

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/2015****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 | | |
|------------|----------------------------|---------------|-----------------|---------------------|
| | | AT 1 | AP ² | Total |
| PGDR - 564 | Análise Sensorial Aplicada | 45 | | 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:**

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

- 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
- Análise estatística
- Órgãos dos sentidos: estímulos, capacidades e percepção
- Compostos químicos do gosto: percepções mínimas e máximas, limiares
- Instalação e layout de laboratório
- Testes de diferença: aplicação e interpretação
- Tipos e diferenças de 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, sendo 1 prova = peso 10, 2 trabalhos = peso 10 e 1 seminário = peso 10. Nota final = média aritmética das 3 notas.

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


Data: 21/08/2015

Assinatura do docente responsável pela disciplina

Colegiado do Programa (aprovação)

Ata nº 04, de 02/08/2015.

Coordenador:


Gerson Henrique da Sil,
Port. Nº 2316/2015-GR,
Coord. do Mestrado G.D.P.
Campus de Francisco Beltrão

assinatura

Conselho de Centro (homologação)

Ata de nº , de / /

Diretor de Centro:

assinatura

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica em: / / .

Nome/assinatura