



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2010	
Tp. Período	Anual	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1818 - CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE SENSORIAL	Carga Horária: 102
Turma	EAI-A	
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

II. Programa

III. Metodologia de Ensino

IV. Formas de Avaliação

V. Bibliografia

Básica

Complementar

APROVAÇÃO

Inspetoria:
Tp. Documento:
Documento:
Data: