UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2012**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**1818 - CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE SENSORIAL**
Turma	**EAI-A**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária:	**102**
C. Horár. Ext.:	**0**

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 modernas 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
   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, duotrio, 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. Princípios gerais de controle de qualidade
   8.1. Controle estatístico do processo

Programas da qualidade
8.1.1. POP
8.1.2. Boas práticas
8.1.3. HCCP
9. Ferramentas de qualidade
10. Cartas de controle : Gráficos de controle para variáveis e para atributos.
11. Normas ABNT aplicadas ao Controle de qualidade.
12. Normas ISO
13. Gerenciamento do CQ

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas e aulas práticas.
Recursos utilizados: quadro e giz, retroprojetor e multimídia

IV. Formas de Avaliação

Relatórios.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2012**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**1818 - CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE SENSORIAL**
Turma	**EAI-A**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **102**
C. Horár. Ext.: **0**

PLANO DE ENSINO

Provas dissertativas.
Seminários.

V. Bibliografia

Básica

DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba, 1996.
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.
JURAN, J.M., GRYNA, Frank M. Controle da Qualidade V1., São Paulo: Makron Books, 1991.
OAKLAND, J. S. Gerenciamento da qualidade total. São Paulo: Nobel, 1994. Ed Broch.

Complementar

PROENÇA, R.P.C. Qualidade nutricional e sensorial na fabricação de refeições.
SHIROSE, I.; MORI, E.E.M. Estatística Aplicada a Análise Sensorial (Modulo 2). Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas, 1996.
BERTOLINO, Marco Tulio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia. Editora Artmed, 2010.
COSTA, Antonio Fernando Branco, EPPRECHT, Eugênio Kahn e CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro. Controle estatístico de qualidade, Editora Atlas, 2005

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 01
Data: 01/03/2012