



Terminologias aplicadas à Análise Sensorial. Fatores que podem modificar os hábitos alimentares. Histórico da Análise Sensorial. As quatro fases na metodologia da qualidade sensorial. Círculo de Kramer. Campo de aplicação da Análise Sensorial e Importância no controle de qualidade dos alimentos. Noções básicas sobre sensação e percepção sensorial. Ambiente de testes. Fatores que influenciam na Análise Sensorial. Metodologias em Análise Sensorial: Métodos discriminativos; Métodos descritivos; Métodos subjetivos ou afetivos.

#### BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

CHAVES, J.B.P.; SPROESSER, R.L.V. **Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas (livro texto)**. Viçosa: UFV, 1999.  
DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. 4 ed. Curitiba: Champagnat, 2013.  
CHAVES, José Benício Paes. **Métodos de Diferença em Avaliação Sensorial de Alimentos**. Viçosa: UFV, 1998.

#### BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

FARIA, E.V. **Técnicas de análise sensorial**. Campinas: ITAL 2002.  
SBCTA. **Análise sensorial: Testes Discriminativos e Afetivos**. Campinas: SBCTA, 2000.  
CHAVES, José Benício Paes. **Análise Sensorial – Glossário**. Viçosa: UFV, 1998.  
CHAVES, José Benício Paes. **Análise Sensorial – História e Desenvolvimento**. Viçosa: UFV, 1998.  
MINIM, V.P.R. **Análise Sensorial: Estudos com consumidores**. 3 ed. Viçosa: UFV, 2013.  
FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.

<b>Componente Curricular</b> TERMODINÂMICA	<b>Código:5E</b>	<b>Período letivo:</b> 5º semestre
<b>Créditos:</b> 4 (4T+0P)	<b>Modalidade:</b> Presencial	<b>Carga Horária:</b> 60h

**Pré-requisitos: 4C e 4D**

#### EMENTAS

Conceitos Fundamentais; Substâncias Puras; Equações de Estado; Gases Ideais e Gases Reais; Tabelas Termodinâmicas; Energia, Trabalho e Calor; Lei da Conservação; 1º Lei da Termodinâmica; 2ª Lei da Termodinâmica; Entropia; Geração de Entropia; Irreversibilidade e Disponibilidade (Energia); Relações Termodinâmicas; Ciclos Termodinâmicos.

#### BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

VAN NESS, H.C.; SMITH, J.M.; ABBOTT, M.M. **Introdução à termodinâmica da engenharia química**. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007. 640p.  
SONNTAG, R.E.; BORGNAKKE, C. **Fundamentos da Termodinâmica**. 8 ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2013.  
MORAN, M. J.; SHAPIRO, H. N. **Princípios de termodinâmica para engenharia**. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.

#### BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

LEVENSPIEL, O. **Termodinâmica amistosa para Engenheiros**. São Paulo: Edgar Blucher, 2002.  
PADUA, A.B; PADUA, C.G. **Termodinâmica uma coletânea de problemas**. São Paulo: Livraria da Física, 2006.  
OLIVEIRA, M.J. **Termodinâmica**. 2 d. São Paulo: Livraria da Física, 2012.  
TIPLER, P.A., MOSCA, G. **Física para cientistas e engenheiros: Mecânica, Oscilações e Ondas, Termodinâmica**. V.1. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. 793p.  
HALLIDAY, D. RESNICK, R., WALKER, J. **Fundamentos da Física: Gravitação, Ondas e Termodinâmica**. V. 2. 8 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2009. 310p

<b>Componente Curricular</b> FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO	<b>Código: 5F</b>	<b>Período letivo:</b> 5º semestre
<b>Créditos:</b> 3 (3T+0P)	<b>Modalidade:</b> Presencial	<b>Carga Horária:</b> 45h