COMPONENTE CURRICULAR: PANIFICAÇÃO DE PRODUTOS ESPECIAIS E ANÁLISE SENSORIAL

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

SÉRIE: 3º ANO

CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (53,4 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)

DOCENTE: POLIANA SOUSA EPAMINONDAS LIMA

EMENTA

Restrições alimentares ocasionadas por doenças ou por opção. Mercado de produtos especiais. Tecnologia de fabricação de produtos de panificação com substituição de matérias primas tradicionais por insumos alternativos. Marketing para produtos especiais de Panificação. Introdução e conceitos em análise sensorial. Princípios da fisiologia sensorial. Organização da análise sensorial, preparo de amostras e seleção dos julgadores. Principais métodos de avaliação sensorial aplicáveis à panificação. Interpretação de dados sensoriais.

OBJETIVOS DE ENSINO

GERAL

Assimilar as principais técnicas para o desenvolvimento de produtos especiais de panificação, voltados, principalmente, para dietas restritivas, associando testes sensoriais adequados a cada finalidade, como forma de controle de qualidade sensorial do produto final.

ESPECÍFICOS

- ❑ Compreender a importância da restrição a determinados alimentos/ ingredientes para o tratamento de algumas doenças;
- ❑ Entender o impacto do crescente mercado voltado para produtos especiais na economia;
- ❑ Compreender que insumos alternativos podem substituir ingredientes tradicionais de panificação, sem prejuízos tecnológicos;
- ❑ Elaborar diferentes produtos de panificação com substituição de ingredientes tradicionais por insumos alternativos.
- ❑ Conhecer os fundamentos, os sentidos e os atributos aplicados em análise sensorial.
- ❑ Conhecer e aplicar os métodos de avaliação sensorial em produtos especiais de panificação, comparando-os com produtos tradicionais, a partir da interpretação dos resultados obtidos nos testes sensoriais, buscando observar diferenças sensoriais significativas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- ❑ Restrições alimentares ocasionadas por doenças (obesidade, diabetes, hipertensão, intolerâncias e alergias alimentares, doença celíaca e outras), ou por opção (vegetarianismo/ veganismo).

- ❑ Mercado de produtos especiais (Estudo de tendências - perspectivas para produtos especiais de panificação e confeitaria na atualidade/ O impacto do mercado de produtos especiais na economia/ Marketing).

- ❑ Tecnologia de fabricação de produtos de panificação com substituição de matérias primas tradicionais por insumos alternativos: substitutos de açúcares (adoçantes especiais), gorduras (óleos vegetais), leite (extratos vegetais), trigo e outras fontes de glúten (farinhas alternativas sem glúten, raízes e tubérculos), ovos (aquafaba), dentre outros.

- ❑ Fundamentos de análise sensorial (Histórico, importância, conceitos e aplicações).

- ❑ Princípios da fisiologia sensorial (Noções sobre percepção sensorial e sobre os sentidos básicos - visão, tato, olfato, gosto, audição - como fontes de informação na degustação de alimentos/ Fatores que influenciam na avaliação sensorial - fisiológicos, psicológicos e ambientais).

- ❑ Organização da análise sensorial (submissão do projeto de análise sensorial ao comitê de ética/ organização do laboratório/ Preparo e apresentação de amostras/ Seleção e treinamento dos julgadores).

- ❑ Principais métodos de avaliação sensorial aplicáveis à Panificação (Métodos discriminativos: Testes de Diferenças - Triangular, Comparação Pareada e Duo-Trio/ Métodos de sensibilidade: limiar absoluto, reconhecimento e diluição/ Métodos descritivos: avaliação de atributos, perfil de sabor, perfil de textura, análise quantitativa descritiva/ Métodos afetivos: Testes de Preferência, Testes de Aceitação/ Interpretação de dados sensoriais.

METODOLOGIA DE ENSINO

- ❑ Aulas explicativas e expositivas sobre o conteúdo programático;
- ❑ Aulas com recursos áudio visuais;
- ❑ Visitas técnicas em empresas fabricantes de produtos especiais;
- ❑ Aulas práticas de laboratório;
- ❑ Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- ❑ Avaliações escritas individuais;
- ❑ Relatório técnico de aulas práticas/ visitas técnicas (em grupo);
- ❑ Avaliação prática/ oral (Elaboração/ apresentação de produto especial de Panificação) (em grupo).

RECURSOS DIDÁTICOS

- ❑ Lousa, pincel, equipamento data show, vídeos;
- ❑ Insumos/ produtos de panificação, utilizados para elaboração/ testes sensoriais de produtos especiais em aulas práticas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. **Alimentos para fins especiais:** dietéticos. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p.

KOTZE, L. M. S. **Sem Glúten.** Rio de Janeiro: Revinter, 2001.

COMPLEMENTAR

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia de Panificação**. Ed. Manole, 2008.

CHEETHM, G. **Receitas especiais sem glúten, sem trigo ou sem laticínios**. São Paulo, Publifolha, 2009.

FARIA, E. V. **Técnica de análise sensorial**. 2. Ed. Campinas: ITAL, 2008.

OLIVEIRA, M. A. B. **Análise sensorial de alimentos**: práticas e experimentos. Cachoeiro de Itapemirim: Editora Noryam, 2009.

WILLIAMS, S. R. **Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia**. Porto Alegre: Artmed, 1997.