

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

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

(¹ Aula Teórica; ² 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 dealunos

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)
- Journal of Agricultural and Food Chemistry
(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)
- Food quality and preference
(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
- www.saude.gov.br
- www.anvisa.gov.br
- www.embrapa.br/
- www.fao.org/
- www.icmsf.org/

Docente

Márcia Arocha Gularte, Dra.


Márcia Arocha Gularte
Prof.ª Dr.ª 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 Guardia Canterle

Diretora CCSA

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

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica em:

Nome/assinatura