



MEMORANDO 19/2019 - INH-CCSBTA/INH-DAA/CP-INHUMAS/IFG

Inhumas, 14 de agosto de 2019.

À Coordenação Acadêmica

Assunto: **Informações sobre os exames de proficiência - Edital nº 07/2019**

Sr. Coordenador,

Venho por meio do presente, comunicá-lo sobre os conteúdos, referências bibliográficas, componentes das bancas examinadoras, horários, datas e locais dos exames de proficiência do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Disciplina	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas
Ementa	Conceito, origem e importância da análise sensorial de alimentos. Princípios de fisiologia sensorial e psicofísica. Condições para análise sensorial. Seleção e treinamento de provadores. Implantação de laboratório de análise sensorial. Métodos de análise sensorial. Métodos afetivos: aceitação e preferência. Métodos discriminatórios. Métodos descritivos. Estatística aplicada à análise sensorial.
Bibliografia Básica	1. CHAVES, J. B. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, 1993. 2. CHAVES, J. B.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, 1999. 3. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. São Paulo: Champagnat, 2011. 426p.
Bibliografia Complementar	1. ELLENDERSEN, L. S. N. Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação. Porto Alegre: Ed. UEPG. 89 p. 2. VIEIRA, S. Análise de variância (Anova). São Paulo: Atlas. 204 p. 3. LARSON, R. Estatística aplicada. 4. ed. São Paulo: Pearson Education, 2009. 637 p. 4. CASTRO, F. A. F. Estudo experimental dos alimentos: uma abordagem prática. Viçosa, MG: UFV. v. 28 . 107 p.

	5. MINIM, V. P. R. Análise sensorial estudos com consumidores. Viçosa: UFV, 2013.
Banca Examinadora	Flávio Thihara, Nathalya Bastos e Camila Melo
Data do exame	19/08
Local e hora	S-302, 17:30 às 19:00 h
Disciplina	Tecnologia de Cereais
Ementa	Operações de pré-processamento e processos de transformação industrial de alimentos a base de cereais. Aproveitamento dos resíduos. Equipamentos e especificações. Rendimento e qualidade.
Bibliografia Básica	<p>1. DENDY, D. A. V. Cereales y productos derivados: química y tecnología. São Paulo: Acribia, 2004.</p> <p>2. OWENS, G. Cereals processing technology, Boca Raton: CRC Press, 2001. 235p.</p> <p>3. KALETUNC, G.; BRESLAUER, B. J. Characterization of cereal and flours - properties, analysis and applications. New York: Marcel Dekker, 2003. 496p.</p> <p>4. SERNA-SALDIVAR, S. O. Cereal grains - properties, processing and nutritional attributes. Boca Raton: CRC Press, 2010. 796p.</p>
Bibliografia Complementar	<p>1. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>2. ANDRADE, Paulo Paes de. Milho geneticamente modificado: bases. Brasília: Ministério da Ciência e Tecnologia. 56 p.</p> <p>3. EMBRAPA AGROINDUSTRIA DE ALIMENTOS Novos produtos industrializados de fuba de milho. 6. ed. Brasília, DF: Dolby Digital. v. 2, 60 min. (Dia de Campo na TV)</p> <p>4. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.; SPOTO, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.</p> <p>5. ROLANDO, D. S. Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p> <p>6. HOSENEY, C.R. Principios de ciência y tecnologia de los cereales. Zaragoza: Acribia, 1991</p> <p>7. KAREL, K.; PONTE, J.G. Handbook of cereal science and technology. New York: Marcel Dekker, 2000.</p>
Banca Examinadora	Talita Pereira, Beatriz Siqueira e Heloisa Falcão
Data do exame	20/08
Local e hora	S-302, 17:30 às 19:00 h

Sem mais para o momento, desde já agradeço.

Atenciosamente,

(assinado eletronicamente)

Pabline Rafaella Mello Bueno de Almeida
Coordenadora do Curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Portaria nº 441 de 15/02/2018

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Pabline Rafaella Mello Bueno de Almeida, COORDENADOR - FUC1 - INH-CCSBTA**, em 14/08/2019 14:16:58.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/08/2019. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifg.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 3718

Código de Autenticação: 0da0193389



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Av. Universitária, S/Nº, Vale das Goiabeiras, INHUMAS / GO, CEP 75.400-000
(62) 3514-9554 (ramal: 9554)