



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais

PLANO DE ENSINO

Curso:	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos- 2019 (128)		
Turma:	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Mestrado, 2º Período, Turno Integral (2022) - 20221.2.128.11 - MALIM2021(2ºP)		
Diário:	18777 - Optativo.0192 - Estatística Experimental Aplicada - Pós-graduação [30h /30 Aulas] 2022.1		
Professores:	Katia Alves Campos		
Turma:	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Mestrado, 2º Período, Turno Integral (2022)	Ano/Período Letivo:	2022/1

Ementa da Disciplina:	Conceitos básicos de estatística. Estatística descritiva. Organização, sumarização e apresentação de dados estatísticos. Covariância. Correlação. Regressão linear. Modelos de distribuição de probabilidade para variáveis aleatórias discretas: Bernoulli, Binomial, Poisson. Aproximação do Modelo Binomial pela distribuição de Poisson. Modelo de distribuição de variáveis aleatórias contínuas: Normal. Aproximação do Modelo Normal pela distribuição Binomial. Inferência estatística. Planejamento de experimentos em análise sensorial. Delineamentos experimentais: inteiramente casualizado, blocos ao acaso. Esquemas Fatoriais. Análise de variância e seus pressupostos. Teste de médias e análise de regressão. Métodos de diferença sensorial. Teste triangular. Comparação pareada. Comparação múltipla. Análise sensorial de alimentos. Teste de preferência. Teste de aceitação. Grupo de foco. Mapa de preferência. Análise conjunta de fatores.
Objetivos:	GERAL Proporcionar conhecimento para que o educando possa planejar e analisar experimentos como o de sua dissertação. ESPECÍFICOS - Conhecer as etapas do planejamento de experimentos. - Ser capaz de decidir qual teste deve ser utilizado para analisar cada tipo de banco de dados.
Conteúdo Programático:	1- Conceitos básicos de estatística. 2- Estatística descritiva. Organização, sumarização e apresentação de dados estatísticos. 3- Covariância. Correlação. Regressão linear. 4- Modelos de distribuição de probabilidade para variáveis aleatórias discretas: Bernoulli, Binomial, Poisson. Aproximação do Modelo Binomial pela distribuição de Poisson. 5- Modelo de distribuição de variáveis aleatórias contínuas: Normal. Aproximação do Modelo Normal pela distribuição Binomial. Inferência estatística. 6- Planejamento de experimentos e planejamento de experimentos em análise sensorial. 7- Delineamentos experimentais: inteiramente casualizado, blocos ao acaso. Esquemas Fatoriais. Análise de variância e seus pressupostos. Teste de médias e análise de regressão. 8- Superfície de resposta. 9- Métodos de diferença sensorial. Teste triangular. Comparação pareada. Comparação múltipla. 10- Análise sensorial de alimentos. Teste de preferência. Teste de aceitação. Grupo de foco. Mapa de preferência. Análise conjunta de fatores.
Metodologia:	Aula expositiva, fazendo uso de uma linguagem que possibilite um melhor intercâmbio educador-educando, com abordagens modernas e contextualizadas. Recursos didáticos, os materiais serão disponibilizados no Google Sala de Aula, os vídeos para aulas de estatística básica (nivelamento) e de alguns conteúdos serão disponibilizados na Plataforma Edpuzzle. Leitura e discussão de artigos científicos. Uso de softwares livres, como o SISVAR ® e o R®
Critérios de Avaliação:	Serão realizados uma apresentação de trabalho, que contará com a retirada de um artigo dos conceitos e princípios básicos da estatística experimental (20% da nota). Listas de exercícios que serão apresentadas em aulas síncronas e a interação com os vídeos hospedados no Edpuzzle (20% da nota). Duas avaliações, em que cada aluno receberá um banco de dados para fazer o relatório (30% da nota cada avaliação).
Referência Básica:	BANZATO, D. A.; KRONKA, S. do N. Experimentação agrícola. 4. ed. Jaboticabal: Funep, 2006. 237 p. BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. Estatística básica. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 540p. CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3ed. Viçosa: Ed. UFV, 2005. COSTA NETO, P. L. de O. Estatística. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2002. 266 p. DOWNING, D.; CLARK, J. Estatística aplicada. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 351 p. GOMES, F. P. Estatística aplicada a experimentos agrônômicos e florestais. Piracicaba: Fealq, 2002. 309 p. MARTINS, G. A. Estatística geral e aplicada. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 421 p. MEYER, P. L. Probabilidade: aplicações à estatística. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1983. 426p. MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Ed. UFV, 2006. MUCELIN, C. A. Estatística. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010. 120 p. MUNDIN, M. J. Estatística com BrOffice. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010. 419 p.
Referência Complementar:	Não consta especificado.
Observações:	-

Referências Adicionais:	-
----------------------------	---

Katia Alves Campos
SIAPE: 1540003
(Professor Principal)