



## Plano de Ensino

### Dados do Componente Curricular

**Nome do Componente Curricular:** Análise Sensorial de Alimentos

**Curso:** Tecnologia em Alimentos

**Semestre:** 4º

**Carga Horária:** 50h/r

**Horas Teóricas:** 25h/r

**Horas Práticas:** 25h/r

**Docente Responsável:**

### Ementa

Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos sensoriais: a) métodos discriminativos, b) métodos descritivos, c) métodos afetivos. Análise estatística univariada (ANOVA). Seleção de provadores. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais. Princípios básicos sobre psicofísica: lei de E Stevens e Threshold.

### Objetivos

#### Geral

- Adquirir conhecimentos sobre análise sensorial de alimentos, órgãos dos sentidos e métodos objetivos e subjetivos empregados.

#### Específicos

- Compreender a importância da análise sensorial de alimentos;
- Identificar a função e a importância dos órgãos dos sentidos na avaliação sensorial;
- Reconhecer as condições necessárias para aplicação dos métodos sensoriais;
- Aplicar os principais testes sensoriais utilizados nas avaliações;
- Correlacionar testes objetivos com subjetivos;
- Selecionar os principais atributos para o controle de qualidade de alimentos;
- Selecionar os testes estatísticos adequados aos principais testes sensoriais.

### Conteúdo Programático

1. Análise sensorial: conceito – histórico - aplicação
2. Princípios da fisiologia sensorial
3. Implantação de laboratório de análise sensorial
4. Seleção e treinamento da equipe
5. Medidas sensoriais
6. Emprego de escalas
7. Métodos sensoriais
8. Fatores que influenciam o resultado da análise sensorial
9. Análise estatística de dados sensoriais
10. Lei de E Stevens e Threshold.

### Metodologia de Ensino

- Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais
- Aulas práticas

### Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem

- As avaliações devem ser contínuas e sistemáticas e podem ser realizadas por meio de provas (teóricas e/ou práticas) com questões objetivas e/ou dissertativas, e/ou pelo desempenho na prática (quando houver). Também podem ser realizadas atividades como trabalhos (impressos, apresentações, exercícios; relatórios, laudos e etc).

#### Recursos Necessários

- Quadro branco e pincel, projetor multimídia.
- Material para realizações dos testes práticos.

#### Pré-Requisito

- Estatística

#### Bibliografia

##### Básica

- DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise Sensorial de Alimentos**. 5. ed. Champagnat, 2013. 531 p.
- MINIM, Valéria Paula Rodrigues (ed.). **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 3 ed. Viçosa: UFV, 2013.
- PALERMO, Jane Rizzo. **Análise Sensorial Fundamentos e Métodos**. Atheneu, 2015. 170 p.

##### Complementar

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas [NBR 12994]**. Rio de Janeiro. RJ: ABNT, 1993. 2p.
- CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: Imprensa Universitária, 1996.
- ELLENDERSEN, Luciana de Souza Neves. **Análise Sensorial Descritiva Quantitativa: Estatística e Interpretação**. UEPG, 2010. 90p.
- FARIA, E. V. **Técnicas de análise sensorial**. Campinas: ITAL, 2002.
- ALMEIDA, T.C.A. et al. **Avanços em análise sensorial**. 1 ed. São Paulo: Livraria Varela, 1999