



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2022	
Tp. Período	Anual	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1818 - CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE SENSORIAL	Carga Horária: 102
Turma	EAI	

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 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

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, duo-trio, 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. Controle de qualidade na indústria de alimentos
 - 8.1. Programas de qualidade: POP, Boas Práticas de Fabricação, APPCC
 - 8.2. Controle estatístico de qualidade. Distribuição de frequência, amostragem de uma distribuição normal, gráficos de controle para medidas, controle de qualidade da fração defeituosa, inspeção por amostragem.
 - 8.3. Normas nacionais e internacionais (ISO, Boas práticas de fabricação, padrões de identidade e qualidade)

III. Metodologia de Ensino

O conteúdo programático será desenvolvido por meio de aulas expositivas e aulas práticas. Serão disponibilizados materiais de apoio (vídeos e lista de exercícios).

IV. Formas de Avaliação

Serão realizadas duas avaliações teóricas durante o semestre (Peso 7) e listas de exercícios e relatórios de aulas práticas (Peso 3). A recuperação de rendimentos será realizada por meio de avaliação escrita ao final de cada semestre. A nota semestral será a média entre a notas.

V. Bibliografia

Básica



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2022	
Tp. Período	Anual	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1818 - CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE SENSORIAL	Carga Horária: 102
Turma	EAI	

PLANO DE ENSINO

DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba, 2013.
SHIROSE, I.; MORI, E.E.M. Estatística Aplicada a Análise Sensorial (Modulo 2). Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas, 1996.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Disponível em: ˂
http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=0&func=select&orderby=1˃; Acesso em: 23 de março 2015.
SAMOHYL, R. W. Controle estatístico de qualidade. 2009. 352p.
COSTA, A.F.B.; EPPRECHT, E.K., CARPINETTI, L.C.R. Controle Estatístico de Qualidade. 2.ed. São Paulo:Atlas, 2011, 334p.
STONE, H.; SIDEL, J.L. Sensory Evaluation Practices. Academic Press, 2004 - 377 p.
MEILGAARD M. D.; CIVILLE, G.; CARR, B. T. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, 1999 - 387 p.

Complementar

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.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 04/2022
Data: 14/07/2022