



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 I	VE 14	
<b>Carga Horária Total:</b> 80 horas	<b>Carga Horária Teórica:</b> 64 horas	<b>Carga Horária Prática:</b> 16 horas

### EMENTA

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

#### Objetivo Geral

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

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

1. Encontro síncrono para apresentação da ementa da disciplina. Realização diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina (3 horas);
2. Aplicabilidade da análise sensorial na indústria vitivinícola (4 horas);
3. Mecanismo geral da percepção sensorial (8 horas);
4. Limiar de detecção (4 horas);
5. Órgãos do sentido na análise sensorial (4 horas);
6. 1ª avaliação de aprendizagem (2 horas)
7. Condições ambientais para análise sensorial (4 horas);
8. Copos ideais para análise sensorial (4 horas);
9. Acessórios para análise sensorial (4 horas);
10. 2ª avaliação de aprendizagem (2 horas)
11. Análise sensorial visual (4 horas);
12. Análise sensorial olfativa (4 horas);
13. Análise sensorial gustativa (4 horas);
14. Fichas de análise sensorial (4 horas);
15. 3ª avaliação de aprendizagem (2 horas)
16. Glossário para análise sensorial de uvas, vinhos e derivados (4 horas).
17. Avaliação de aprendizagem final (3 horas)

Aula Prática (síncrona)

1. AULA PRÁTICA: análise sensorial de uva (4 horas)
2. AULA PRÁTICA: análise sensorial de vinhos (12 horas)

SAR: 80 H

## PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

**Encontros assíncronos:** Envio de atividades de fixação, link com vídeos-aula e vídeos interessantes sobre o assunto, materiais de apoio para leitura e guia de estudo.

**Encontros síncronos:** Aulas com conteúdo sobre o tema da semana, revisão do conteúdo dado anteriormente e momento de tirar dúvidas.

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Instrumentos e valores)

### 1ª etapa:

1ª Avaliação de aprendizagem: Prova com questões objetivas e discursivas (valor: 0 a 6)

2ª Avaliação de aprendizagem: Seminário sobre o tema (valor: 0 a 6)

Atividades de fixação: enviadas após cada aula como guia de estudo (valor: 0 a 4)

### 2ª etapa:

3ª Avaliação de aprendizagem: Construção prática de ficha técnica (valor: 0 a 6)

Avaliação de aprendizagem final: Entrega de Glossário de Análise Sensorial (valor: 0 a 6)

Atividades de fixação: enviadas após cada aula como guia de estudo (valor: 0 a 4)

## REFERÊNCIAS

### Bibliografia 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.

### Bibliografia Complementar: