



PLANO DE ENSINO

2012/2

CURSO	SEMESTRE			
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	V			
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
ANÁLISE SENSORIAL	60	32	40	72
PROFESSOR RESPONSÁVEL				

EMENTA

1. INTRODUÇÃO: DEFINIÇÃO; TERMINOLOGIAS APLICADAS À ANÁLISE SENSORIAL; FATORES QUE PODEM MODIFICAR OS HÁBITOS ALIMENTARES;
2. HISTÓRICO DA ANÁLISE SENSORIAL: EUROPA; ESTADOS UNIDOS; BRASIL;
3. 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; PERGUNTAS FREQUENTES NA ANÁLISE SENSORIAL;
4. NOÇÕES BÁSICAS SOBRE SENSACÃO E PERCEPÇÃO SENSORIAL; PRINCÍPIOS DE FISIOLÓGIA SENSORIAL: SENTIDOS: VISÃO, AUDIÇÃO, OLFATO, GOSTO E TATO/CINESTESIA; ESTÍMULOS A CADA ÓRGÃO DOS SENTIDOS E TRANSMISSÃO DE SINAL NERVOSO; QUIMIORRECEPTORES DOS ÓRGÃOS DOS SENTIDOS; SENSACÃO E PERCEPÇÃO DOS ÓRGÃOS DOS SENTIDOS;
5. AMBIENTE DE TESTES: LABORATÓRIO; ILUMINAÇÃO; EQUIPAMENTOS; EQUIPE DE DEGUSTADORES; AMOSTRA E SEU PREPARO; APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS;
6. FATORES QUE INFLUENCIAM NA ANÁLISE SENSORIAL: FATORES DE PERSONALIDADE OU ATITUDE; ERROS FISIOLÓGICOS; ERROS PSICOLÓGICOS;
7. REQUISITOS PARA SELEÇÃO E TREINAMENTO DE PROVADORES; PERFIL DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO ALIMENTO;
8. METODOLOGIAS EM ANÁLISE SENSORIAL: MÉTODOS DISCRIMINATIVOS; MÉTODOS DESCRITIVOS; MÉTODOS SUBJETIVOS OU AFETIVOS;

9. PARTE EXPERIMENTAL: PROCEDIMENTOS PARA SELEÇÃO DE DEGUSTADORES; TESTE DE GOSTO/INTENSIDADE; TESTE DE RECONHECIMENTO DE ODORES; TESTE DE DIFERENÇA APLICADA AO PRODUTO; PROCEDIMENTOS PARA TREINAMENTO DE DEGUSTADORES; TÉCNICAS DE ASPIRAÇÃO; TÉCNICAS DE SABOR; TÉCNICAS DE AVALIAÇÃO DE TEXTURA; METODOLOGIAS EM ANÁLISE SENSORIAL; MÉTODOS DISCRIMINATIVOS; MÉTODOS DESCRITIVOS; MÉTODOS SUBJETIVOS OU AFETIVOS.

OBJETIVOS

- IDENTIFICAR E ANALISAR ATRAVÉS DAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS A ACEITABILIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS; DESENVOLVER TÉCNICAS DE APRECIÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL TANTO DA QUALIDADE DA MATÉRIA-PRIMA, COMO DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- DEFINIÇÕES E TERMINOLOGIAS
- FATORES QUE PODEM MODIFICAR OS HÁBITOS ALIMENTARES
- HISTÓRICO DA AVALIAÇÃO SENSORIAL
- CAMPO DE APLICAÇÃO
- AS QUATRO FASES E CÍRCULO DE KRAMER
- IMPORTÂNCIA NO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS
- NOÇÕES BÁSICAS SOBRE SENSACÃO E PERCEPÇÃO SENSORIAL
- AMBIENTES DE TESTES: LABORATÓRIOS, ILUMINAÇÃO, MATERIAL NECESSÁRIO, AMOSTRA E SEU PREPARO
- FATORES QUE INFLUENCIAM NA AVALIAÇÃO SENSORIAL: FATORES DE PERSONALIDADE OU ATITUDE, ERROS PSICOLÓGICOS E FISIOLÓGICOS
- REQUISITOS PARA SELEÇÃO E TREINAMENTO DE PROVADORES
- PERFIL DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DOS ALIMENTOS
- METODOLOGIA EM ANÁLISE SENSORIAL

VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS

METODOLOGIA DE ENSINO**TÉCNICAS:** AULAS EXPOSITIVAS E DIALOGADAS E AULAS PRÁTICAS;

RECURSOS FÍSICOS		RECURSOS MATERIAIS	
	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		Televisão
X	Laboratório de Ensino	X	Datashow
	Laboratório de Informática		Retroprojeto
	Outros:		Aparelho de Som
			DVD
			Outros:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado através de:

- 1 avaliação teórica com o valor de 10,0 pontos;
- 1 seminário com o valor de 10,0 pontos;
- 1 prova prática com o valor de 10,0 pontos.

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editores	Ano	Vol.
ALMEIDA, T. C. A. et. al.	Avanços em análise sensorial (livro texto)	1º	São Paulo	Varela	1999	
CHAVES, José Benício Paes	Análise Sensorial – História e Desenvolvimento		Viçosa	UFV	1998	
CHAVES, José Benício Paes	Métodos de Diferença em Avaliação Sensorial de Alimentos		Viçosa	UFV	1998	
DUTCOSKY, Silvia Deboni	Análise sensorial de alimentos	20º		Shampagnat	1996	

Bibliografia Complementar

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editores	Ano	Vol.
Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Análise sensorial: Testes Discriminativos e Afetivos.		Campinas; São Paulo	SBCTA: PROFÍQUA	2000	
CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luis Viçosa	Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas (livro texto)		Viçosa	UFV	1999	
CHAVES, José Benício	Análise Sensorial –		Viçosa	UFV	1998	

Bibliografia Complementar						
Paes	Glossário					

APROVAÇÃO	
Cuiabá-MT, de 2012.	
<hr/> (-Nome do professor-)	
<hr/> Coordenador do Curso	<hr/> Área Pedagógica



ANEXO 1

CRONOGRAMA DA DISCIPLINA

2012/2

CURSO

Engenharia de Alimentos

COMPONENTE CURRICULAR (DISCIPLINA)

Análise Sensorial

TURMA

V Semestre

TURNO

Integral

C.H.

60 horas

72 aulas

PROFESSOR RESPONSÁVEL

Cristiane Lopes Pinto Ferreira

DIAS			C.H. (aulas)	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES PREVISTAS
07	11	2012	4	-Apresentação da Disciplina -Definições e Terminologias
14	11	2012	4	-Fatores que podem modificar os hábitos alimentares -Histórico da avaliação sensorial -Campo de aplicação
21	11	2012	4	-As quatro fases e círculo de Kramer -Importância no controle de qualidade dos produtos -Noções básicas sobre sensação e percepção sensorial
28	11	2012	4	-AVALIAÇÃO TEÓRICA
05	12	2012	4	-Ambientes de testes: laboratórios, iluminação, material necessário, amostra e seu preparo -Requisitos para seleção e treinamento de provadores -Perfil das características sensoriais dos alimentos
12	12	2012	4	-Apresentação de seminário sobre fatores que influenciam na avaliação sensorial: fatores de personalidade ou atitude, erros psicológicos e fisiológicos
19	12	2012	4	-Metodologia em análise sensorial
23	01	2013	4	Aula Prática I
30	01	2013	4	Aula Prática II
06	02	2013	4	Aula Prática III
13	02	2013	4	Aula Prática IV
20	02	2013	4	Aula Prática V
27	02	2013	4	Aula Prática VI
06	03	2013	4	Aula Prática VII
13	03	2013	4	Aula Prática VIII
20	03	2013	4	Aula Prática XI
27	03	2013	4	AVALIAÇÃO PRÁTICA
03	04	2013	4	ENTREGA DE NOTAS

APROVAÇÃO

(-Nome do professor-)

Coordenador do Curso

Área Pedagógica