UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
Departamento de Tecnologia de Alimentos
Tel: (83) 3216-7927
http://www.ctdr.ufpb.br/

PLANO DE ENSINO 2012/2

I – Disciplina

Código	Nome da Disciplina	Horas-Aula Semanais		Horas-Aula Semestrais
		Teóricas	Práticas	
1901019	Análise sensorial	02	00	30

Professor: Ana Alice da Silva Xavier Costa

II – Oferta da disciplina

Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos – CTDR – UFPB

III – Ementa

Estudar a importância e aplicações da análise sensorial; os sentidos e as propriedades sensoriais; elementos estruturais da análise sensorial; principais análises sensoriais; principais análises estatísticas na análise sensorial; problemas sensoriais na indústria de alimentos.

IV – Objetivo

Desenvolver habilidades que permitam ao aluno compreender os principais testes sensoriais e suas aplicações no controle de qualidade e no desenvolvimento de produtos alimentícios.

V – Conteúdo programático

- Definição, histórico e aplicações da análise sensorial
- Condições para aplicação de testes sensoriais
- Receptores sensoriais
- Seleção e treinamento da equipe
- Testes de diferença geral e direcional
- Testes de sensibilidade
- Métodos descritivos
- Métodos afetivos
- Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais

VI – Metodologia de ensino

A aula será expositiva e dialogada, com análise de slides em projetor multimídia. Serão utilizados os seguintes recursos: projetor multimídia, apresentador sem fio/laser e quadro.

VII – Avaliação

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de prova individual escrita (peso 2) e trabalhos em grupo (peso 1).

VIII – Bibliografia sugerida

ANZALDÚA-MORALES, A. La Evaluacion Sensorial de los alimentos en la teoria y en la práctica. Ed. Acribia, S. A. Zaragoza, Espanha, 1994.

DUTCOSKY, A. D. Análise sensorial de alimentos. Ed. Champagnat, Curitiba, 2011.

MININ, V. P. R. Análise sensorial: estudo com consumidores. Ed. UFV, Viçosa, 2010.

STONE, H.; SIDEL, J. L., Sensory Evaluation Practices. Academic Press, New York, 1985.

Bibliografia complementar:

MEILGAARD, M., CIVILLE, G. V., CARR, B. T. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Boca raton, FL, 1987.

PEDRERO, F., D. L.; PANGBORN, R. M. Evaluacion Sensorial de los Alimentos – Métodos Analíticos. Ed. Alambra Mexicana, S. A., México, 1989.

SHIROSE, I.; MORI, E. E. M., Estatística aplicada à análise sensorial. Manual Técnico, ITAL, Campinas. 1994.

URENÃ, P. M.; DÁRRIGO, H. M.; GIRÓN, M. O., Evaluacion Sensorial de los Alimentos – Aplicación Didáctica, Ed. Agrária, Lima, Peru, 1999.

_____

Assinatura do Professor