MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	12000251 - ANÁLISE SENSORIAL - M1
Período	2020/2
Unidade	CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS, FARMACÊUTICAS E DE ALIMENTOS
Distribuição de créditos	T (1) P (2) E (0) D (0)
Total de créditos	3
Distribuição de horas	T (15) P (30) E (0) D (0)
Total de horas	45

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)						Vínculo
	T	P	E	D	EX	Total	
MARCIA AROCHA GULARTE	18	36	0	0	0	54	Professor responsável pela turma

OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nivel
Colegiado do Curso de Gastronomia	5580 - Gastronomia	Tecnológico	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

- Identificar características sensoriais dos alimentos, métodos clássicos e técnicas experimentais em análise sensorial;
- Caracterizar os órgãos dos sentidos e sua percepção sensorial;
- Identificar as características sensoriais dos alimentos;
- Identificar métodos clássicos e técnicas experimentais de análise sensorial;
- Caracterizar a análise sensorial como ferramenta no desenvolvimento de novos produtos e preparações.

Ementa

Introdução à análise sensorial. Características sensoriais de um alimento. Métodos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Programa de avaliação sensorial. Novos produtos e preparações.

Programa

UNIDADE 1 Introdução à análise sensorial
Órgãos dos sentidos
Noções básicas sob a percepção sensorial
Tipos de testes sensoriais

UNIDADE 2 Características sensoriais de um alimento
Sabor, aroma, odor, cor e textura
Importância no processamento do alimento e na aceitação do mercado consumidor

UNIDADE 3 - Programa de avaliação sensorial
Montagem, organização e operação
Seleção e treinamento de avaliadores

UNIDADE 4 Testes de diferença em avaliação sensorial
Comparação pareada
Duo-trio
Triangular
Ordenação
Testes afetivos
Escalas de avaliação

UNIDADE 5 Novos produtos e preparações
Análise sensorial como ferramenta para o seu desenvolvimento
Pesquisa de mercado

Metodologia

A disciplina será ministrada através encontros síncronos e assíncronos. Os encontros síncronos serão realizados a no horário previsto à disciplina utilizando o ambiente de aprendizagem AVA e-Aula como plataforma de aprendizagem e ambiente de construção do conhecimento com o auxílio de ferramentas como power point, imagens, fotos e vídeos. As aulas assíncronas serão realizados através de atividades semanais para fixação dos conteúdos expostos nas aulas síncronas e como avaliação da frequência do discente a disciplina.
As aulas práticas serão adaptadas a inserção estudos de casos abordados em sala de aula, exemplificando situações práticas de análise sensorial. Vídeos no youtube serão utilizadas como ferramentas para conhecimento prático. Aplicação de fichas e testes

PLANO DE ENSINO

Metodologia

sensoriais a serem realizados em casa pelos discentes.

OBSERVAÇÃO: ADVERTÊNCIA LEGAL
Adverte-se, para os devidos fins, que a imagem dos docentes, discentes e demais envolvidos no e-AULA encontra-se legalmente protegida pela Lei nº 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais) e somente poderá ser utilizada para fins exclusivamente acadêmicos a que se destinam e apenas no âmbito interno da UFPel.
As aulas destinam-se exclusivamente ao processo de ensino-aprendizagem da UFPel, estando proibidas quaisquer outras formas de aplicação da produção docente utilizada nas aulas, tais como copiar, reproduzir, editar, adicionar, difundir publicamente, transmitir a terceiros, bem como trocar, emprestar ou praticar qualquer ato de comercialização dos materiais. A violação a quaisquer desses direitos exclusivos dos autores acarretará as sanções previstas na Lei de Direitos Autorais e nos arts. 184 e 186 do Código Penal, sem prejuízo da apuração de transgressão disciplinar de servidores e discentes no âmbito da UFPel.
Ainda, ao acessar plataformas institucionais de videoconferência, ficam autorizados o uso e a gravação da imagem e da voz para fins exclusivamente acadêmicos no âmbito da UFPel. A utilização para fins de pesquisa deverá ser alvo de consulta individual às partes interessadas.

Critérios e métodos de avaliação

O desempenho do aluno será avaliado através de avaliações teóricas, execução das atividades propostas nos encontros síncrono.

Avaliação 1 - Avaliação teórica do conteúdo proposto (10,0) + Apresentação das atividades propostas nos encontros síncronos (10,0)

$$\text{Média final} = \frac{\text{Avaliação 1} + \text{Avaliação 2}}{2}$$

Bibliografia básica

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Editora Champagnat, 2007.239p.

FREEDMAN, P. A história do sabor. São Paulo: Editora SENAC, 2009. 368 p.

QUEIROZ, M. I.; TREPTOW, R. O. Análise sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos. Editora da FURG, 2006.

Bibliografia complementar

CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1996.
CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1993.

Outras informações

ANZALDUA-MORALES, A. La evaluacion sensorial de los alimentos en la teoria y la practica. Zaragoza: Acribia, 1994. 198p. Acervo Pergamum/UFPel código 29042.
BEHRENS, J. H. Fundamentos e técnicas em análise sensorial. São Paulo: CRQ-IV Região. 2010. Disponível em: http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analise_sensorial_2010.pdf
DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Editora Champagnat, 2011. 239p.
FREITAS, M. Q. Análise Sensorial de Alimentos. Rio de Janeiro: UFF. Disponível em: http://ftp.sp.gov.br/ftppesca/3simcope/3simcope_mini-curso5.pdf
GULARTE, M.A. Manual de análise sensorial de alimentos. Pelotas: UFPel, 2009. 109p. Acervo Pergamum/UFPel código 89195.
Minim, V.P.R. Análise Sensorial: estudos com consumidores. Viçosa, UFV, 2013. p.332. Acervo Pergamum/UFPel código 111388.
STONE, H. SIDEL, J. Sensory Evaluation Practices. 3 ed., San Diego: Elsevier, 2004. Acervo Pergamum/UFPel código 88514.
TEIXEIRA, E., MEINERT, E., BARBETA, P. Análise sensorial de alimentos. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1987. 180 p. Acervo Pergamum/UFPel código 25587.