



PLANO DE ENSINO	SEMESTRE LETIVO
	2013/1

CURSO		PERÍODO		
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS		5º semestre		
COMPONENTE CURRICULAR	C. H. (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
Análise Sensorial	60	32	40	72
PROFESSOR RESPONSÁVEL	Cristiane Lopes Pinto Ferreira			

EMENTA
<ol style="list-style-type: none">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 sensação e percepção sensorial; Princípios de fisiologia 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; Sensação 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; <p>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.</p>

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">• Identificar e analisar através das propriedades organolépticas a aceitabilidade dos produtos alimentícios; Desenvolver técnicas de apreciação 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 sensação 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 / EVENTOS PREVISTOS

Não há

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		Retroprojektor
	Outros:		Aparelho de Som
			DVD
			Outros:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado através de:

- 1 avaliação teórica com o valor de 8,0 pontos;
- 1 seminário com o valor de 8,0 pontos;
- 1 prova prática com o valor de 8,0 pontos.
- CONCEITO: 2,0 pontos

$$M_{Bim} = \frac{\sum A_n}{N} + C$$

Onde: Mbim = Média Bimestral;
 $\sum A_n$ = Somatório das avaliações;
 N = Número de avaliações;
 C = Conceito;

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, Sílvia Deboni	Análise sensorial de alimentos	20º		Shampagnat	1996	

Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Análise sensorial: Testes Discriminativos e Afetivos.		Campinas; São Paulo	SBCTA: PROFITUA	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 Paes	Análise Sensorial – Glossário		Viçosa	UFV	1998	

APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, 30 de abril de 2013.

Cristiane Lopes Pinto Ferreira

Coordenador do Curso

Área Pedagógica