



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Controle de Qualidade e Análise Sensorial	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 3º ano
Carga horária total: 90 h	Código: VG_TEC.152
Ementa: Estudo e evolução do controle de qualidade em alimentos, com a caracterização e identificação de sua composição centesimal. Definição e estabelecimento de relações entre sistemas de controle de qualidade. Estudo e interpretação de métodos de análise sensorial em alimentos.	

Conteúdos

UNIDADE I – Controle de Qualidade em Alimentos

- 1.1 Introdução
- 1.2 Histórico e evolução do controle de qualidade
- 1.3 Causas e consequências do controle de qualidade em alimentos
- 1.4 Organização de um departamento de controle de qualidade

UNIDADE II – Análises Físico-Químicas

- 2.1 Composição centesimal de alimentos
 - 2.1.1 Amostragem, preparo da amostra e legislação dos alimentos
 - 2.1.2 Determinação de umidade e sólidos totais
 - 2.1.3 Determinação do resíduo mineral fixo (RMF)
 - 2.1.4 Determinação dos lipídeos (Método de Soxhlet)
 - 2.1.5 Determinação das proteínas (Método de Kjeldahl)
 - 2.1.6 Determinação de carboidratos

UNIDADE III – Métodos Instrumentais

- 3.1 Potenciometria
 - 3.1.1 Determinação do pH em alimentos

UNIDADE IV – Sistemas de Qualidade

- 4.1 Boas Práticas de Fabricação (BPF)
- 4.2 Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
- 4.3 Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)

UNIDADE V – Análise Sensorial

- 5.1 Introdução
- 5.2 Noções básicas sobre a percepção sensorial: órgãos do sentido
- 5.3 Condições dos testes
 - 5.3.1 Condições de laboratório
 - 5.3.2 Amostra
 - 5.3.3 Seleção da equipe
 - 5.3.4 Treinamento de equipe
- 5.4 Perfil de características sensoriais de um alimento
 - 5.4.1 Odor
 - 5.4.2 Cor



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

- 5.4.3 Textura
- 5.5 Painel sensorial
 - 5.5.1 Recrutamento
 - 5.5.2 Seleção
 - 5.5.3 Treinamento
 - 5.5.4 Avaliação de julgadores
- 5.6 Laboratório de análise sensorial
- 5.7 Amostragem e apresentação das amostras
- 5.8 Métodos sensoriais
 - 5.8.1 Métodos discriminativos
 - 5.8.2 Métodos descritivos
 - 5.8.3 Métodos afetivos

Bibliografia básica

- CECCHI, Heloísa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2010.
- PALADINI, Edson. **Gestão da qualidade: teoria e prática**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- QUEIROZ, Maria; TREPTOW, Rosa. **Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos**. Rio Grande: Furg, 2006.

Bibliografia complementar

- FELTES, Maria et al. **Procedimentos operacionais padronizados de bromatologia de alimentos**. Blumenau: Instituto Federal Catarinense, 2016.
- FERREIRA, Sila. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002.
- FRANCO, Maria. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2003.
- GRISWOLD, Ruth. **Estudo experimental dos alimentos**. Rio de Janeiro: Programa de publicações didáticas, 1972.
- ZENEBON, Odair. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 1. ed. versão eletrônica. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.