



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO  
PRO-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS ANIMAL

IDENTIFICAÇÃO		
CURSO	DEPARTAMENTO	
MESTRADO EM CIENCIA ANIMAL	CIENCIA ANIMAL	
PROGRAMA GERAL DA DISCIPLINA		
CÓDIGO	DISCIPLINA	POSIÇÃO NA INTEGRALIZAÇÃO
PCA0147	Análise Sensorial de Alimentos de Origem Animal	ANUAL
PROFESSORES		
Patrícia de Oliveira Lima e Jean Berg Alves da Silva		

CARGA HORÁRIA SEMANAL				Nº DE CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL
TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICA-PRÁTICA	TOTAL		
4	4	8	04	04	60

OBJETIVOS	
<b>OBJETIVO GERAL:</b> Conhecimento sobre 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.	
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Caracterizar diferenças e similaridades entre produtos que disputam um mesmo mercado consumidor;</li><li>2. Otimizar atributos sensoriais de aparência, aroma, sabor e textura de alimentos em função de expectativas do mercado consumidor;</li><li>3. Identificar e formar equipes específicas de trabalho sensorial;</li><li>4. Identificar e reconhecer nos produtos as especificações e exigências do mercado consumidor;</li><li>5. Reconhecer e Aplicar testes estatísticos sobre os resultados da análise sensorial.</li></ol>	

EMENTA	
Objetivo e importância da análise sensorial. Campo de Aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Preparo e apresentação de amostras. Análise estatística e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.	

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
Nº DA UNIDADE	UNIDADE	Nº de HORAS		
		T	P	T-P
I	Introdução, conceito, histórico e importância da Análise Sensorial; Aspectos teóricos e práticos da Análise Sensorial e Os sentidos e a Percepção Sensorial.	4		4



II	Métodos Sensoriais: Discriminativos, Descritivos, Afetivos.	4		4
III	Tipos de equipes sensoriais. Métodos aplicados na seleção e treinamento de provadores. Condições para testes e Ambiente laboratorial para Análise Sensorial e Treinamento de Provadores.	4		4
IV	Análise sensorial de produtos cárneos	4		4
V	Análise sensorial de produtos lácteos e mel	4		4
VI	Análise sensorial de pescados	4		4
VII	Atividades práticas laboratoriais		30	30
VIII	Apresentação de resultados e avaliação	6		6
<b>TOTAL</b>				<b>60</b>

<b>MÉTODOS</b>		
<b>TÉCNICAS</b>	<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	<b>INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO</b>
Exposições dialogadas Aulas práticas em laboratório	Quadro branco Retroprojektor Datashow TV e Vídeo Textos	Prova escrita Produção textual Apresentação oral e/ou escrita de trabalho

<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS (ABNT 2000)</b>
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ALMEIDA, T.C.A. et al. Avanços em Análise Sensorial. São Paulo: Varela, 1999, 286p.</li> <li>2. ANZALDUO-MORALES, A. La evaluation sensorial de los alimentos en la teoria y la práctica. Zaragoza: Acribia, 1994, 198p.</li> <li>3. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. NBR 12994; 13088; 13169; 13170; 13171; 13172; 13526; 13315; 14140; 14141 entre outras. São Paulo: ABNT.</li> <li>4. DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 3 ed. Curitiba: Champagnat, 2011, 426p.</li> <li>5. FISHER, C.; SCOTT, T. R. Flavores de los alimentos: biología y química. Zaragoza: Acribia, 2000.</li> <li>6. FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.</li> <li>7. O'MAHONY, M. Sensory Evaluation of Food – Statistical Methods and Procedures. New York: Marcel Dekker, Inc., 1985, 485p.</li> <li>8. PIGGOTT, J. R. Sensory Analysis of Foods. London and New York: Elsevier Applied Science, 1988, 426p.</li> <li>9. SHIROSE, I.; MORI, Emília, E. M. Estatística aplicada a Análise Sensorial: módulo 1. Manual Técnico nº 13. Campinas: ITAL, 1994, 73 p.</li> <li>10. TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P. A. Análise Sensorial de Alimentos. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1987.</li> <li>11. Normas ISO - ASTM.</li> <li>12. Artigos de Periódicos, Dissertações e Teses relacionados ao tema da disciplina</li> </ol> <p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b></p> <p>PERIÓDICOS: Revista Brasileira de Zootecnia, Journal of Animal Science, Small Ruminant Research, Journal Dairy Science, Journal of Animal Nutrition, British Journal of Nutrition, Canadian Journal of Animal Science, Applied and Environmental Microbiology, Arquivos Brasileiros de Medicina Veterinária, Journal Food Biochemistry, Journal Food Science e Meat Science.</p>

<b>APROVAÇÃO COLEGIADO</b>	
<p>16 / fevereiro / 2016 DATA</p>	<p><i>Valéria Viana de Paulo</i> Coordenador do PPCA.</p>

CONSEPE

1ª PO      14 / ago. / 2016  
Nº DA REUNIÃO      DATA

Toniara Romão  
ASS. DA SECRETÁRIA DO CONSEPE.

MOSSORÓ-RN, 14 de agosto de 2016