



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO
PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL
CURSO DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

PLANO DE DISCIPLINA

Disciplina: Análise Sensorial I		
Carga Horária Total: 75 horas	Carga Horária Teórica: 36 horas	Carga Horária Prática: 39 horas

EMENTA

Identificação e reconhecimento as propriedades organolépticas das uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho, com conhecimento técnico a respeito dos aspectos ambientais, estruturais e operacionais inerentes à análise sensorial, permitindo a identificação das qualidades e defeitos pertencentes ao processo de produção, armazenamento e serviço.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Compreender os conceitos técnicos da análise sensorial.

Objetivos Específicos

- Conhecer e identificar os sentidos atrelados aos conceitos de análise sensorial;
- Reconhecer os perfis sensoriais qualitativos e quantitativos das uvas, vinhos e derivados;
- Praticar a análise sensorial desenvolvendo a expressão dos sentidos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas Teóricas

1. Apresentar ementa e plano de disciplina;
-Realização diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina. (2 horas)
2. Aplicabilidade da análise sensorial na indústria vitivinícola. (2 horas)
-definição;
-aplicações.
3. Mecanismo geral e os receptores sensoriais. (6 horas)
-o que é percepção;
-olfato e o nariz;
-gosto e a língua;
-visão e o olho;

- tato e receptores do tato;
- audição e o ouvido;
- interação sensoriais.
- 4. Limiar de detecção. (2 horas)
- 5. Órgãos do sentido na análise sensorial. (4 horas)
- 6. Condições ambientais para análise sensorial. (4 horas)
- 7. Fatores que influenciam na análise sensorial. (2 horas)
 - fatores fisiológico;
 - fatores psicológico
- 8. Ficha de degustação. (2 horas)
- 9. Acessórios para análise sensorial. (2 horas)
- 10. Características olfativas: origem dos aromas. (4 horas)
- 11. Defeitos olfativos. (2 horas)
- 12. Características visual. (2 horas)
- 13. Características gustativas. (2 horas)
- 14. Glossário de termos de sensoriais para vinhos brancos e tintos. (4 horas)

Aulas Práticas

1. Aula prática: Teste de limiar de detecção. (4 aula)
2. Aula prática: Teste de reconhecimento de aromas. (6 horas)
3. Aula prática: Identificação de defeitos no vinho. (3 horas)
4. Aula prática: Teste de similaridades e diferenças no vinho. (2 horas)
5. Aula prática: Avaliação sensorial de vinhos brancos e tintos. (8 horas)

Visita Técnica

1. Laboratório de Sensorial – Embrapa Semiárido (4 horas)
2. Vinícola Santa Maria - Rio Sol (4 horas)
3. Vinícola Terra Nova – Grupo Miolo (4 horas)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aulas expositivas e dialogadas utilizando equipamento multimídia DataShow e/ou quadro branco e pincel; Aulas prática; Atividades avaliativas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- 1ª Avaliação: Prova com questões objetivas e discursivas – Valor: 0 a 10.
- 2ª Avaliação: Apresentação de seminários – Valor: 0 a 10.
- 3ª Avaliação: Apresentação de Relatórios de aulas práticas – Valor: 0 a 10.

REFERÊNCIAS

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: EducS, 2003. 387 p.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores.** 2.ed.rev.ampl Viçosa: UFV, 2010. 308 p.

Complementar

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos.** Curitiba: Champagnat, 2013.