

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO - PERÍODO LETIVO – 1º semestre/2021

Programa de Pós-graduação em Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca

Área de Concentração: Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca

Mestrado (X)                      Doutorado (X)

Centro: Engenharias e Ciências Exatas - CECE

Campus: Toledo

PLANO DE ENSINO

Disciplina:	Tópicos Especiais em Aquicultura: Análise Sensorial Aplicada à Tecnologia do Pescado
Área(s) de Concentração:	Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca
Obrigatória:	Não
Carga Horária: 30	Nº de Créditos: 02

Docentes: Odair Diemer

Ementa

(Constante no PPP vigente)

Objetivo e importância da análise sensorial. Receptores sensoriais. Condições para a avaliação sensorial. Métodos de análise sensorial. Preparo e apresentação de amostras. Análise estatística e interpretação dos resultados.

Objetivos

Compreender o funcionamento de um laboratório de análise sensorial; Preparar amostras para realização de testes sensoriais; Demonstrar e empregar as metodologias de análise sensorial; Saber selecionar o teste adequado ao objetivo a ser avaliado; Aplicar, analisar e interpretar os testes sensoriais.

Conteúdo Programático

Aulas teóricas **Unidade I** – Introdução ao estudo da Análise Sensorial 1.1 Definição 1.2 Aplicações 1.3 Avanços e futuro em Análise Sensorial; **Unidade II** – Órgãos de percepção 2.1 Músculos e estruturas receptores dos sentidos humanos 2.2 Estímulos e respostas 2.3 Fatores que influenciam nas percepções 2.4 Gostos básicos e compostos químicos ativadores; **Unidade III** – Condições para os testes sensoriais 3.1 Laboratório de testes, utensílios e equipamentos 3.2 Amostra: cálculo de quantidade e seu preparo 3.3 Seleção e treinamento de equipe sensorial; **Unidade IV** – Métodos sensoriais 4.1 Métodos discriminativos: sensibilidade e diferença 4.2 Métodos descritivos: perfis e caracterização 4.3 Métodos afetivos: qualitativos (pesquisas de opinião e satisfação do consumidor) e quantitativos 4.4 Tipos de escalas; **Unidade V** – Análise estatística 5.1 Computação de dados 5.2 Aplicações de estatística paramétrica e não paramétrica 5.3 Avaliações: Anova, comparação

Metodologia

A disciplina será desenvolvida utilizando ferramentas de ensino on-line e realizada de forma síncrona

Avaliação

(Critérios, notas, pesos, procedimentos, instrumentos e periodicidade)

A avaliação será realizada pelo desenvolvimento de seminários, avaliação objetiva e também da análise crítica de artigos científicos, conforme os pesos abaixo.

- 1- Desenvolvimento de seminário – peso 3,0
- 2- Análise crítica de artigos científicos relacionados ao tema e participação em aula – peso 3,0
- 3- Avaliação objetiva – peso 4,0

*Odair Diemer*

### Bibliografia básica

DUTCOSKY, Sílvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.

ANÁLISE SENSORIAL: estudos com consumidores. Viçosa, MG: UFV, 2006. 225 p.

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 duotrio 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.

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>.

### Bibliografia complementar

Artigos científicos de revistas indexadas Qualis Capes

Data: 10/02/2021

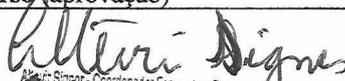


(Dr. Odair Diemer)

### Colégio de Curso (aprovação)

Ata nº 02, de 09/04/2021

Coordenador de Curso:

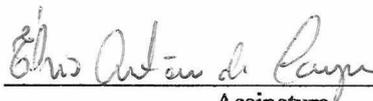
  
Altair Diemer - Coordenador Especial do Programa de Pós-Graduação  
em Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca - PREP  
Portaria 1519/2020-GRE

Assinatura

### Conselho de Centro (homologação)

Ata nº 03, de 29/06/2021

Diretor de Centro: **Élvio Antônio de Campos**  
Diretor do Centro de Engenharias  
e Ciências Exatas



Assinatura

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica Toledo  
em 02/07/2021

Nome/Assinatura