				CREDITAÇÃO	CURSO(S)/ NÍVEL	
T	P	Est.	TOTAL			
34	0		34	02		STRICTO SENSU
					X	LATO SENSU

EMENTA

Sistema de gestão de qualidade. Regulamentações nacionais e internacionais.

OBJETIVOS

- GERAL**
- Compreender e analisar os principais processos de gestão e garantia da qualidade
- ESPECÍFICOS**
- Aplicar os conceitos de gestão da qualidade em um ambiente.
 - Conhecer o desenho institucional, os principais mecanismos de gestão, instrumentos de planejamento, organização dos serviços visando à qualidade.
 - Interpretar a legislação pertinente à produção e comercialização de alimentos.

METODOLOGIA DE ENSINO

As estratégias de ensino a serem utilizadas serão: aula expositiva dialogada, artigos científicos, estudo de casos, materiais técnicos e desenvolvimento de atividades em grupo e individuais.

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

Procedimental: produção e apresentação de seminário (divulgação científica)

Cognitiva: leitura e interpretação de artigos, textos científicos; elaboração de materiais técnicos.

Atitudinal: articulação em trabalhos em grupos, participação em aulas (frequência, leitura prévia de materiais, participação nas discussões)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

-Sistema de qualidade (BPF, APPCC, ISO).

-Gestão de normas e padrões.

-Regulamentação técnica.

-Legislação e certificação (nacionais e internacionais).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

SILVA JUNIOR, Eneo Alves de. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2007. 623 p.

JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar – Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. 2 ed. São Paulo: Rubio, 2013.

ASSIS, L. **Alimentos Seguros. Ferramentas Para Gestão e Controle da Produção e Distribuição**. 1 ed. São Paulo: SENAC, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

(LIMITAR-SE A 6)

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4. ed., rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. xliii, 1034 p. ISBN 9788520426234

GERMANO, Maria Izabel Simões. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos: fator de segurança alimentar e promoção de saúde**. São Paulo Livraria Varela 2003. 165p. ISBN 8585519738(broch.).

--

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de _____

Dia ____/____/____.

Coordenador(a)

Homologado pelo Conselho Diretor em Reunião ocorrida no dia ____/____/____.

Presidente do Conselho Diretor

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
	SEMINÁRIO DE PESQUISA

PRÉ-REQUISITO(S)
Metodologia da Pesquisa

CARÁTER

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIA	<input type="checkbox"/>	OPTATIVA
-------------------------------------	-------------	--------------------------	----------

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)

COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	GESTÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	

CARGA HORÁRIA				CREDITAÇÃO	CURSO(S)/ NÍVEL	
T	P	Est.	TOTAL			
34	0		34	02		STRICTO SENSU
					X	LATO SENSU

EMENTA

Seminários sistemáticos do programa de Pós-Graduação onde serão apresentados e discutidos temas referentes dados parciais do Trabalho de Conclusão de Curso em desenvolvimento.

OBJETIVOS

GERAL:

- Apresentar dados parciais da pesquisa orientada realizada durante o curso.

ESPECÍFICOS:

- Elaborar uma apresentação da pesquisa orientada.
- Escrever dados preliminares da pesquisa seguindo as normas científicas.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Organização dos seminários de apresentação dos dados parciais do Trabalho de Conclusão de Curso e bancas de avaliação;
- Exposição dialogada dos dados parciais do Trabalho de Conclusão de Curso;
- Discussão dos seminários apresentados (banca avaliadora e participantes).

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

Avaliação baseada na participação individual, argumentação e discussão do TCC.

- Participação ativa e qualificada nas discussões ao longo dos seminários.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Defesa e entrega do TCC na forma de artigo científico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

- PIGNATARI, Nívini. **Como escrever textos dissertativos**. São Paulo: Ática, 2010.
- SIMOES, Darcilia Marindir Pinto; HENRIQUES, Claudio Cesar. (orgs.). **A redação de Trabalhos Acadêmicos: teoria e prática**. Rio de Janeiro. Ed. UERJ, 2010.
- FIORIN, J.L.; SAVIOLI, FP. **Para entender o texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

(LIMITAR-SE A 6)

- CALAZANS, J. **Iniciação científica: construindo o pensamento crítico**. São Paulo: Cortez, 1999.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1991.
- CARRAHER, D. W. **Senso Crítico**. 5. ed. São Paulo: Pioneira, 1998.

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de _____
Dia ____/____/____.

Coordenador(a)

Homologado pelo Conselho Diretor em Reunião ocorrida no dia ____/____/ ____.

Presidente do Conselho Diretor

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR	
CÓDIGO	TÍTULO
	PESQUISA ORIENTADA I

PRÉ-REQUISITO(S)

Metodologia da pesquisa

CARÁTER

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIA	<input type="checkbox"/>	OPTATIVA
-------------------------------------	-------------	--------------------------	----------

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)

COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	GESTÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	

CARGA HORÁRIA				CREDITAÇÃO	CURSO(S)/ NÍVEL	
T	P	Est.	TOTAL			
17	0		17	01		STRICTO SENSU
					<input checked="" type="checkbox"/>	LATO SENSU

EMENTA

Acompanhamento e desenvolvimento da pesquisa supervisionada pelo orientador. Elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso.

