



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
SECRETARIA GERAL DOS CONSELHOS DA ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 614/2010.

EMENTA: Aprova criação e inclusão da disciplina eletiva: “ANÁLISE SENSORIAL APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL”, na grade curricular dos Cursos de Medicina Veterinária e Zootecnia da Unidade Acadêmica de Garanhuns desta Universidade.

O Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal Rural de Pernambuco, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no Parágrafo 6º do Art. 15 do Estatuto da Universidade e considerando os termos da Decisão Nº 149/2010 da Câmara de Ensino de Graduação deste Conselho, em sua III Reunião Ordinária, realizada no dia 16 de dezembro de 2010, exarada no Processo UFRPE Nº 23082.005936/2010,

R E S O L V E:

Art. 1º - Aprovar, em sua área de competência, a criação e inclusão da disciplina eletiva: “ANÁLISE SENSORIAL APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL”, com carga horária total de 60/h (sessenta) horas/aula, como eletiva, nas grades curriculares dos Cursos de Medicina Veterinária e Zootecnia, oferecidos pela Unidade Acadêmica de Garanhuns desta Universidade, conforme consta do Processo acima mencionado.

Art. 2º - Revogam-se as disposições em contrário.

SALA DOS CONSELHOS DA UFRPE, em 28 de dezembro de 2010.

PROF. VALMAR CORRÊA DE ANDRADE
= PRESIDENTE =

Confere com o original assinado pelo Reitor e arquivado nesta Secretaria Geral



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE GARANHUNS

Av. Bom Pastor, s/nº, Bairro: Boa Vista – CEP 55.296-901 Garanhuns, PE
Fone: 0xx-87-3761.0882 <http://www.uag.ufrpe.br>

(ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 614/2010 DO CEPE).

PROGRAMA DE DISCIPLINA

IDENTIFICAÇÃO

DISCIPLINA: Análise Sensorial aplicada ao Desenvolvimento de Produtos de Origem Animal **CÓDIGO:**

DEPARTAMENTO: Unidade Acadêmica de Garanhuns /UAG ÁREA: Tecnologia de Produtos de Origem Animal

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HORAS NÚMERO DE CRÉDITOS: 04

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 04 TEÓRICAS: 30 PRÁTICAS: 30

PRÉ-REQUISITOS: Não tem

CO-REQUISITOS: Não tem

NÚMERO DE VAGAS: 30, sendo 15 para o curso de Zootecnia e 15 para o de Medicina Veterinária.

EMENTA

Preparar os discentes para utilizarem a Análise Sensorial como ferramenta para o desenvolvimento de produtos de origem animal.

CONTEÚDO

UNIDADES E ASSUNTOS

Unidade I - Análise Sensorial

Estudo dos conceitos e princípios da Análise Sensorial; os órgãos dos sentidos; propriedades sensoriais; características dos provadores; tipos de provadores; horários e duração das análises; quantidade de amostra servida; temperatura de serviço das amostras; motivação; ambiente de teste.

Unidade II – Testes Sensoriais

Seleção e treinamento da equipe: objetivos, procedimentos, treinamento e motivação; testes de diferença: triangular, duo-trio, ordenação, comparação múltipla (teste de diferença do controle); métodos descritivos: teste de escala, perfil de textura, perfil de sabor, análise descritiva quantitativa, tempo-intensidade; testes subjetivos ou afetivos: teste de preferência e teste de aceitabilidade.

(ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 614/2010 DO CEPE).

Unidade III – Análise Estatística dos Dados

Teste X^2 ; teste seqüencial de Wald; Delineamento estatístico de experimental; análise de variância; SAS. Práticas: Teste de ordenação; Teste Triangular; Teste de Preferência; Teste de Aceitação

Unidade IV – Avaliação Sensorial

Nesta unidade o aluno, supervisionado pelo professor responsável pela disciplina, desenvolverá um produto, utilizando a técnica sensorial mais adequada para avaliar o produto desenvolvido e sua possível colocação no mercado. Os resultados obtidos deverão ser apresentados em forma de seminário e/ou trabalho para publicação

METODOLOGIA

Aulas expositivas e dialogadas. O conteúdo da disciplina será ministrado através de exposição oral e gráfica (aulas teóricas e aulas práticas). Estudo de casos. Execução de pesquisas.

RECURSOS DIDÁTICOS:

Quadro, retroprojeter, Data show, vídeos e material impresso preparado pelo professor da disciplina.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- a) Frequência
- b) Pontualidade na entrega dos trabalhos
- c) Provas dissertativas
- d) Seminários
- e) Relatórios das atividades práticas
- f) Trabalho

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

CHAVES, J. B. P. **Métodos de Diferença em Avaliação Sensorial de Alimentos e Bebidas**. Viçosa: UFV, 1998.

FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. **Técnicas de Análise Sensorial**. Campinas, SP: Ital/Lafise, 2002. 116p.

FERREIRA, V. L. P. (Coordenação) **Análise Sensorial: testes discriminativos e afetivos**. Campinas, SP: SBCTA, 2000. 127p. (Manual Série Qualidade).

MEILGAARD, M.; CEVILLE, G. V.; CARR, B. T.; **Sensory Evaluation Techniques**. 3 ed. CRC Press, 1998.

(ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 614/2010 DO CEPE).

MORAES, M. A. C. **Métodos de Avaliação Sensorial de Alimentos**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 1998.

STONE, H.; SIDEL, J. L. **Sensory Evolution Practices**. Elsevier Academic Press, 2006. (Food Science and Technology – International Series)

TEIXEIRA, E. **Análise Sensorial de Alimentos**. Florianópolis: Editora UFSC, 1987.

COMPLEMENTAR:

Revista de Ciência e Tecnologia de Alimentos
Journal of Food Science and Technology
Journal of Food Preference

Garanhuns, 21 de junho de 2010

Betânia Araújo Cosme dos Santos
SIAPE 1551871