



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 SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

PLANO DE DISCIPLINA

Disciplina: Análise Sensorial I		
Carga Horária Total: 75 horas	Carga Horária Teórica: 61 horas	Carga Horária Prática: 14 horas

EMENTA

A disciplina Análise Sensorial I tem a proposta de orientar os alunos quanto ao exame das propriedades organolépticas das uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho, através dos órgãos dos sentidos.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Ensinar a identificar e reconhecer 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 pertencente ao processo de produção, armazenamento e serviço.

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 Presenciais Teóricas

1. Apresentação da ementa da disciplina e entrega do plano de disciplina com discussões a respeito do conteúdo programático (2 horas)
2. Receptores sensoriais (2 horas)
3. Aplicabilidade da análise sensorial na indústria vitivinícola (2 horas)

Aulas Presenciais Práticas

1. Receptores sensoriais (2 horas)
2. Reconhecimento de aromas (2 horas)
3. Análise sensorial de vinhos (2 horas)

4. Visita técnica (8 horas)

Aulas Assíncronas

1. Análise sensorial - conceitos e aplicabilidade (2 horas)
2. Órgãos dos sentidos na análise sensorial (23 horas)
3. Tipos e uso das ferramentas na análise sensorial (3 horas)
4. Testes e fichas para análise sensorial (2 horas)
5. Glossário do Vinho (5 horas)

Aulas Síncronas

1. Apresentação do formato remoto da disciplina, revisão de conteúdo das aulas já ministradas (4 horas)
2. Análise sensorial - conceitos e aplicabilidade (1 hora)
3. Órgãos dos sentidos na análise sensorial (4 horas)
4. Testes e fichas para análise sensorial (1 hora)
5. Glossário do Vinho (1 hora)
6. Análise sensorial prática (3 horas)

Atividades

1. Órgãos dos sentidos na análise sensorial (3 horas)
2. Testes e fichas para análise sensorial (3 horas)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aulas em ambientes digitais; Materiais pedagógicos digitais, como: videoaulas, textos, fóruns e outros.
Atividades avaliativas.

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