

INSTITUTO FEDERAL

SANTA MARIA

RS

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi - 97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

Plano de Ensino

IDENTIFICAÇÃO		
EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia		
CURSO: Tecnologia em Alimentos		
FORMA/GRAU: () integrado () subsequente () concomitante () bacharelado () licenciatura (x) tecnólogo		
MODALIDADE: (x) Presencial () PROEJA () EaD		
COMPONENTE CURRICULAR: Análise sensorial		
ANO / SEMESTRE: 2016/1º	SEMESTRE ou ANO DA TURMA: 3º semestre	CARGA HORÀRIA: 36h
TURNO: noturno	TURMA: 7ª turma	
DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS:	Verlaine Denize Brasil Gerlach	
DIRETOR (A) DE ENSINO:	Clarinês Hames	
DOCENTE:	Melissa dos Santos Oliveira	

EMENTA
Objetivo e importância da análise sensorial. Campo de Aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Análise estatística e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.
OBJETIVOS
OBJETIVO GERAL DO CURSO:
Formar profissionais de nível superior com competências em Tecnologia de Alimentos e inseridos no contexto social da realidade profissional, propiciando ao mercado de trabalho tecnólogos com capacidade para promover mudanças e inovações, desenvolvendo sua capacidade crítica, além da preocupação com o meio ambiente e saúde dos consumidores, fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico na área de alimentos.
OBJETIVO DO COMPONENTE CURRICULAR:
Introduzir os conhecimentos da análise sensorial para a atuação no desenvolvimento dos produtos alimentícios.

**PRÓ-REITORIA DE ENSINO**

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi -97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

As aulas expositivas e explicativas serão baseadas nos temas e conteúdos propostos no plano de ensino, como: as condições ideais para a realização da análise sensorial e os métodos sensoriais. Análise de artigos científicos sobre os principais temas abordados em sala de aula, a fim de complementar a abordagem teórica das aulas expositivas. Os recursos audiovisuais mais aplicados serão vídeos, imagens e conteúdo didático em projetor multimídia.

No caso de aluno(s) portadores de necessidades especiais ou com algum tipo de dificuldade de aprendizagem, metodologias serão pensadas em conjunto com o Núcleo de Atendimento aos Portadores de Necessidades Especiais (NAPNE) e o Setor Pedagógico, para que as acessibilidades pedagógica e atitudinal sejam efetivamente atendidas de forma universal.

- Introdução à Análise Sensorial: histórico, objetivo e importância
- Aplicação na Indústria de alimentos
- Fisiologia dos órgãos dos sentidos, funcionamento.
- Fatores que afetam o julgamento sensorial, procedimentos gerais dos testes, preparo e apresentação de amostras e estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.
- Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores: testes de seleção e treinamento
- Mecanismo de percepção sensorial, Limiar de percepção
- Atributos de qualidade: Aparência, Sabor e Características Cinestésicas
- Carta Controle
- Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais: Métodos discriminativos, descritivos e Afetivos, análise e interpretação dos resultados.

[illegible]



Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi -97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
F = FERIADO R ==RECESSO A= Avaliação



INSTITUTO FEDERAL
de Santa Maria

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – 97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

- Participação, comportamento e interesse nas aulas práticas.
- Demonstração de interesse pelos conteúdos apresentados.

RECUPERAÇÃO PARALELA:

- O atendimento em horário alternativo e reforço dos conteúdos estudados serão realizados quando solicitado pelo aluno. Assim, como a revisão e discussão dos trabalhos e provas não satisfatórios.

PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA (PPI)

O componente curricular prevê PPI: (X) Sim () Não () Colaboração

Articulação com os componentes curriculares: Bromatologia, Microbiologia dos alimentos, Análise sensorial

Obs: Se o Componente prevê PPI anexar o projeto a este Plano de Ensino Docente.

PLANEJAMENTO DA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

As atividades não presenciais consistirão em leituras complementares sobre os assuntos trabalhados em aula, elaboração dos trabalhos, quando não realizados em aula. Além disso, a participação dos alunos nos projetos de pesquisa, extensão e ensino oferecidos pelos professores e servidores do campus será considerada como atividade não presencial, devido à importância destas atividades para o desenvolvimento profissional e pessoal dos estudantes. Outras atividades, como estudo dirigido, análise crítica de textos e vídeos serão propostas através da página on line "Edmodo".

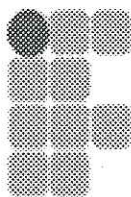
BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 2ª edição revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba, Editora Champagnat, 2007.
GULARTE, M.A. Manual de Análise Sensorial de Alimentos. Pelotas: UFPel, 2002.
QUEIROZ, M.I; TREPTOW, R.O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande: FURG, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CRESPO, ..A.A.. Estatística fácil. 19 ed. Atual. São Paulo: Saraiva, 2009.



INSTITUTO FEDERAL

Farroupilha

RS

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – 97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

FRANCO, M. R.B.. Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais. São Paulo, Varela, 2004.

MINIM, V. P. R. (Ed.). Análise Sensorial: Estudo com consumidores. 3 Ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2013.

PIMENTEL GOMES, F.; GARCIA, C. H.. Estatística aplicada a experimentos agrônômicos e florestais: exposição com exemplos e orientações para uso de aplicativos. Piracicaba: FEALQ, 2002.

VENTURINI FILHO, W.G. (Coord). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

Artigos técnicos e científicos que abordam análise sensorial de alimentos.

