



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

<b>Disciplina:</b> Análise Sensorial II		
<b>Carga Horária Total:</b> 75 horas	<b>Carga Horária Teórica:</b> 69 horas	<b>Carga Horária Prática:</b> 6 horas

### EMENTA

A disciplina Análise Sensorial II tem a proposta de orientar os alunos quanto às percepções sensoriais, através dos métodos sensoriais.

### OBJETIVOS

#### Objetivo Geral

Proporcionar conhecimento sobre as 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 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 Presenciais Teóricas

1. Apresentação da ementa e plano de disciplina; Realização de diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina (4 horas)
2. Percepções sensoriais de cada etapa do processamento de uvas, vinhos e derivados (2 horas)
3. Condições de ambiente para realização de teste de análise sensorial (4 horas)
4. Composição aromática (2 horas)
5. Conceitos e identificação de marcadores sensoriais em função da variedade, região, técnica de processamento, armazenamento e conservação (4 horas)

#### Aulas Presenciais Práticas

1. Composição aromática (2 horas)
2. Visita técnica (4 horas)

## **Aulas Assíncronas**

1. Condicionantes da acuidade sensorial (5 horas)
2. Alterações nas características organolépticas do vinho (18 horas)
3. Métodos sensoriais e suas aplicabilidades (3 horas)
4. Fichas para análise sensorial (3 horas)
5. Glossário do Vinho (2 horas)
6. Atributos sensoriais e processamento de dados (4 horas)

## **Aulas Síncronas**

1. Encaminhamentos para a revisão de conteúdos já ministrados (1 hora)
2. Condicionantes da acuidade sensorial (1 hora)
3. Alterações nas características organolépticas do vinho (3 horas)
4. Métodos sensoriais e suas aplicabilidades (1 hora)
5. Glossário do Vinho (1 hora)
6. Atributos sensoriais e processamento de dados (1 hora)
7. Análise sensorial prática (1 hora)

## **Atividades**

1. Condicionantes da acuidade sensorial (3 horas)
2. Alterações nas características organolépticas do vinho (3 horas)
3. Métodos sensoriais e suas aplicabilidades (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**