



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO



PLANO DE ENSINO

I. IDENTIFICAÇÃO	
UNIDADE ACADÊMICA: Faculdade de Nutrição	
CURSO: Graduação em Nutrição e Saúde	
DISCIPLINA: Análise Sensorial dos Alimentos	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4h/a	CARGA HORÁRIA TOTAL: 32 h/ 22 P e 10 T
ANO/SEMESTRE: 2016/2º	TURNO/TURMA: Vespertino
DOCENTES: <ul style="list-style-type: none">• Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira (Coordenadora)• Yasmini Portes Abraham Silva (Acadêmica do Programa de Mestrado em Nutrição e Saúde, em Atividade de Estágio Docência).	
II. EMENTA <p>Conceitos, histórico, aplicações e atributos sensoriais. Condições de Teste. Diferentes tipos de testes e Análise de Dados. Testes específicos com consumidores.</p>	
III. OBJETIVO GERAL <p>Habilitar o aluno a conhecer e conduzir os principais testes utilizados na análise sensorial, analisá-los e interpretá-los. Habilitar o aluno a conhecer as diferentes aplicações dos testes na área de desenvolvimento de produtos, controle de qualidade e ciência da nutrição.</p>	
IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none">• Habilitar o aluno a conhecer, conduzir, analisar e interpretar testes descritivos, discriminativos e afetivos em análise sensorial.• Atualizar os alunos nas novas técnicas utilizadas em análise sensorial, principalmente as destinadas aos consumidores.	
V. CONTEÚDO	

UNIDADE 1. INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL. Conceitos gerais. Terminologias, definições. Aplicações na área de alimentos, alimentação e nutrição. Atributos sensoriais e fisiologia dos sentidos. Medidas de controle na condução de testes

UNIDADE 2. TESTES SENSORIAIS E SUAS APLICAÇÕES. Testes discriminativos, descritivos e afetivos. Conceitos, objetivos, execução de condições de testes, análises e interpretações.

UNIDADE 3. TESTES ESPECÍFICOS COM CONSUMIDORES. Desenvolvimento de projeto de pesquisa com consumidores. Métodos Cata, All in One-Teste, Mapa de Preferencia, Análise de Componentes Principais.

VI. METODOLOGIA E RECURSOS

Aulas expositivas e dialogadas, aulas práticas, seminários, apresentação de artigos científicos, execução de projeto de pesquisa. Quadro negro e giz, data-show, alimentos e bebidas, descartáveis, reagentes e soluções de gostos básicos.

VII. PROCESSOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- Execução e relatório completo de um teste sensorial (2,0)
- Relatórios escritos simplificados de todas as demais aulas práticas (2,0 no total)
- Apresentação de artigos científicos relacionados (2,0).
- Execução e apresentação oral (1,5) e escrita (2,5) do relatório de pesquisa

VIII. AVALIAÇÃO

Relatórios de aulas práticas, apresentação de artigo científico, apresentação oral e escrita de pesquisa.

IX. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV, 2006, 225p.

FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de análise sensorial. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002. 116p.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. Sensory evaluation techniques. 3.ed. Boca Raton: CRC Press LLC, 1999. 387p.

Normas Técnicas da ABNT relativas ao assunto: NBR12995 -Teste triangular em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/09/1993; NBR13088-Teste de comparação pareada em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/02/1994; NBR13151-Teste dois em cinco em análise sensorial de 01/05/1994. NBR13169-

Teste duo-trio em análise sensorial de 01/06/1994; NBR13170-Teste de ordenação em análise sensorial de 01/06/1994; NBR13171-Teste "A" ou "Não A" em análise sensorial de 01/06/1994; NBR13172-Teste de sensibilidade em análise sensorial de 01/06/1994; NBR13315-Perfil de sabor em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 30/04/1995; NBR 13526: Teste de comparação múltipla em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/03/2007. NBR 12806: Análise sensorial dos alimentos e bebidas, de 01/03/2007 ; NBR 14140: Alimentos e bebidas – Análise sensorial – Teste de análise descritiva quantitativa (ADQ), de 18/04/2006; NBR 14141: Escalas Utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas, de 18/04/2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, T. C. A., HOUGH, G., DAMÁSIO, M. H., SILVA, A. A. P. (E.d.) Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela Editora e Livraria, 1999.286p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Análise sensorial. In: _____ Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 1018p. Disponível em: http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=0&func=select&orderby=1. Acesso em: 20 fev. 2005. cap. VI. p.1-42.

SBCTA. Análise sensorial – Testes discriminativos e afetivos. Campinas: Profíqua/SBCTA, 2000. 127p. (Manual- Série Qualidade).

CHAVES, J.B.P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Editora UFV, 1998. 91p. (Cadernos didáticos, 33).

MACFREE, H.J.H.; THONSON, D.M.H. Measure of food preferences. Glasgow: Blackie Academic & Professional, 1994. 301p.

X. CRONOGRAMA E PROGRAMA

DATA	CH / TIPO DE AULA	PROGRAMA
12/09	2h/a Teóricas	UNIDADE 1. INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL. Conceitos gerais. Terminologias, definições. Aplicações na área de alimentos, alimentação e nutrição.
19/09	2h/a Teóricas	UNIDADE 1. Atributos sensoriais e fisiologia dos sentidos. Medidas de controle na condução de testes.
19/09	2h/a Práticas	Aula Prática 1: Detecção de gostos básicos e testes de identificação.
26/09	2h/a Teóricas	UNIDADE 2. TESTES SENSORIAIS E SUAS APLICAÇÕES. Testes discriminativos. Conceitos, objetivos, condições de testes.
26/09	2h/a Práticas	Aula Prática 2. Teste triangular, teste de comparação pareada.
03/10	2h/a Teóricas	UNIDADE 2. TESTES SENSORIAIS E SUAS APLICAÇÕES. Testes discriminativos. Conceitos, objetivos, condições de testes.
03/10	2h/a Práticas	Aula Prática 3. Teste Duo Trio, Teste a não A, Teste de ordenação.
10/10	2 h/a Teóricas	UNIDADE 2. TESTES SENSORIAIS E SUAS APLICAÇÕES. Testes descritivos, Conceitos, objetivos, condições de testes.
10/10	2h/a Práticas	Aula Prática 4: ADQ de dois produtos.
17/10 e 24/10	–	CONPEEX E FERIADO (ANIVERSÁRIO DE GOIÂNIA). NÃO HAVERÁ AULA
31/10	2 h/a Teóricas	UNIDADE 2. TESTES SENSORIAIS E SUAS APLICAÇÕES Testes Afetivos. Conceitos, objetivos, condições de testes.
31/10	2h/a Práticas	Aula Prática 5: Teste de Aceitabilidade e Teste de Preferência. Escala do Ideal.
07/11	4h/a Teórico-Prática	UNIDADE 3. TESTES ESPECÍFICOS COM CONSUMIDORES. Horário dedicado à execução de projeto prático.
14/11	–	RECESSO
21/11	4 h/a Teórico-Práticas	UNIDADE 3. Apresentação de artigos científicos (oral).
28/11	2h/a Práticas	UNIDADE 3. Apresentação do relatório do projeto de pesquisa (escrito e oral).