OBSERVAÇÃO

A disciplina envolve aulas práticas em laboratório, assim é importante que os alunos tenham guarda pó próprio e canetas de retroprojeto para identificar vidrarias. É necessário que os alunos utilizem sapatos fechados (tênis/sapato) evitando sandálias de salto, abertas, bermudas, shorts, minissaias etc, fundamentais para própria segurança do aluno e sua integridade física.

O aprendizado eficaz depende muito da atenção do aluno e fixação durante aula e momentos extraclasse.

Frequência mínima às aulas: 75% do total de aulas ministradas.

O cronograma e conteúdo das aulas bem como as avaliações poderão sofrer alteração de acordo com o desempenho/andamento, interesse da turma e programação anual de eventos do curso ou Instituto.

Revisado em 27/04/2016

Por:

ASSINATURAS

Coordenação:

Gislaine Hermanns
Coordenadora do Curso Tecnologia em Alimentos: Gislaine Hermanns

Docente:

Melissa dos Santos Oliveira
Melissa dos Santos Oliveira

Coordenação Geral de Ensino:

Coordenação Geral de Ensino

Supervisão Pedagógica:

Beatriz Gattermann
Pedagoga
Beatriz Gattermann
Pedagoga
Farroupilha - Câmpus Santa Augusta



PROJETO DE PPI

Rua Fábio João Andolhe, 1100 - Bairro Floresta - CEP 98590-000
Santo Augusto - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3781-3555

(Prática Profissional Integrada)

IDENTIFICAÇÃO

ANO/SEMESTRE: 2016/1º

TÍTULO DO PROJETO: Segurança Alimentar – Segurança dos alimentos

CARGA HORÁRIA: 36h (distribuídas nas disciplinas participantes)

EIXO(s) TECNOLÓGICO(s): Produção Alimentícia

CURSO/ANO ou SEMESTRE DA TURMA:

- Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, 3º Semestre

DIRETOR GERAL DO CÂMPUS: Verlaine Denize Brasil Gerlach

DIRETOR DE ENSINO: Clarinês Hames

COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO: Saulo Estevan Pasa

ORGANIZAÇÃO

DOCENTE	COMPONENTE CURRICULAR	C.HORÁRIA	RUBRICA
Gilberto Arcanjo Fagundes	Bromatologia	12h	
Melissa dos Santos Oliveira	Análise Sensorial	12h	
Melissa dos Santos Oliveira	Microbiologia	12h	

OBJETIVO GERAL DO PROJETO

O Projeto de Prática Integrada tem por objetivo associar as teorias e práticas específicas das disciplinas, com o desenvolvimento de um produto, avaliando as suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Estimular a elaboração de um produto alimentício pelos alunos;

Realizar determinações microbiológicas e físico-químicas destes produtos pelos alunos;

Aplicar um teste sensorial para avaliar o produto elaborado.

METODOLOGIA

- Os alunos serão divididos em grupos e cada grupo desenvolverá um produto alimentício, com o auxílio dos testes sensoriais para definir sua formulação e processo. Os produtos deverão ter um apelo preferencialmente nutricional, atendendo a necessidade destes produtos. Em seguida os alunos deverão realizar a caracterização proximal, comparando posteriormente com o produto comercial já existente, ou similar, e/ou poderão avaliar a vida de prateleira em determinadas condições, através das determinações microbiológicas.
- Os alunos utilizarão os conteúdos das disciplinas de análise sensorial, microbiologia e bromatologia.
- Os grupos apresentarão os resultados em forma de seminário para os professores e colegas das disciplinas envolvidas.

AVALIAÇÃO

Participação na realização do trabalho proposto;

- Avaliação da apresentação do seminário para os colegas e professores.
- O trabalho resultante desta PPI terá peso 3,0 para todas as disciplinas envolvidas no projeto.

RESULTADOS ESPERADOS (Resolução CONSUP nº 102/2013; Art.82, Inciso VIII)

Que os alunos compreendam o processo de desenvolvimento de um produto alimentício e a utilização das metodologias adequadas nas caracterizações bromatológicas e microbiológicas de alimentos, e, que exercitem o senso crítico para comparar e discutir os resultados obtidos com a legislação e com os respectivos alimentos comerciais já existentes.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

As atividades não presenciais consistirão em pesquisa de formulações bases para os produtos desejados, pesquisa de metodologias em artigos científicos da área, planejamento das atividades a serem executadas nos laboratórios e, por fim a elaboração do seminário final.

BIBLIOGRAFIA

BROMATOLOGIA

ANDRADE, É. C. B. de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.
BOBBIO, F. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.
BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
EWING, Galen Wood; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza (Trad.). Métodos Instrumentais de Análise Química. São Paulo: E. Blücher, 1972.

MICROBIOLOGIA

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M.. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
MASSAGUER, P. R. de. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Livraria Varela, 2006.

ANÁLISE SENSORIAL

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 2ª edição revista e ampliada, Coleção Exatas 4, Curitiba, Editora Champagnat, 2007.

OBSERVAÇÃO

As atividades planejadas são flexíveis para possíveis mudanças conforme o interesse demonstrado pelos estudantes.

ASSINATURAS

Coordenação de Eixo e/ou Curso:

Giulaine Krommons

Coordenação Geral de Ensino:

Supervisão Pedagógica:

Beatriz Gattermann
Beatriz Gattermann
Pedagoga
P. Pedagogia - Campus Santa Augusta