

Ano	2023
Tp. Período	Anual
Curso	NUTRIÇÃO (220)
Disciplina	2930 - ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS
Turma	NUI-A

Carga Horária: 68

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Introdução à análise sensorial de alimentos. Campo de Aplicação. Fisiologia dos órgãos sensoriais. Introdução à psicofísica. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Preparo e apresentação de amostras. Análise e interpretação dos dados estatísticos nos testes sensoriais. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.

I. Objetivos

- Desenvolver conhecimentos e habilidades na análise sensorial de alimentos através da percepção dos sentidos e com equipamentos;
- Estabelecer a importância do controle de qualidade de alimentos e suas técnicas de aplicação;
- Identificar os órgãos dos sentidos e suas analogias com a percepção destes nos alimentos;
- Selecionar o teste adequado e empregar as metodologias de análise sensorial;
- Aplicar, analisar e interpretar os testes sensoriais.

II. Programa

- Introdução à análise sensorial: histórico e objetivos;
- Introdução à psicofísica;
- Receptores sensoriais;
- Condições para avaliação sensorial: laboratório de análise sensorial; procedimentos para os testes; preparo da amostra; seleção e treinamento da equipe;
- Métodos discriminativos: testes de diferença; testes de sensibilidade;
- Métodos descritivos: aspectos qualitativos; aspectos quantitativos; testes de escala; perfil de textura; perfil de sabor; análise descritiva quantitativa;
- Métodos afetivos: testes qualitativos; testes quantitativos.

III. Metodologia de Ensino

- Aulas expositivas dialogadas, com auxílio de recursos audiovisuais e quadro de giz;
- Aulas práticas para contextualização e complementação do conteúdo teórico;
- Exercícios em sala de aula;
- Discussão de textos/artigos científicos na área.

IV. Formas de Avaliação

- Avaliações semestrais do conteúdo teórico e/ou prático.
- Execução e relatórios de aulas práticas.
- Apresentação de trabalhos e seminários em grupos.
- Assiduidade e participação nas aulas e trabalhos.
- Como forma de recuperação da nota será realizada uma avaliação escrita (10,0 pontos) no final de cada semestre com todos os conteúdos estudados substituindo a menor nota do semestre correspondente.

V. Bibliografia

Básica

- ALMEIDA, T. C. A; HOUGH, G. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286p.
DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p.
QUEIROZ, M. I.; TREPTOW, R. O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande: FURG, 2006. 268p.

Complementar

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas [NBR 12994]. Rio de Janeiro, RJ: ABNT, 1993. 2 p.
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Análise sensorial. In: Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 1018p. Disponível em: Acesso em: 20 fev. 2016. cap. VI. p.1-42.
CHAVES, J., B.P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, 3. ed. 2005.
MEILGAARD, M., CIVILLE, G.V., CARR, B.T. Sensory evaluation techniques. 4th Ed. CRC Press, Inc. 281p. 2007.
MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 3 ed. Viçosa: Editora UFV, 2013. 332 p.
MONTEIRO, C. L. B. Técnicas de avaliação sensorial. 2. ed. Curitiba: UFPR - Universidade Federal do Paraná, 1984. 101p.
PALERMO, J. R. Análise Sensorial - Fundamentos e Métodos. São Paulo: Atheneu, 2015. 160 p.
STONE, H.; SIDEL, J.L. Sensory Evaluation Practices. Academic Press, 2004 - 377p.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2023	
Tp. Período	Anual	
Curso	NUTRIÇÃO (220)	
Disciplina	2930 - ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	Carga Horária: 68
Turma	NUI-A	

PLANO DE ENSINO

Inspetoria: DENUT/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 06/2023
Data: 22/05/2023