



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 II		Código da Disciplina: VE10
Carga Horária Total: 75 horas	Carga Horária Teórica: 29 horas	Carga Horária Prática: 46 horas

EMENTA

Conhecimento das percepções sensoriais inerentes à variedade, região, técnica de processamento, armazenamento e conservação da uva, vinhos e derivados, compreendendo o uso dos métodos sensoriais e suas aplicabilidades para a melhoria do produto final.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Compreender as técnicas e métodos de análise sensorial em vinhos e derivados.

Objetivos Específicos

Reconhecer perfis dos produtos durante as etapas de elaboração e o produto final;
Conhecer, identificar e aplicar os métodos de análise sensorial;
Compreender o preenchimento das fichas de análise sensorial e realizar o processamento de dados;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas Teóricas

1. Apresentar ementa e plano de disciplina; (2 horas)
Realização diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina.
2. Percepções sensoriais de cada etapa do processamento de uvas, vinhos e derivados (4 horas)
3. Conceitos e identificação de marcadores sensoriais em função da variedade, região, técnica de processamento, armazenamento e conservação; (4 horas)
4. Identificação de defeitos organolépticos em uvas, vinhos e derivados; (4 horas)
5. Métodos sensoriais e suas aplicabilidades; (6 horas)

6. Fichas de análise sensorial; (2 horas)
7. Processamento de dados (2 horas)
8. Glossário para análise sensorial de uvas, vinhos e derivados (2 horas)
9. Atividade Avaliativa – 3 horas

Aulas Práticas

1. Teste de reconhecimento de Aromas (4 horas)
2. Avaliação sensorial de vinhos Brancos (8 horas)
3. Avaliação sensorial de vinhos Tintos (8 horas)
4. Avaliação sensorial de uvas tintas e brancas (4 horas)
5. Avaliação sensorial de destilados e derivados de uva e do vinho (8 horas)
6. Atividade Avaliativa - Relatórios de aulas práticas (2 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 (Instrumentos e valores)

- 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: Educ, 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.