



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Centro de Ciências Agrárias
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos
Programa de Pós-Graduação em Ciências dos
Alimentos

E-mail ppqcal@contato.ufsc.br –
<http://pgcal.pos.ufsc.br/>

PLANO DE ENSINO – semestre 2021.1

Plano de Ensino elaborado em caráter excepcional para substituição das aulas presenciais por atividades pedagógicas não presenciais, enquanto perdurar a pandemia do novo coronavírus – COVID-19, em observância à Resolução Normativa n.140/2020/CUn, de 21 de julho de 2020.

I - IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA			
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº HORAS - AULA SEMANAIS	SEMESTRE
CAL510013	Controle de Qualidade Sensorial	2 Teóricas	primeiro

1.1. HORÁRIO:

1.2. CARGA HORÁRIA TOTAL 30 HORAS-AULA

ATIVIDADES SÍNCRONAS: 12 HORAS-AULA segunda-feira 14h-15h (Aulas semanais no Moodle ou Google Meet)

ATIVIDADES ASSÍNCRONAS: 18 HORAS-AULA (horário de estudo organizado pelo estudante)

II – PROFESSOR

Renata Dias de Mello Castanho Amboni – e-mail: renata.amboni@ufsc.br

III – 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.

IV – 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.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 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.
- 9 Índice de aceitabilidade.

VI – METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Serão ministradas aulas SÍNCRONAS e ASSÍNCRONAS.

As aulas SÍNCRONAS serão realizadas no mesmo dia estabelecido para as aulas presenciais, serão utilizadas diferentes ferramentas de aprendizagem (Google Meet; Big Blue Button; Microsoft Teams; Zoom ou ConferênciaWeb).

Nas atividades ASSÍNCRONAS serão abordadas a leitura de artigos científicos pré-definidos, construção e compartilhamento de ideias através de um mural interativo e colaborativo - Padlet, atividades avaliativas, entre outras.

As INTERAÇÕES ocorrerão durante a participação dos alunos nas aulas síncronas, nos debates e discussões no fórum do Moodle, e nos horários de atendimento em horários pré-agendados em comum acordo.

As FREQUÊNCIAS serão computadas por meio das atividades avaliativas, com obrigatoriedade da realização de no mínimo 75% destas. Todas as atividades, síncronas e assíncronas serão registradas no ambiente virtual de aprendizagem Moodle.

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).

VII – 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 síncrona da análise crítica de um artigo atual sobre o tema da disciplina (tema será definido nas primeiras aulas síncronas) (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

VIII - CRONOGRAMA

(12 semanas com 2 semanas de 02 a 13 de março e 10 semanas de 31/08 a 06/11)

semanas	DATA	CONTEÚDO AULA
1, 2	12/04 -24/04	Apresentação da disciplina. Revisão dos Fundamentos de AS. Condições de avaliação. (02)
3, 4, 5	26-04 -14/05	- Apresentação do novo formato da disciplina; Apresentação do plano de ensino - 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)
6, 7, 8	17/05 – 04/06	Metodologias Alternativas – equipe semitreinada: princípios, conceitos e aplicações. Procedimentos e Normas. (02)
9,10,11	07/06 -25/06	Metodologias rápidas – abordagem com consumidores: princípios, conceitos e aplicações. Procedimentos e Normas. (02)
12	28/06 – 02/07	Avaliação final – Apresentação da Análise Crítica

IX - BIBLIOGRAFIA

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 3 ed. rev. e ampl., Curitiba, PR, Ed. Champagnat, 2013, 531 p.

LAWLESS, H.T., HEYMANN, H. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition, Ed. Springer, 2010

Food Quality and Preference, Food Research International, entre outros periódicos indexados da área.

Assinatura do professor