



**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**

<b>IDENTIFICAÇÃO</b>		
<b>CURSO</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	
MESTRADO EM PRODUÇÃO ANIMAL	XXXXXXXX	
<b>PROGRAMA GERAL DA DISCIPLINA</b>		
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>POSIÇÃO NA INTEGRALIZAÇÃO</b>
XXXXXXXX	Análise Sensorial de Alimentos de Origem Animal	ANUAL
<b>PROFESSORES</b>		
Patrícia de Oliveira Lima e Jean Berg Alves da Silva		

<b>CARGA HORÁRIA SEMANAL</b>				<b>Nº DE CRÉDITOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>
<b>TEÓRICA</b>	<b>PRÁTICA</b>	<b>TEÓRICA-PRÁTICA</b>	<b>TOTAL</b>		
4	4	8	04	04	60
<b>OBJETIVOS</b>					
OBJETIVO GERAL: 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.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:					
1. Caracterizar diferenças e similaridades entre produtos que disputam um mesmo mercado consumidor;					
2. Otimizar atributos sensoriais de aparência, aroma, sabor e textura de alimentos em função de expectativas do mercado consumidor;					
3. Identificar e formar equipes específicas de trabalho sensorial;					
4. Identificar e reconhecer nos produtos as especificações e exigências do mercado consumidor;					
5. Reconhecer e Aplicar testes estatísticos sobre os resultados da análise sensorial.					

<b>EMENTA</b>
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.

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>				
<b>Nº DA UNIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>Nº de HORAS</b>		
		<b>T</b>	<b>P</b>	<b>T-P</b>
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 DIDATICOS</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>ALMEIDA, T.C.A. et al. Avanços em Análise Sensorial. São Paulo: Varela, 1999, 286p.</li> <li>ANZALDUO-MORALES, A. La evaluation sensorial de los alimentos en la teoria y la práctica. Zaragoza: Acribia, 1994, 198p.</li> <li>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. NBR 12994; 13088; 13169; 13170; 13171; 13172; 13526; 13315; 14140; 14141entre outras. São Paulo: ABNT.</li> <li>DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 3 ed. Curitiba: Champagnat, 2011, 426p.</li> <li>FISHER, C.; SCOTT, T. R. Flavors de los alimentos: biología y química. Zaragoza: Acribia, 2000.</li> <li>FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.</li> <li>O'MAHONY, M. Sensory Evaluation of Food – Statistical Methods and Procedures. New York: Marcel Dekker, Inc., 1985, 485p.</li> <li>PIGGOTT, J. R. Sensory Analysis of Foods. London and New York: Elsevier Applied Science, 1988, 426p.</li> <li>SHIROSE, I.; MORI, Emília, E. M. Estatística aplicada a Análise Sensorial: módulo 1. Manual Técnico nº 13. Campinas: ITAL, 1994, 73 p.</li> <li>TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P. A. Análise Sensorial de Alimentos. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1987.</li> <li>Normas ISO - ASTM.</li> <li>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 Enviromental Microbiology, Arquivos Brasileiros de Medicina Veterinária, Journal Food Biochemistry, Journal Food Science e Meat Science.</p>

<b>APROVAÇÃO COLEGIADO</b>	
_____/_____/2016 DATA	_____ Coordenador do PPGPA.
<b>CONSEPE</b>	

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/2016 \_\_\_\_\_  
Nº DA REUNIÃO DATA ASS. DA SECRETÁRIA DO CONSEPE.

**MOSSORÓ-RN, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016**