



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2011	
Tp. Período	Anual	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1818 - CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE SENSORIAL	Carga Horária: 102
Turma	EAI-B	
Local	CEDETEG	

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Fundamentos de análise sensorial. Órgãos dos sentidos. Ambiente dos testes sensoriais. Seleção e treinamento de degustadores. Métodos Sensoriais: a) métodos discriminativos, b) métodos descritivos, c) métodos afetivos. Análise estatística dos testes. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais. Definição de qualidade. Programas de qualidade. Organização e atribuições do Controle de Qualidade na indústria de alimentos. Técnicas de qualidade. Estabelecimento de normas e especificações. Atributos de qualidade: avaliação da cor, textura, viscosidade e sabor. Controle estatístico de qualidade.

I. Objetivos

Capacitar o aluno sobre técnicas modernas de análise sensorial a serem aplicadas no controle de qualidade de alimentos e desenvolvimento de novos produtos na indústria de alimentos; e programas de controle de qualidade mais utilizados atualmente.

II. Programa

1. Introdução à análise sensorial
 - 1.1. Introdução e objetivos da análise sensorial
 - 1.2. Histórico e desenvolvimento da tecnologia sensorial
 - 1.3. Tipos de testes sensoriais
 2. Princípios da fisiologia sensorial
 - 2.1. Princípios da percepção sensorial. Os sentidos do gosto, olfato, audição, visão e tato
 - 2.2. Relação entre os sentidos e hábitos alimentares
 - 2.3. Mecanismo de percepção do sabor
 3. Métodos clássicos de avaliação sensorial
 - 3.1. Métodos analíticos discriminatórios de diferença: comparação pareada, duotrio, triangular, ordenação e diferença escalar de um controle ou comparação múltipla
 - 3.2. Princípios dos métodos analíticos descritivos: Perfil de sabor, Perfil de textura, Análise Descritiva Quantitativa (ADQ).
 - 3.3. Seleção e treinamento de provadores
 - 3.4. Métodos de testes afetivos - Preferência/Aceitação
 4. Fatores que influenciam os resultados das medidas sensoriais
 - 4.1. Tipos de erros envolvidos
 - 4.2. Estratégias de controle de fontes de erro
 - 4.3. Amostragem, preparação e apresentação de amostras
 5. Montagem e organização do laboratório de análise sensorial
 - 5.1. Localização e dimensionamento do laboratório
 - 5.2. Principais equipamentos e utensílios do laboratório
 - 5.3. Necessidades ambientais do local de análise sensorial
 6. Propriedades sensoriais dos alimentos
 - 6.1. Importância no processamento do alimento e na aceitação do mercado consumidor
 - 6.2. Testes afetivos
 7. Vida de prateleira de alimentos
 8. Princípios gerais de controle de qualidade
 - 8.1. Controle estatístico do processo
- Programas da qualidade
- 8.1.1. POP
 - 8.1.2. Boas práticas
 - 8.1.3. HCCP
- Ferramentas de qualidade
- Cartas de controle : Gráficos de controle para variáveis e para atributos.
- Normas ABNT aplicadas ao Controle de qualidade.
- Normas ISSO
- Gerenciamento do CQ

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas e aulas práticas.
Recursos utilizados: quadro e giz, retroprojeter e multimídia

IV. Formas de Avaliação



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2011	
Tp. Período	Anual	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1818 - CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE SENSORIAL	Carga Horária: 102
Turma	EAI-B	
Local	CEDETEG	

PLANO DE ENSINO

Relatórios.
Provas dissertativas.
Seminários.

V. Bibliografia

Básica

DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba, 1996.
ALMEIDA, T.C.A., HOUGH, G. Avanços em análise sensorial. São Paulo, Varela, 1999.
QUEIROZ, M.I., TREPTON, R.O. Análise Sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande, FURG, 2006.
PROENÇA, R.P.C. Qualidade nutricional e sensorial na fabricação de refeições.
SHIROSE, I.; MORI, E.E.M. Estatística Aplicada a Análise Sensorial (Modulo 2). Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas, 1996.
ADOLFO LUTZ

Complementar

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 3
Data: 17/02/2011