



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos	
Código:	
Carga Horária Total: 40 H	CH Teórica: 30 h CH Prática: 10 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	2º Ano
EMENTA	
Análise Sensorial de Alimentos - histórico, definição e aplicações. Os receptores sensoriais - elementos de avaliação sensorial. Condições para degustação. Amostra e seu preparo. Seleção e treinamento da equipe. Métodos sensoriais. Delineamentos Experimentais e testes estatísticos.	
OBJETIVO	
Capacitar o aluno a realizar a seleção e treinamento de provadores, a aplicar os testes sensoriais e os testes estatísticos no tratamento dos dados obtidos nos testes sensoriais.	

PROGRAMA

Unidade 1 – Análise Sensorial dos Alimentos

- Análise Sensorial: definição; histórico: evolução da análise sensorial; aplicações e importância da análise sensorial;
- Os receptores sensoriais - elementos de avaliação sensorial o olfato e o nariz; o gosto e a língua; a visão e o olho; o tato e receptores de tato; audição e ouvido; interações sensoriais; doenças associadas aos receptores sensoriais;
- Limiar ou threshold absoluto; Substâncias envolvidas na percepção dos gostos;
- Fatores que influenciam na avaliação sensorial: patologias, fadiga sensorial, fatores de atitude e fatores psicológicos.

Unidade 2 - Amostras

- Preparação e apresentação de amostras; eliminação das diferenças; ordem de apresentação; número de amostras;
- Ambiente dos testes sensoriais (laboratório) - localização, layout - paredes, revestimentos, mobília, controle de odor, iluminação, condições de temperatura, área de preparo das amostras e área de testes.

Unidade 3 – Seleção e treinamento de equipes

- Painéis sensoriais - Objetivos.
- Procedimentos para seleção - entrevista, aplicação de questionário, testes de reconhecimento de odores, testes de gostos - intensidade, teste de diferença.
- Treinamento e motivação. Técnicas especiais para treinamento.

Unidade 4 – Métodos de Análise Sensorial

- Métodos sensoriais: classificação e tipos de testes;
- Métodos de sensibilidade ou “threshold” - teste de “threshold” ou limiar absoluto, teste de limiar de reconhecimento, teste de limiar de diferenças;
- Métodos de diferenças ou discriminativos (testes de diferença): testes triangular, duo-trio, comparação pareada, ordenação;
- Métodos descritivos (analíticos): testes de limites, de estímulo constante. Métodos de escalas, tipos de escalas, aspectos dos métodos descritivos mais usados (teste de escala, perfil de textura, perfil de sabor, análise descritiva quantitativa e amostra única);
- Métodos afetivos (de sensibilidade): objetivos, aplicações, tipos de testes de preferência, índice de aceitabilidade, intenção de compra;
- Delineamentos estatísticos: formas de respostas e análise de escalas; tipos de delineamentos mais utilizados.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas: Serão expositivas e dialogadas. As exposições incluirão informações transmitidas via Datashow, Seminários, e discussões de textos e trabalhos em grupos.
- Aulas práticas: Serão aulas ministradas em laboratórios (Técnica Dietética) onde os alunos participarão da execução dos procedimentos (com a supervisão da professora da disciplina) e visitas técnicas.

RECURSOS

- Livros
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Textos, roteiros de trabalho, vídeos
- Equipamento e utensílios, cabines de análise sensorial
- Gêneros alimentícios, material descartável e material de limpeza.

AVALIAÇÃO	
O processo avaliativo será composto pela participação do discente na frequência e assiduidade de atividades individuais e coletivas; pesquisas aulas práticas. Realização de visitas técnicas. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas nas atividades avaliativas propostas durante o semestre.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHAVES, J. B. P. Análise sensorial: glossário . 1998.	
DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos , 4 ^a ed. 2015	
MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores , Editora UFV, 2 ^a . ed., 2010 (biblioteca)	
PALERMO, J. R., Análise Sensorial - Fundamentos e Métodos . Editora Atheneu, 2015. 171 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Análise sensorial-Vocabulário – ABNT NBR ISO 5492:2014. São Paulo: ABNT, 2014. 25p.	
ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Análise sensorial-Metodologia-Orientações gerais – ABNT NBR ISO 6658:2014. São Paulo: ABNT, 2014. 25p.	
ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Análise sensorial-Guia geral para o projeto de ambientes de teste – ABNT NBR ISO 8589:2015. São Paulo: ABNT, 2015. 18p.	
ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Análise sensorial-Guia geral para o grupo de trabalho de um laboratório de avaliação sensorial Parte 1: Responsabilidades do grupo de trabalho – ABNT NBR ISO 13300-1:2015. São Paulo: ABNT, 2015. 12p.	
ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Análise sensorial-Guia geral para o grupo de trabalho de um laboratório de avaliação sensorial Parte 2: Recrutamento e treinamento de líderes do painel sensorial – ABNT NBR ISO 13300-2:2015. São Paulo: ABNT, 2015. 13p.	
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Normas Físicas e químicas para Análise de Alimentos . 3 ed., São Paulo, 2008.	
Coordenador (a):	Setor Pedagógico: