

**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL</b>		
<b>Código:</b>	<b>Carga Horária Total: 40h</b>	
<b>Número de Créditos: 02</b>	<b>Nível: Graduação</b>	
<b>Pré-requisitos: ESTATÍSTICA APLICADA</b>	<b>Semestre: 04</b>	
<b>CH Teórica: 28h</b>	<b>CH Prática: 12h</b>	
<b>CH Presencial: 40h</b>	<b>CH não presencial: 0</b>	
<b>PCC: 0</b>	<b>EXTENSÃO: 0</b>	<b>PCC/EXTENSÃO: 0</b>
<b>EMENTA</b>		
<p>Análise Sensorial de Alimentos: histórico, definição e aplicações. Os receptores sensoriais – elementos de avaliação sensorial. Atributos sensoriais dos alimentos. Condições para degustação. Amostra e seu preparo. Seleção e treinamento da equipe. Métodos sensoriais. Delineamentos Experimentais e testes estatísticos. Correlação com análises físicas e químicas.</p>		
<b>OBJETIVOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compreender a importância da Análise Sensorial de Alimentos;</li> <li>2. Aplicar os métodos de manutenção da qualidade, modificação de ingredientes e processos, redução de custos, otimização de formulações e desenvolvimento de produtos.</li> </ol>		
<b>PROGRAMA</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Histórico da análise sensorial.               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Os receptores sensoriais: elementos da avaliação sensorial;</li> <li>1.2. Condições para a degustação;</li> </ol> </li> <li>2. Seleção e treinamento da equipe.</li> </ol>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Perfil dos avaliadores;</li> <li>2.2. Procedimento para seleção;</li> <li>2.3. Fatores que podem induzir a erros de resultados;</li> <li>3. Métodos sensoriais. <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1. Testes de diferença;</li> <li>3.2. Testes de sensibilidade;</li> <li>3.3. Métodos descritivos;</li> <li>3.4. Métodos subjetivos ou afetivos;</li> </ul> </li> <li>4. Estimativa da vida útil de produtos alimentícios. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais;</li> <li>4.2. Estudo de caso.</li> </ul> </li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>As aulas serão ministradas de forma expositiva, como o auxílio da bibliografia básica e textos autênticos retirados da internet, bem como com a utilização de apresentações de slides e aulas em laboratório.</p>
<b>RECURSOS</b>
<p>Aulas expositivas com uso de programas de apresentação.</p> <p>Artigos científicos.</p> <p>Apostilas digitais.</p> <p>Sala de aula virtual.</p> <p>Legislações específicas.</p> <p>Livros físicos disponibilizados na biblioteca do <i>campus</i>.</p> <p>Uso de vídeos explicativos disponíveis na Internet.</p> <p>Aulas de laboratório.</p> <p>Visitas técnicas.</p>
<b>AValiação</b>

O aluno será avaliado quanto ao desempenho individual e em grupo nas avaliações escritas, através de seminário, provas, trabalho de pesquisa; frequência/assiduidade e participação em grupo e em sala de aula.

As avaliações seguirão o preconizado no Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. ANÁLISE sensorial: estudo com consumidores. Edição de Valéria Paula Rodrigues Minim. 3. ed. atual. e ampl. Viçosa, MG: Editora UFV, 2013. 332 p. ISBN 9788572694711.

2. CHAVES, José Benício Paes. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa, MG: Editora UFV, 1999. 81 p. (Cadernos didáticos, 66). ISBN 85-7269-148-0.

3. DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p., il. (Exatas, 4). ISBN 9788572923033.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. ANÁLISE sensorial: estudos com consumidores. 2 rev., ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2010. 308 p. ISBN 978-85-7269-282-3.

2. CHAVES, José Benício Paes. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2005. 91 p. (Cadernos didáticos, 33).

3. ELLENDERSEN, Luciana de Souza Neves. **Análise sensorial descritiva quantitativa**: estatística e interpretação. Ponta Grossa: Editora UEPG, 2010. 89 p. ISBN 978-85-7798-124-3.

4. FRANCO, Maria Regina Bueno. **Aroma e sabor de alimentos**: temas atuais. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 246 p. ISBN 8585519762.

5. PALERMO, Jane Rizzo. **Análise sensorial** : fundamentos e métodos. Rio de Janeiro : Editora Atheneu, 2015. 158 p. ISBN 978-85-388-0662-2

<b>Coordenador do Curso</b> <hr/>	<b>Setor Pedagógico</b> <hr/>
--------------------------------------	----------------------------------