OBJETIVOS

GERAL:

- Promover o desenvolvimento orientado de uma pesquisa na área de alimentos: introdução (revisão de literatura), objetivo, método e resultados.

ESPECÍFICOS:

- Iniciar o processo de construção do TCC
- Realizar revisão bibliográfica sobre a temática estudada.
- Favorecer o desenvolvimento da habilidade de elaborar, sistematizar e executar um trabalho científico.
- Favorecer o delineamento metodológico do trabalho.

METODOLOGIA DE ENSINO

Supervisão do orientador na elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (atividades de pesquisa e redação).

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

Nota atribuída pelo orientador no processo de desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Acompanhamento da execução do projeto de pesquisa;
- Elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso: introdução; problematização e levantamento do estado da arte do tema de pesquisa;
- Delimitação dos objetivos, hipóteses (se houver) e método do estudo;
- Análise e descrição dos resultados;
- Discussão dos resultados;
- Normas ABNT ou do periódico escolhido para referências e outros aspectos formais do manuscrito.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

- FURASTÉ, Pedro Augusto. **Normas técnicas para o trabalho científico: explicitação das normas da ABNT**. 15. ed. Porto Alegre: s.n, 2010. 143 p.
- PASQUALI, L. **Delineamento de Pesquisa em Ciência**. Volume 2. São Paulo: Vetor, 2015.
- VELOSO, Waldir de Pinho. **Como redigir trabalhos científicos: monografias, dissertações, teses e TCC**. São Paulo: IOB Thomson, 2005. 356 p. ISBN 8576472589.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

(LIMITAR-SE A 6)

- CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de. **Construindo o saber: metodologia científica: fundamentos e técnicas**. 24. ed. Campinas: Papyrus, 2013. 224 p. ISBN 9788530809119 (broch.).
- EVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 335 p. ISBN 9788524913112.
- BAPTISTA, M. N. & CAMPOS, D. C. **Metodologia de Pesquisa em Ciências: análises quantitativa e qualitativa**. Rio de Janeiro: LTC. 2007

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de _____
Dia ____/____/____.

Coordenador(a)

Homologado pelo Conselho Diretor em Reunião ocorrida no dia ____/____/____.

Presidente do Conselho Diretor

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
	PESQUISA ORIENTADA II

PRÉ-REQUISITO(S)
Pesquisa Orientada I

CARÁTER

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIA	<input type="checkbox"/>	OPTATIVA
-------------------------------------	-------------	--------------------------	----------

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)

COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	GESTÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	

CARGA HORÁRIA				CREDITAÇÃO	CURSO(S)/ NÍVEL	
T	P	Est.	TOTAL			
34	0		34	02		STRICTO SENSU
					X	LATO SENSU

EMENTA

Defesa e entrega do TCC (artigo)

OBJETIVOS

GERAL:
Elaborar o Trabalho de Conclusão de Curso sob a forma de artigo científico.

ESPECÍFICOS:

- Redigir o artigo científico segundo normas técnicas da escrita científica.
- Elaborar as referências de acordo com as normas ABNT ou do periódico escolhido.
- Desenvolver a habilidade da escrita científica.

METODOLOGIA DE ENSINO

Apresentação oral do Trabalho de Conclusão de Curso

-Arguição pela banca examinadora.

-Defesa e discussão do Trabalho de Conclusão de Curso pelo discente.

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

A nota atribuída pela banca examinadora.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

FURASTÉ, Pedro Augusto. **Normas técnicas para o trabalho científico: explicitação das normas da ABNT**. 15. ed. Porto Alegre: s.n, 2010. 143 p.

PASQUALI, L. **Delineamento de Pesquisa em Ciência**. Volume 2. São Paulo: Vetor, 2015.

VELOSO, Waldir de Pinho. **Como redigir trabalhos científicos: monografias, dissertações, teses e TCC**. São Paulo: IOB Thomson, 2005. 356 p. ISBN 8576472589.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

(LIMITAR-SE A 6)

CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de. **Construindo o saber: metodologia científica: fundamentos e técnicas**. 24. ed. Campinas: Papyrus, 2013. 224 p. ISBN 9788530809119 (broch.).

EVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 335 p. ISBN 9788524913112.

BAPTISTA, M. N. & CAMPOS, D. C. **Metodologia de Pesquisa em Ciências: análises quantitativa e qualitativa**. Rio de Janeiro: LTC. 2007

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de _____

Dia ____/____/____.

Coordenador(a)

Homologado pelo Conselho Diretor em Reunião ocorrida no dia ____/____/____.

