# 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 - ANALISE SENSORIAL DE ALIMENTOS** |
| **Turma** | **NUI-A** |
| **Local** | **CEDETEG** |

**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 - ANALISE SENSORIAL DE ALIMENTOS** |
| **Turma** | **NUI-A** |
| **Local** | **CEDETEG** |

**Carga Horária:** **68**

# PLANO DE ENSINO

## APROVAÇÃO

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