



DESCRITOR DA UNIDADE CURRICULAR

ANÁLISE SENSORIAL

1. Unidade Curricular:

1.1 Área científica: 541/Indústrias Alimentares

1.2 Tipo (*Duração*): Semestral

1.3 Ano/Semestre: 2º A / 4º S

1.4 Tempo de trabalho (horas) (1):

Horas de Contacto (2)								Projectos	Trabalhos no terreno	Estudo	Avaliação	Total
T	TP	PL	TC	S	E	OT	O					
	51,0					8,5				68,0	5,5	133,0

(1) "O número total de horas do estudante, incluindo todas as formas de trabalho previstas, designadamente as horas de contacto e as horas dedicadas a estágios, projectos, trabalhos no terreno, estudo e avaliação"

(2) Indicar para cada actividade [usando a codificação constante na alínea e) do nº 3.4 das normas] o número de horas totais; "o número de horas de contacto totais distribuídas segundo o tipo de actividade adoptada [ensino teórico (T), teórico-prático (TP) prático e laboratorial (PL), trabalho de campo (TC), seminário (S), estágio (E), orientação tutorial (OT), outra (O)]"

1.5 Créditos ECTS: 5

2. Requisitos e Precedências

A unidade curricular não tem precedências.

É aconselhável a aprovação às unidades curriculares de Estatística e Química e Bioquímica

3. Contexto

4. Competências

Competência 1 - Explica as bases físico-químicas e psico-fisiológicas subjacentes à análise sensorial

Competência 2 - Planeia, executa e provas de análise sensorial sendo capaz de analisar e reportar os resultados correctamente.



5. Conteúdos e Metodologias de Ensino

1. Bases físico-químicas e psico-fisiológicas da análise sensorial

1.1 Cor; 1.2. Sabor (Gosto); 1.3.Aroma; 1.4. Textura

2. Avaliação sensorial

2.1. Condições para a realização de avaliação sensoriais; 2.2. Provas afectivas, discriminativas e descritivas; 2.3 Avaliação estatística dos resultados das provas sensoriais.

Aulas expositivas e Aulas laboratoriais

6. Resultados de Aprendizagem

Competência 1 - Explica as bases físico-químicas e psico-fisiológicas subjacentes à análise sensorial.

RA1- Utiliza os métodos subjectivos e objectivos para determinação da cor e representa as cores utilizando os principais sistemas de notação

RA2- Lista os principais compostos e suas transformações responsáveis pela cor dos alimentos.

RA3- Lista os principais compostos responsáveis pelos sabores elementares e outras sensações gustativas e explica os mecanismos subjacentes à sua percepção.

RA4- Reconhece a diferença entre aroma, cheiro e flavor e identifica os principais grupos de compostos responsáveis pela sensação olfactiva.

RA5 - Explica o papel da avaliação sensorial das avaliações tácteis e indentifica os principais compostos relacionados com a textura.

Competência 2 - Planeia e executa provas de análise sensorial sendo capaz de analisar e reportar os resultados correctamente

RA1- Identifica situações de utilização da análise sensorial.

RA2- Lista os requisitos necessários à condução de provas sensoriais

RA3- Lista os principais tipos de provas sensoriais e planeia e conduz provas discriminativas e descritivas.

RA4- Analiza os resultados de provas sensoriais e reporta os seus resultados.

7. Organização Modular de Avaliação

Módulo 1: Bases da Análise Sensorial

Objectivos: Este módulo avalia os resultados de aprendizagem referentes à competência 1

Peso: 50%

Avaliação: 50 % Teste escrito; 35 % Trabalho de grupo; 15 % desempenho e participação na execução de experiências laboratoriais



Módulo 2: Avaliação Sensorial

Objectivos: Este módulo avalia os resultados de aprendizagem referentes à competência 2

Peso: 50%

Avaliação: Relatórios dos trabalhos práticos (40%) e teste escrito (60%)

Módulo 3:

Objectivos:

Peso:

Avaliação:

Módulo 4:

Objectivos:

Peso:

Avaliação:

8. Avaliação em Exame:

Teste escrito

9. Condições para aproveitamento na UC:

Um aluno fica aprovado quando tenha cumprido o valor mínimo de presenças nas aulas (75% para cada tipo de aula), obtido uma média ponderada das classificações dos módulos igual ou superior a 9,5 valores e uma classificação em cada um dos módulos igual ou superior a 8,0 (oito) valores. Em cada ano lectivo, um aluno que não obtenha aprovação durante o período de leccionação pode ter acesso a uma reavaliação, por módulo, havendo duas chamadas, em época prevista no calendário académico. Um aluno tem acesso a reavaliação quando a soma dos pesos dos módulos com classificação igual ou superior a 8,0 valores corresponda ao mínimo de 33% e tenha cumprido o valor mínimo de presenças nas aulas.

A avaliação em exame, em época normal ou de recurso, contempla os alunos a quem, por força de lei, não possa ser exigida a presença nas aulas e a melhoria de classificação.

10. Bibliografia:

Bibliografia de base:

Richard, H. e Moulton, J.L. - Les Arômes Alimentaires. Paris, França: TEC-DOC Lavoisier, 1992.

Coultate, T.P. - Alimentos. Química de sus componentes. Zaragoza: Acribia, 1986

Macfie e Thomson - Measurements of food preferences. London, UK: Blackie Academic, , 1994.

Hutchings, J.B. - Food Colour and Appearance. London, UK: Blackie Academic, 1994



Noronha, J. - Análise Sensorial - Metodologia /Apontamentos de Análise Sensorial. Coimbra: ESAC, 2003

Bibliografia complementar:

O(s) Regente(s)

(João Freire de Noronha)

()

O Director de Curso

(Regina Nabais)