

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Professor (es): ANA PAULA ANDRÉ BARROS		Titulação: MESTRA	
Curso: VITICULTURA E ENOLOGIA		Turma: VE09	
Componente Curricular/Disciplina: Análise Sensorial II		Período de Execução: 29/05/2017 a 01/11/2017	
		Oferta: () Anual (X) Semestral	
		Ano /Semestre: 2017.1	
Quantidade de Horas		Carga Horária Total	Número total de aulas () Anual (X) Semestral
Teórica	Prática		
45	30	75	38

EMENTA

Identificação e reconhecimento das propriedades organolépticas das uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho, com conhecimento técnico sobre os aspectos dos produtos, permitindo a identificação das suas qualidades e defeitos inerentes ao processo de produção, armazenamento e serviço, possibilitando, ainda, a participação em discussões técnicas durante provas sensoriais de julgamentos, com análise dos dados.

OBJETIVOS

GERAL:

Conhecer o perfil sensorial dos produtos vitivinícolas durante sua elaboração e prontos para consumo, realizando sua descrição sensorial e identificação dos parâmetros necessários para a harmonização;

ESPECÍFICOS:

- Conhecer os sabores e sinergias relacionados à prática da análise sensorial;
- Identificar as características sensoriais de cada etapa do processamento da uva, vinho e seus derivados;
- Reconhecer os diferentes tipos de vinhos;
- Indicar o melhor método da análise sensorial de acordo com o produto a ser analisado;
- Dominar a prática de análise sensorial em uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho;

- Entender os sistemas de anotações e fichas de degustação;
- Conhecer o processamento de dados da análise sensorial;
- Dominar a descrição de termos e glossário sensorial enológico;

CH	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Instrumentos e valores
2	Aplicabilidade de Métodos Análise Sensorial na indústria vitivinícola.	Exposição dialogada pelo professor;	Apresentação de Seminário (Valor = 10,0 pontos) = Média 1
2	Análise sensorial descritiva de vinhos tintos secos fino		
2	Termos técnicos para análise sensorial descritiva		
2	Aula Prática: Análise sensorial descritiva de vinhos tintos. Uso de termos técnicos e prática da escrita.	Atividades orientadas;	Avaliação escrita (Valor = 10,0 pontos) = Média 2
2	Visita técnica e análise sensorial descritiva de vinhos na loja especializada em vinhos: Sr. Vinho.	Atividades de trabalho em grupo;	
2	Prospecção sensorial de vinhos a partir da análise do rótulo do produto.	Atividades individuais/coletivas;	
2	Aula Prática: Análise sensorial descritiva de vinhos tintos de diferentes variedades/regiões/tempo de garrafa. Uso de termos técnicos e prática da escrita.	Atividades orientadas/complementares	Atividade 1 (Valor = 1,0 ponto) Atividade 2 (Valor = 1,0 ponto) + Aulas práticas (Valor = 8,0) = (Valor = 10,0 ponto) = Média 3
2	Entrega e discussão da prospecção dos vinhos realizada em aula anterior.	(extraclasse);	
4	Organização e discussão das atividades que serão apresentadas no sábado interativo. Mesa de aromas e roda de harmonização X variedades de uvas.	Aulas práticas e/ou teóricas no campo/laboratório;	(Média 1 + Média 2 + Média 3) / 3 = Média final
4	Métodos de análise sensorial para uva, vinhos e derivados. Confecção de fichas de análise sensorial de acordo com os métodos.	Visitas técnicas;	
4	Métodos de análise sensorial para uva, vinhos e derivados. Confecção de fichas de análise sensorial de acordo com os métodos.	Experimentos em espaços diversos;	
4	Métodos de análise sensorial para uva, vinhos e derivados. Aplicação das fichas de análise sensorial de acordo com os métodos, utilizando diferentes produtos derivados da uva e do vinho.	Visitas em eventos acadêmicos.	
4	Estudo de artigos científicos onde metodologias de análise sensorial foram aplicadas.		

2	Seminário: Apresentação do seminário dos artigos científicos trabalhados em aula anterior.
2	Aula prática: Análise às cegas de aromas primários, secundários e terciários.
2	Visita técnica e análise sensorial descritiva de vinhos nas instalações da loja especializada em vinhos: Sr. Vinho.
2	Continuação da apresentação do Seminário referente ao estudo de artigos científicos.
2	Aula prática: Análise sensorial de diferentes vinagres comerciais utilizando diferentes métodos de análise sensorial
2	Aula prática: Análise Sensorial Descritiva de vinhos tintos e vinhos brancos evoluídos.
2	Aula prática: Análise Sensorial Descritiva de vinhos tintos e vinhos brancos oxidados.
4	Aula prática: Aplicação de testes de análise sensorial: - Teste de Preferências: Uva passa e Chocolate; - Duo-trio: Chocolate
2	Aula prática: Aplicação de testes de análise sensorial: - Teste de Aceitação: Uva passa
2	Análise sensorial e discussão da evolução sensorial na elaboração de vinhos espumantes: Vinho Base em fermentação ao Vinho espumante pronto.
2	Aula prática: Análise Sensorial de destilados derivados de vinho.
2	Aula prática: Análise Sensorial descritiva de bebida mista, vinho comum e vinho labrusco.
2	Elaboração do Glossário para análise sensorial de vinhos e derivados.
2	Discussão do Glossário para análise sensorial de vinhos e derivados elaborado na aula anterior.
2	Pesquisa, análise e discussão das taças ideais para cada tipo de derivado da uva e do vinho.
2	Aplicação de avaliação escrita: Análise sensorial descritiva de vinho espumante extra-brut.
2	Participação no Seminário de Indicação Geográfica de vinhos da região do Vale do Submédio São Francisco, promovido pela Embrapa Semiárido.
2	Apresentação de Seminário: Taças ideais para cada tipo de vinho e vinho espumante.

2 | Avaliação de Segunda Chamada

2 | Avaliação Final

BÁSICA:

- PEYNAUD, É.; BLOUIN, J.; STAHEL, M.; LAMELO, J. L. A. **O gosto do vinho: o grande livro da degustação.** São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010. 240 p.
- EDER, R. **Defectos del vino: reconocimiento, prevención, corrección.** Zaragoza: Acribia, 2000. 229 p.
- SPLENDOR, F. **Vinho: degustação e serviço, saúde, enoturismo : licores.** Caxias do Sul: Educus, 2003. 387 p.
- MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores.** 2.ed.rev.ampl Viçosa: UFV, 2010. 308 p.

Professor (a)

Coordenador (a) Curso

Data

Assinatura

Data

Assinatura

___/___/___

___/___/___