

**PLANO DE CURSO DE DISCIPLINA DO PPGECAL**

CÓDIGO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO
DTRA1468	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	----

C.H. SEMESTRAL	PROFESSOR	CRÉDITO			ANO	P. LETIVO
		T	P	E		
60h	Silmara Almeida Carvalho	4	-	-	2018	II

APROVAÇÃO PELO COLEGIADO	ASSINATURA DO COORDENADOR
Aprovado	 Rafael da Costa Ilhéu Fontan Cadastro 72435437-1

**EMENTA:**

Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. Fatores que influenciam na avaliação sensorial. Métodos sensoriais. Estudos com consumidores: testes qualitativos e quantitativos. Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). Avanços em Análise Sensorial: Análise multivariada aplicada à avaliação sensorial; *Conjoint analysis*; Mapa de preferência; Análise de tempo e intensidade; outros. Uso de aplicativos computacionais para análise estatística de dados provenientes da avaliação sensorial (SAEG e GENES).

**OBJETIVOS GERAL:**

Apresentar aos alunos da Pós-Graduação em Engenharia e Ciência de Alimentos conhecimento teórico para a compreensão da Análise Sensorial como Ciência de importância na Engenharia de Alimentos e a aplicação das ferramentas de análise, somando-se a aplicação das diversas técnicas estatísticas de estruturação experimental e análise dos resultados, com uso de programas estatísticos adequados.

**OBJETIVO ESPECÍFICOS:**

Apresentar todos os conceitos principais de Análise Sensorial e as ferramentas de análises; apresentar as possibilidades de planejamentos experimentais e análises estatísticas; executar projetos práticos para aprendizagem de planejamento, desenvolvimento, análise de dados e discussão de resultados das ferramentas de interesse do grupo de discentes interessados.  
Atualizar-se das novas pesquisas aplicando análise sensorial em Ciência ou Tecnologia de Alimentos.

**AVALIAÇÃO:**

O processo avaliativo constará do desenvolvimento de atividades como trabalhos colaborativos, fóruns de discussão, estudos de artigos atuais nas áreas de interesse, desenvolvimento de pequenas revisões de literatura nos temas de interesse e, apresentação de seminários temáticos. Além do desenvolvimento de atividades práticas que englobam planejamento, execução, análise de dados e discussão de resultados da aplicação de ferramentas análise sensorial de interesse.

### NÚMERO DE AULAS POR UNIDADE:

A disciplina será composta por 3 unidades teóricas e 3 atividades práticas. Cada unidade teórica será composta por 05 (cinco) semanas com 2h de aulas teóricas semanais. Cada unidade prática será composta por 05 (cinco) semanas com 2h de atividades práticas semanais. Totalizando-se 20h aula/unidade.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

#### UNIDADE 1:

Introdução a Análise Sensorial. Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. Fatores que influenciam na avaliação sensorial.

Métodos sensoriais discriminatórios. Estudos com consumidores: testes qualitativos e quantitativos.

**Práticas Unidade 1:** Práticas discriminatórias e afetivas (estudo de consumidor). Uso de aplicativos computacionais para análise estatística de dados provenientes da avaliação sensorial (SAEG e GENES).

#### UNIDADE 2:

Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). Avanços em Análise Sensorial: Análise multivariada aplicada à avaliação sensorial; *Conjoint analysis*; Mapa de preferência; Análise de tempo e intensidade; outros.

**Práticas Unidade 2:** Práticas descritivas. Uso de aplicativos computacionais para análise estatística de dados provenientes da avaliação sensorial (SAEG e GENES).

#### Unidade 3:

Atualizar-se das novas pesquisas aplicando análise sensorial em Ciência ou Tecnologia de Alimentos

**Práticas Unidade 3:** Discussões de artigos que apresentem novas pesquisas aplicando análise sensorial. Desenvolvimento e apresentação de seminários. Desenvolvimento de mini revisões de temáticas de interesse.

### BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

#### Referências BÁSICAS:

DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. 2ª edição, Curitiba: Editora PUCPress, 2019.

ELLENDERSEN, L.S.N.; WOSIAC, G. Análise Sensorial Descritiva Quantitativa: Estatística e Interpretação. Ponta grossa: Editora UEPG, 2014

MINIM, V. DE P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores (4ª ed.). Viçosa: Editora UFV, 2018.

MINIM, V. DE P.R.; DA SILVA, R. DE C. DOS S.N. Análise Sensorial Descritiva. Viçosa: Editora UFV, 2016.

FRANCO, M.R.B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. 1ª edição, São Paulo: Editora Varela, 2003.

#### Referências COMPLEMENTARES:

MEILGAARD, M.; CICILLE, G.V.; THOMAS, C. Sensory evaluation techniques, 3ª edição, London, CRC, 1999.

STONE, H.; SIDEL, J.L. Sensorial evaluation practices, 2ª ed. San diego, EUA: Academic Press, 1992.

PERIÓDICOS nacionais e internacionais, indexadas que envolvam a temática Análise Sensorial.