UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2024**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**1818 - CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE SENSORIAL**
Turma	**EAI-A**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **102**

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

1. Introdução à análise sensorial: objetivos, histórico e tipos de testes
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
3. Condições para avaliação sensorial
4. Métodos de avaliação sensorial
4.2 Métodos discriminativos: comparação pareada, duo-trio, triangular, ordenação e diferença escalar de um controle ou comparação múltipla.
4.3 Métodos descritivos: Perfil de sabor, Perfil de textura, Análise Descritiva Quantitativa (ADQ).
4.4. Métodos de testes afetivos (preferência/aceitação)
5. Fatores que influenciam os resultados das medidas sensoriais
5.1. Tipos de erros envolvidos
5.2. Estratégias de controle de fontes de erro
6. Estimativa de tempo de prateleira de alimentos
7. Controle de qualidade na indústria de alimentos
7.1. Sistema de gestão da qualidade
8.0 Programas e Ferramentas da Qualidade
8.1. POP, Boas Práticas de Fabricação, PPR, PPRO, PPHO, APPCC
8.2. 5 S, Ciclo PDCA, 5W2H, Matriz GUT, Benchmarking, Braisntroming, Diagrama Causa-Efeito, Gráfico de Pareto, Seis Sigma
8.3. Ferramentas de gestão de plano de ação
9.0. Controle estatístico de Processo.
9.1. Distribuição de frequência, amostragem de uma distribuição normal
9.2. Gráficos de controle para medidas, variáveis e atributos.
10. Principais normas nacionais e internacionais

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 e substituirá a menor nota da avaliação teórica semestral.
Também será utilizado o resultado do Simulado ENADE na recuperação de rendimentos. Será computado 1 ponto adicional na média semestral para o aluno que obtiver mais que 80
de acertos; e 0,5 ponto na média semestral para o aluno que obtiver entre 60
a 80
de acertos

V. Bibliografia

Básica

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 analise de alimentos. Disponível em:˂

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2024**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**1818 - CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE SENSORIAL**
Turma	**EAI-A**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **102**

PLANO DE ENSINO

http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remosiory&Itemid=0&func=select&orderby=1˃ Acesso em: 23 de março 2015.
CAMPOS FALCONI, V. TQC Controle da Qualidade Total (no estilo japones). Nova Lima – MG: INDG Tecnologia e Serviços, 2004.
COSTA, A.F.B.; EPPRECHT, E.K.; CARPINETTI, L. C. R. Controle estatistico de qualidade. Editora Atlas, 2° edição, São Paulo, 2018.

Complementar

ALMEIDA, T.C.A., HOUGH, G. AVANÇOS EM ANÁLISE SENSORIAL. SÃO PAULO, VARELA, 1999.
VIEIRA, S. Estatistica para a Qualidade – como avaliar com precisão a qualidade em produtos e serviços. Ed. Elsevier, Rio de Janeiro, 1999.
SEBRAE, Guia para elaboração do Plano APPCC; carnes e derivados. 2° ed. Brasília, 2000, 142 p.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 03
Data: 09/05/2024