



Licenciatura em Engenharia Alimentar

Ref.^a: **1322002**
Ano lectivo: **2010-11**

DESCRITOR DA UNIDADE CURRICULAR

ANÁLISE SENSORIAL

SENSORY ANALYSIS

1. Unidade Curricular:

1.1 Área científica: 541

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 n.º 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

Unidade Curricular inserida no plano de estudo da Licenciatura em Engenharia Alimentar que permite ao aluno uma primeira abordagem ao uso das técnicas de análise sensorial dos alimentos.

4. Competências

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

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



4'. Skills

Explains the physico-chemical and psico-physiological basis of sensory analysis
Plans and preforms sensory analysis tests and is able to analyze and report their results.

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 laboratoria

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: Teste escrito (100%)

Módulo 2: Avaliação Sensorial

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

Peso: 50%

Avaliação: Teste escrito (70%), Presença nas aulas e Relatórios (30%)

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), obtida 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 7,5 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 tenha obtido uma classificação superior ou igual a 7,5 valores num qualquer dos módulos 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 Regente: *João Freire de Noronha*

O Director de Curso


(*João Freire de Noronha*)