

## Anexo II – Resolução nº 133/2003-CEPE

### UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

**PLANO DE ENSINO - PERÍODO LETIVO/ANO: 3º Trimestre de 2016**

**Programa: GESTÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**

**Área de Concentração: GESTÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**

**Mestrado (X)**

**Doutorado ( )**

**Centro: CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS**

**Campus: FRANCISCO BELTRÃO - PR**

#### DISCIPLINA

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Carga horária</b>		<b>Total</b>
<b>PGDR - 564</b>	<b>Análise Sensorial Aplcada</b>	<b>AT<sup>1</sup></b>	<b>AP<sup>2</sup></b>	<b>45h/ 03 créditos</b>

(<sup>1</sup> Aula Teórica; <sup>2</sup> Aula Prática)

Docente: **Dra. Márcia Arocha Gularte**

#### Ementa

Sistema de percepção sensorial. Condições para avaliação sensorial (ambiente, amostra, julgadores). Métodos de avaliações sensoriais aplicados à qualidade e segurança dos alimentos.

#### Objetivos

Geral:

Adquirir conhecimentos sobre análise sensorial de alimentos, órgãos dos sentidos, condições e métodos subjetivos empregados em análise, para o controle de qualidade e estudos de comportamento de consumidor.

Específicos:

- Compreender a importância da avaliação sensorial de alimentos;
- Identificar a função e a importância dos órgãos dos sentidos na avaliação sensorial;
- Reconhecer as condições necessárias para aplicação dos métodos sensoriais;
- Aplicar os principais testes sensoriais utilizados nas avaliações para subsidiar o desenvolvimento de pesquisas relacionadas à temática sensorial;
- Selecionar os principais atributos para o controle de qualidade de alimentos;
- Identificar os testes estatísticos adequados aos principais testes sensoriais;
- Proporcionar aos alunos a atualização referente aos avanços científicos no campo da análise sensorial.

## **Conteúdo Programático**

### Aulas teóricas

- Introdução ao estudo da Análise Sensorial: definição, aplicações, avanços e futuro
- Órgãos de percepção: estruturas receptores dos sentidos humanos, estímulos e respostas
- Condições para os testes sensoriais: laboratório de testes (utensílios e equipamentos), amostra (cálculo de quantidade e seu preparo), seleção e treinamento de equipe sensorial
- Métodos sensoriais: aplicação e interpretação
- Tipos e diferenças Análise estatística

### Aulas práticas

- Órgãos dos sentidos: estímulos, capacidades e percepção
  - Compostos químicos do gosto: percepções mínimas e máximas, limiares
  - Instalação e layout de laboratório
  - Testes de diferença e utilização de escalas
  - Testes de perfil e caracterização: aplicação e interpretação
  - Métodos afetivos quantitativos e qualitativos (pesquisas de opinião e satisfação do consumidor): aplicação, interpretação e utilização de software
  - Aplicação de análises estatísticas: computação de dados, estatística paramétrica e não paramétrica.
- Avaliações: Anova, comparação de médias, multivariadas e correlações. Interpretações de resultados.

## **Atividades Práticas – grupos de ....alunos**

## **Metodologia**

Aulas expositivas. Trabalhos em grupo, trabalhos de laboratório, utilização de software para análise estatística. Seminários

## **Avaliação**

(critérios, mecanismos, instrumentos e periodicidade)

A avaliação do aluno será realizada por meio de provas escritas, apresentação de seminários e relatório de trabalhos, considerando as habilidades e competências estabelecidas nos objetivos da disciplina.

## **Bibliografia básica**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13088. Teste de comparação pareada em análise sensorial dos alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13169. Teste duo-trio em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13170. Teste de ordenação em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13172. Teste de sensibilidade em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13315. Perfil de sabor em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1995.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13526. Teste de comparação múltipla em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1995.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 2007. 123p.

FARIA, E. V., MORI, E. E. M., YOTSUYANAGI, K. **Técnicas de análise sensorial**. São Paulo: ITAL, 2000. 109p.

GULARTE, M. A. **Manual de análise sensorial de alimentos**. Pelotas: UFPel, 2009. 109p.

QUEIROZ, M.I., TREPTOW, R.O. **Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos**. Rio Grande: FURG, 2006. 268p.

### Bibliografia complementar

FERREIRA, V.L.P.; ALMEIDA, T.C.A.; PETTINELLI, M.L.C.; SILVA, M.A.A.P.; CHAVES, J.B.P.; BARBOSA, E.M. **Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos**. Manual: série qualidade. Campinas, SBCTA, 2000. 127p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ - IAL. **Métodos físico-químicos e sensoriais para análise de alimentos**. 4.ed., 1.ed.digital. São Paulo, 2008. 1020p. Disponível em: <http://www.ial.sp.gov.br>.

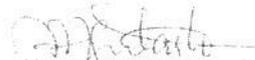
TEIXEIRA, E. Curso de análise físico-sensorial. Florianópolis: UFSC, 1996. 111p.

Endereços a serem consultados na Internet:

- <http://novo.periodicos.capes.gov.br/>
- Food Chemistry  
([http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws\\_home/405857/description#description](http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/405857/description#description))
- Journal of Agricultural and Food Chemistry  
([pubs.acs.org/journal/jafcau](http://pubs.acs.org/journal/jafcau))
- Journal of Agriculture and Environment  
(<http://www.nepjol.info/index.php/AEJ>)
- Food science & technology  
([http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws\\_home/622910/description#description](http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/622910/description#description))
- Food quality and preference  
([http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws\\_home/405859/description#description](http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/405859/description#description))
- American Society for Testing and Materials  
(<http://www.astm.org/FoodSciencePress>)
- Publishers of: Journal of Texture Studies, Journal of Food Quality, and Journal of Sensory Studies  
(<http://www.foodscipress.com/Journals2.htm>)
- Institute of Food Technologists  
(<http://www.ift.org/>)
- [www.who.org](http://www.who.org)
- [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)
- [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)
- [www.embrapa.br/](http://www.embrapa.br/)
- [www.fao.org/](http://www.fao.org/)
- [www.icmsf.org/](http://www.icmsf.org/)

Docente

Márcia Arocha Gularte, Dra.

  
Márcia Arocha Gularte  
Prof.ª Dra. Márcia Arocha Gularte  
Centro de Ciências Químicas,  
Farmacéuticas e de Alimentos  
Universidade Federal de Pelotas

Data: 01/08/2016.

Assinatura do docente responsável pela disciplina

Colegiado do Programa (aprovação)

Ata nº 05 , de 06 / 09 / 2016 .

Coordenador:

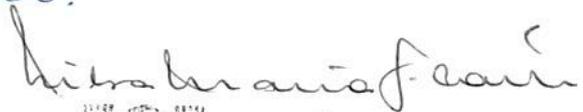


assinatura

Conselho de Centro (homologação)

Ata de nº 005 , de 18 / 11 / 2016 .

Diretor de Centro:





Nilsa Maria Guarda Canterle

Diretora CCSA

Port. Nº 0021/2016 - GRE  
Campus de Francisco Beltrão

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica em:

Nome/assinatura