Presidente do Conselho Diretor

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO
	ANÁLISE SENSORIAL

PRÉ-REQUISITO(S)
Nenhum

CARÁTER	
X	OBRIGATÓRIA
	OPTATIVA

REFERENCIAL DO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S)

COMPONENTE INTEGRANTE DO PROJETO PEDAGÓGICO CURSO DE	GESTÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
DATA DE APROVAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO PELOS ÓRGÃOS SUPERIORES	

CARGA HORÁRIA				CREDITAÇÃO	CURSO(S)/ NÍVEL	
T	P	Est.	TOTAL			
17	17		34	02		STRICTO SENSU
					X	LATO SENSU

EMENTA

Importância da análise sensorial. Órgãos de percepção sensorial. Estímulos e receptores. Condições para testes sensoriais. Técnicas de amostragem. Ambiente, amostra, seleção e treinamento de equipe. Métodos de análise sensorial (discriminativo, descritivo e aceitação ou subjetivo). Métodos instrumentais de avaliação de cor, textura e aroma. Correlações entre medidas sensoriais e instrumentais. Técnicas estatísticas aplicadas à análise sensorial.

OBJETIVOS

GERAL

- Possibilitar ao discente conhecimento sobre Análise Sensorial, seus métodos de avaliação, aplicação e interpretação dos testes e manipulação dos dados obtidos.

ESPECÍFICOS

- Conhecer o papel dos sentidos na avaliação de alimentos e bebidas.
- Habilitar o discente para treinar seu próprio painel sensorial.
- Reconhecer as condições necessárias para aplicação dos métodos sensoriais.
- Aplicar os principais testes sensoriais utilizados nas avaliações.
- Correlacionar testes objetivos com subjetivos.
- Compreender a utilização e aplicação das técnicas estatísticas em análise sensorial e desenvolver habilidade para interpretação dos resultados.

METODOLOGIA DE ENSINO

As estratégias de ensino a serem utilizadas serão: aula expositiva dialogada, aulas práticas com aplicação de testes de estímulo, percepção e capacidades, artigos científicos, materiais técnicos, legislação e desenvolvimento de atividades em grupo e individuais.

FORMA DE AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO

Procedimental: realização de testes sensoriais.

Cognitiva: leitura e interpretação de artigos, legislação e dados experimentais, textos científicos.

Atitudinal: desempenho e desenvoltura nos testes sensoriais; registro e sistematização de dados; participação em aulas (frequência, leitura prévia de materiais, participação nas discussões)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução ao estudo da Análise Sensorial (definição, aplicações, avanços e futuro em Análise Sensorial)

Órgãos de percepção (músculos e estruturas receptores dos sentidos humanos, estímulos e respostas, fatores que influenciam nas percepções, gostos básicos e compostos químicos ativadores) e compostos químicos do gosto: percepções mínimas e máximas, limiares.

Condições para os testes sensoriais (laboratório de testes, utensílios e equipamentos, amostra: cálculo de quantidade e seu preparo, seleção e treinamento de equipe sensorial).

Métodos sensoriais (Métodos discriminativos: sensibilidade e diferença, Métodos descritivos: perfis e caracterização, Métodos afetivos: qualitativos (pesquisas de opinião e satisfação do consumidor) e quantitativos.

Estatística aplicada à análise sensorial: aplicação e interpretação.

Apresentação dos métodos instrumentais de avaliação de cor, textura e aroma.

Correlações entre medidas sensoriais e instrumentais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA DO COMPONENTE CURRICULAR

(PERTINENTE AO(S) PROJETO(S) PEDAGÓGICO(S) AO QUAL O COMPONENTE ESTA INSERIDO. LIMITAR-SE A 4)

NBR 12806 Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas - Terminologia
NBR 12994 Métodos de Análise Sensorial dos Alimentos - Classificação
INSTITUTO ADOLFO LUTZ - IAL. **Métodos físico-químicos e sensoriais para análise de alimentos.**
4.ed., 1.ed.digital. São Paulo, 2008. 1020p. Disponível em: <http://www.ial.sp.gov.br>.
NBR 13315 Perfil de sabor em análise sensorial dos alimentos - Procedimento

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

(LIMITAR-SE A 6)

ALMEIDA, T. C. A. **Avanços em Análise Sensorial:** Avances en análisis sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286 p. ISBN 85-85519-43-6.
BARBOSA, E.M. **Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos.** Manual: série qualidade. Campinas, SBCTA, 2000. 127p.
GULARTE, M.A. **Manual de Análise Sensorial de Alimentos.** Pelotas: UFPel, 2009. 106p
QUEIROZ, M.I., TREPTOW, R.O. **Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos.** Rio Grande: FURG, 2006. 268p.
SPIEGEL, Murray R e STEPHENS, Larry J. **Estatística.** Bookman, 4 a edição, 2009.
TRIOLA, Mário F., **Introdução à Estatística,** LTC Editora, 11a edição, 2013.

Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso de _____
Dia ____/____/____.

Coordenador(a)

Homologado pelo Conselho Diretor em Reunião ocorrida no dia ____/____/____.

Presidente do Conselho Diretor

