

QUINTO PERÍODO

TA 29 - Análise Sensorial

Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula Teórica	Hora-aula Prática	Hora-aula EaD
80	66,67	4	T	20	40	20

EMENTA

Amostra e seu preparo. Equipe, seleção, treinamento e número de provadores. Questionários Métodos sensoriais. Métodos de diferença: Teste triangular, Teste triangular modificado, Teste duo-trio, Teste pareado, Teste de ordenação e Teste de comparação múltipla. Métodos de Analíticos: Teste de amostra única e Teste de perfil de sabor. Métodos de Sensibilidade: Teste de threshold e Teste de diluição. Métodos de Escala: Teste de escala hedônica, Teste de escala hedônica facial, Teste de escala numérica estruturada e Teste de escala numérica não estruturada. Métodos de Preferência e Aceitação: Teste de aceitação e Teste de preferência. Avanços em análise sensorial: Teste de Perfil livre e Teste de tempo intensidade.

OBJETIVOS

Fornecer aos alunos noções básicas sobre os testes empregados na análise sensorial e sobre as análises estatísticas utilizadas no tratamento dos dados provenientes dos testes sensoriais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Histórico, objetivos e importância da análise sensorial;

Atributos sensoriais dos alimentos e como são percebidos pelos órgãos do sentido;

Amostra e seu preparo, seleção de equipe de provadores e questionários;

Métodos sensoriais. Métodos de diferença: Teste triangular, Teste triangular modificado, Teste duo-trio, Teste pareado, Teste de ordenação e Teste de comparação múltipla.

Métodos Analíticos: Teste de amostra única e Teste de perfil de sabor.

Métodos de Sensibilidade: Teste de threshold e Teste de diluição.

Métodos de Escala: Teste de escala hedônica, Teste de escala hedônica facial, Teste de escala numérica estruturada e Teste de escala numérica não estruturada.

Métodos de Preferência e Aceitação: Teste de aceitação e Teste de preferência. Avanços em análise sensorial: Teste de Perfil livre e Teste de tempo intensidade.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas. Aulas práticas no laboratório de Análise Sensorial. Atividades práticas, envolvendo as etapas de planejamento e execução de testes sensoriais e de interpretação e tratamento estatístico dos dados experimentais. Estudo de casos. Seminários e relatórios.

AValiação DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

As avaliações do desempenho dos alunos se darão através de provas, atividades e relatório de aulas práticas que resultarão em duas notas de verificações de aprendizagem (VA1 e VA2) e será obtida a média semestral (MS), através da equação:

$$MS = (VA1 + VA2) / 2 = 7,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas.

Será concedida apenas 01 (uma) avaliação substitutiva que versará sobre o conteúdo programático referente à avaliação não realizada pelo aluno e ocorrerá no período previsto no Calendário Letivo.

Será submetido à prova final (NPF), o aluno que obtiver média semestral (MS) maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

O cálculo da Média Final (MF) dar-se-á através da seguinte equação:

$$MF = (MS + NPF) / 2 = 5,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas (Artigo 75, Capítulo IX das Normas de Organização Didáticas da Portaria N°424/GR, de 15 de abril de 2010 do Ifal).

RECURSOS NECESSÁRIOS

Sala de aula com projetor, wifi e computador. Quadro branco e caneta para quadro branco. Laboratório de Análise Sensorial. Insumos alimentícios para as degustações nas aulas práticas de análises sensoriais. SIGAA no Ambiente Virtual de Aprendizagem para as aulas EaD.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ALMEIDA, T. C. A et al (Editor). **Avanços em análise sensorial = avances en análisis sensorial**. São Paulo: Varela. 286 p. ISBN: 8585519436.
2. ABNT. **Coletânea eletrônica reúne as mais recentes normas técnicas referentes à análise sensorial**. Rio de Janeiro.
3. DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise Sensorial de Alimentos**. Ed. Champagnat – Pucpress. 540 p. ISBN 9788554945473.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ABNT. **NBR 13229/2017**: Análise sensorial — Metodologia — Orientação geral para o estabelecimento de um perfil sensorial. Rio de Janeiro.
2. ABNT. **NBR ISO 5492/2107**: Análise sensorial — Vocabulário. Rio de Janeiro.