

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO
1332	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	40h T – 20h / P – 20h	2º

EMENTA

Análise sensorial de alimentos: conceito, origem e importância. O papel dos sentidos humanos na análise sensorial. Atributos sensoriais dos alimentos: aparência, aroma, sabor e textura. Métodos de avaliação sensorial. Fatores de alterações sensoriais: armazenamento em função do tempo, condições de estocagem e tipos de embalagem. Painel sensorial. Coleta de dados e análise dos resultados.

OBJETIVOS

GERAL

Obter conhecimentos teóricos e práticos sobre qualidade e análise sensorial dos alimentos, tendo em vista sua utilização na área gastronômica.

ESPECÍFICOS

Entender a importância da avaliação sensorial de alimentos.

Conhecer as condições necessárias para aplicação dos métodos sensoriais.

Identificar os métodos que devem ser utilizados nas análises.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - PERCEPÇÃO SENSORIAL (2h)

- 1.1 Introdução.
- 1.2 Finalidade.
- 1.3 Importância para indústria de alimentos.
- 1.4 Histórico.

UNIDADE II - RECEPTORES SENSORIAIS (3h)

- 2.1 Órgãos dos sentidos.
- 2.2 O olfato e o nariz.
- 2.3 O gosto e a língua.
- 2.4 A visão e o olho.
- 2.5 O tato e audição.

UNIDADE III - SELEÇÃO E TREINAMENTO DE JULGADORES (5h)

- 3.1. Organização das equipes de julgadores de testes
- 3.2. Equipamentos
- 3.3. Amostragem
- 3.4. Preparo das amostras para análise sensorial
- 3.5. Número de amostras
- 3.6. Seleção e treinamento de julgadores
- 3.7. Seleção da equipe
- 3.8. Treinamento de julgadores
- 3.9. Tamanho da equipe de julgadores

UNIDADE IV - MÉTODOS SENSORIAIS (5h)

- 4.1. Métodos discriminativos (triangular, duo-trio).
- 4.2. Métodos descritivos (avaliação atributos - escalas, perfil de sabor)
- 4.3. Métodos subjetivos (ordenação, escala hedônica)
- 4.4. De qualidade (escala hedônica, preferência/diferenças, comparação pareada).

4.5. Aceitabilidade por consumo

UNIDADE V - FATORES DE ALTERAÇÕES SENSORIAIS (5h)

- 5.1. Estimativa de vida de prateleira de produtos alimentícios
- 5.2. Armazenamento de alimentos
- 5.3. Alterações sensoriais no armazenamento
- 5.4. Estocagem de alimentos
- 5.5. Embalagens de alimentos

PRÁTICA (20h)

Teste de reconhecimento de odores
Teste de reconhecimento de gostos básicos
Teste triangular
Elaboração de produto com matéria prima diferenciada

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas informativas dialogadas; Aulas demonstrativas; Trabalhos em grupo e individual.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

TDE1 – Assistir o vídeo (Análise Sensorial auxilia desenvolvimento de alimentos) no link
<https://www.youtube.com/watch?v=ViJYaEfbfIQ>. (4 horas)

TDE 2 – Leitura do artigo: Avaliação da qualidade sensorial dos alimentos. Boas práticas e recomendações para uma correta análise descritiva (4 horas)

RECURSOS DIDÁTICOS

Projektor de multimídia; retroprojektor; quadro branco e pincel; Internet, vídeos, documentários.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais:

a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;

b) três notas parciais (aproximadamente a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: avaliação escrita individual com peso de 100% quando admitir, em seu conteúdo, questões referentes ao texto acadêmico; avaliações escritas individuais na proporção mínima de 70%, quando associadas a atividades acadêmicas individuais, cuja proporção será de até 30% para a composição da nota.

Estão previstas como atividades acadêmicas: leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, em sala de aula, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 20% a 30% na composição da nota da 2ª ou 3ª avaliação, conforme correlação entre artigo e conteúdo trabalhado;

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

TDE 1: [1ª avaliação] Assistir o vídeo Assistir o vídeo (Análise Sensorial auxilia desenvolvimento de alimentos) no link:
<https://www.youtube.com/watch?v=ViJYaEfbfIQ>. (6 horas)

TDE 2: [2ª avaliação] Leitura, interpretação e discussão em sala de aula do artigo Jenny Sumara SOZO; Sandra MOTIKAWA; Elizabeth MARTINS ; Thiago Pereira ALVES. ANÁLISE SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE PRATOS PRONTOS À BASE DE SUBPRODUTOS DE FILÉ DE SALMÃO . Rev. Bras. Eng. Pesca 10(2): 113-129, 2017 (6 horas)



BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR ISO 6658**: análise sensorial: metodologia: orientações gerais. São Paulo, 2019.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed., ampl. e atual. Barueri, SP: Manole, 2014. *E-book*

PALERMO, Jane Rizzo. **Análise Sensorial**: fundamentos e métodos. São Paulo: Atheneu, 2015. *E-book*

COMPLEMENTAR

GRANATO, D.; NUNES, D. S. **Análises Químicas, Propriedades Funcionais e Controle de Qualidade de Alimentos e Bebidas**. São Paulo: Elsevier, 2016.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause**: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.

OLIVEIRA, Ana Flávia de; STORTO, Letícia Jovelina. **Tópicos em Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Blucher, 2016. *E-book*.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed., rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007.

PICÓ, Yolanda. **Análise Química de Alimentos**: técnicas. São Paulo: Elsevier – Campus, 2015.