



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS - PPGCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC
Tel: 48 3721-5397
E-mail ppgcal@contato.ufsc.br - <http://pgcal.pos.ufsc.br>

PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2022.1

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº Aulas – horas semanais	TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
CAL510013	Controle de qualidade sensorial	M e D	02	30

II. PROFESSOR MINISTRANTE

Prof^a. Dr^a. Renata Dias de Mello Castanho Amboni – E-mail: renata.amboni@ufsc.br

III. HORÁRIO

2. 13:30 - 2

IV. EMENTA

Importância da análise sensorial no controle de qualidade de alimentos e bebidas. Ambiente dos testes sensoriais. Seleção e treinamento de julgadores para a formação de equipes para os testes sensoriais. Métodos de análise sensorial. Correlação entre resultados da análise sensorial e das análises físico-químicas. Métodos estatísticos e interpretação.

V. OBJETIVOS

GERAL:

Conhecer técnicas modernas de análise sensorial para atender às demandas dos laboratórios de análise sensorial relacionadas com as áreas de Garantia e Controle de Qualidade e Desenvolvimento de Novos Produtos na indústria de alimentos.

ESPECÍFICOS:

- Caracterizar diferenças e similaridades entre produtos que disputam um mesmo mercado consumidor;
- Otimizar atributos sensoriais de aparência, aroma, sabor e textura de alimentos em função de expectativas do mercado consumidor;
- Avaliar alterações sensoriais que ocorrem em função do tempo e condições de armazenamento, tipo de embalagem, variações no processamento, variações na matéria-prima, entre outros.

VI. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

PROGRAMA TEÓRICO

- 1 Objetivos e introdução à análise sensorial.
 - Órgãos dos sentidos e filosofia
- 2 Equipamentos
- 3 Amostragem.
 - Preparo das amostras para análise sensorial.
 - Número de amostras.
- 4 Seleção e treinamento de julgadores.
 - Seleção da equipe.

- Treinamento de julgadores.
- Tamanho da equipe de julgadores.

5 Organização da equipe de julgadores de testes

- Papel dos julgadores.

6 Métodos sensoriais – Testes mais comuns.

- Discriminativos (triangular, tetraédrico, duo-trio, pareado simples, comparação pareada).
- De qualidade (escala hedônica, preferência/diferenças).

7 Técnicas especiais

- Fator de análise.
- Análise discriminatória.

8 Análise estatística dos testes

- Análise dos dados.
- Interpretação dos resultados.

VII. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

AULAS TEÓRICAS

- Aulas expositivas e dialogadas, com apoio de quadro e data show.
- Leitura de artigos pré-definidos, construção e compartilhamento de ideias através de um mural interativo e colaborativo - Padlet, atividades avaliativas, entre outras.

OBS.: *Os alunos matriculados na disciplina podem utilizar o apanhado de lições ministradas para estudo. No entanto, é vedado-lhes a publicação, integral ou parcial, sem autorização prévia e expressa do professor em questão (Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, Art 46, inciso IV).*

VIII. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados pela construção e compartilhamento das ideias no mural interativo e colaborativo – Padlet (50% da nota final) e através da apresentação da análise crítica de um artigo atual sobre o tema da disciplina (tema será definido nas primeiras aulas) (50% da nota final). Estas avaliações serão realizadas em dupla.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a seis (6) e que tenha frequência, no mínimo, 75 % das atividades da disciplina. Os alunos que faltarem às provas deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC

IX – CRONOGRAMA	
DIA/MÊS	CONTEÚDO AULAS TEÓRICAS (número de aulas)
11/04	Apresentação da disciplina. Revisão dos Fundamentos de AS. Condições de avaliação. (02)
18/04	Apresentação da disciplina. Revisão dos Fundamentos de AS. Condições de avaliação. (02)
25/04	Metodologias clássicas de Análise Descritiva: princípios, conceitos e aplicações. Procedimentos e Normas. Critérios gerais estabelecidos pela ISO 8586:2012 para um programa de treinamento de avaliadores: princípios básicos. (02)
02/05	Metodologias clássicas de Análise Descritiva: princípios, conceitos e aplicações. Procedimentos e Normas. Critérios gerais estabelecidos pela ISO 8586:2012 para um programa de treinamento de avaliadores: princípios básicos. (02)
09/05	Metodologias clássicas de Análise Descritiva: princípios, conceitos e aplicações. Procedimentos e Normas. Critérios gerais estabelecidos pela ISO 8586:2012 para um programa de treinamento de avaliadores: princípios básicos. (02)
16/05	Avaliação de artigos sobre os métodos avaliados em sala de aula (02)
23/05	Metodologias Alternativas – equipe semitreinada: princípios, conceitos e aplicações. Procedimentos e Normas. (02)
30/05	Metodologias Alternativas – equipe semitreinada: princípios, conceitos e aplicações. Procedimentos e Normas. (02)
06/06	Avaliação de artigos sobre os métodos avaliados em sala de aula (02)
13/06	Metodologias rápidas – abordagem com consumidores: princípios, conceitos e aplicações. Procedimentos e Normas. (02)
20/06	Metodologias rápidas – abordagem com consumidores: princípios, conceitos e aplicações. Procedimentos e Normas. (02)
27/06	Metodologias rápidas – abordagem com consumidores: princípios, conceitos e aplicações. Procedimentos e Normas. (02)
04/07	Avaliação de artigos sobre os métodos avaliados em sala de aula (02)
11/07	Apresentação da análise crítica
18/07	Apresentação da análise crítica

X. BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1	DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4 ed. rev. e ampl., Curitiba, PR, Ed. Champagnat, 2013, 531 p.
2	MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudo com consumidores. 2 ed. rev. e ampl. - Viçosa, MG, Ed. UFV, 2010, 308 p.
3	MINIM, V.P.R; DA SILVA, R.C.S.N. Análise sensorial descritiva. Viçosa, MG, Ed. UFV, 2016, 280 p.
4	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT.
5	INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION
6	Artigos científicos atuais na área – Periódico CAPES

Assinatura do Professor

Assinatura do Coordenador do PPGCAL

Aprovado no Colegiado do PPGCAL/UFSC

Em: ____/____/____