

Unidade Curricular	Análise Sensorial	Área Científica	Indústrias Alimentares
Licenciatura em	Enologia	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	2
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	81	Horas de Contacto	T - - TP 30 PL - TC - S - E - OT 2 O -
Nível	1-2	Créditos ECTS	3.0
Código	9998-705-2201-00-23		

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Marieta Amélia Martins Carvalho, Sandra Sofia Quinteiro Rodrigues

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Compreender a importância da avaliação sensorial do vinho. Aplicar o conhecimento sobre as vantagens e desvantagens da análise sensorial.
2. Conhecer e aplicar conhecimentos sobre a fisiologia dos sentidos: visão, olfacto e gosto.
3. Conhecer e identificar os sabores básicos, os limiares de percepção e os compostos do vinho associados a esses sabores.
4. Seleccionar e treinar um painel de provadores. Saber aplicar as metodologias da análise sensorial do vinho. Relacionar a análise sensorial com a análise instrumental e a análise estatística.
5. Fazer o relacionamento da análise sensorial com componentes da qualidade organoléptica - aspecto, aroma e sabor. Aplicar na prática os métodos aprendidos.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Conhecimentos de métodos estatísticos.

Conteúdo da unidade curricular

1- Introdução à análise sensorial 2- Bases da análise sensorial 3- Objectivos da análise sensorial 4- Os atributos mais vulgares - aspeto: claridade, intensidade, cor, viscosidade, "spritz", lágrimas; aroma: odor orthonasal (em vidro); sabor: sabor e sensação na boca, odor-retronasal. 5 - Área para a realização das provas e preparação de amostras 6 - Tipos de provas sensoriais 7- Factor que podem influenciar a prova 8 - Condições de apresentação das amostras 9- O relatório em análise sensorial

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução à Análise Sensorial
2. Definição de qualidade. Pontos de vista:
 - Segurança, funcionalidade, características organolépticas, nutrição, cultural e ecológico.
3. Importância do controlo sensorial. Aceitabilidade pelo consumidor. Vantagens e desvantagens da AS
4. Bases da análise Sensorial
 - Definição do problema
 - Subjectividade. Factores fisiológicos e psicológicos
 - Bases fisiológicas
 - Sabores básicos: doce, salgado, amargo, ácido.
 - O provador
 - Área para a realização das provas e preparação de amostras
 - A sala de provas. Aspectos ambientais
5. Objectivos da análise sensorial
 - Caracterização objectiva e aceitabilidade. Novos produtos
 - Tipos de painel: consumidores, fabril, analítico, câmara de provadores
 - Selecção e treino de provadores. Gestão do painel. Treino de um painel. Comportamento dos provadores
 - Apresentação das amostras. O chefe de painel
 - Análise sensorial na indústria. Análise sensorial no consumo
6. Os atributos mais vulgares. Escalas
 - Aspeto: Claridade, Intensidade, cor, viscosidade, "sSpritz" e lágrimas
 - Aroma: Odor orthonasal (em vidro)
 - Sabor: Sabor e sensação na boca, odor-retronasal
7. Apreciação final
8. Tipos de provas sensoriais
 - Provas afectivas
 - Provas discriminativas
 - Provas descritivas

Bibliografia recomendada

1. Félix Depledt (coordonnateur), 2009. Evaluation sensorielle manuel méthodologique. Collection : Sciences & techniques agroalimentaires. Éditeur : Tec et Doc, Paris
2. Peynaud, E. ; Blouin, J. 2005. O gosto do vinho. Litexa Editora
3. Jackson, R. S. 2009. Wine tasting-AProfessional Handbook. 2nd Edition. Academic Press. London
4. Normas ISO 8586, ISO 3591, ISO 8589, ISO 3972, ISO 4121, ISO 6658, ISO 549, ISO 13300-1, ISO 13300-2, ISO 11300
5. NP EN ISO/IEC 17025: 2018 - Accreditation for Sensory Testing Laboratories

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teóricas e práticas magistrais. Recurso a meios audiovisuais, multimédia e outros. Utilização de laboratório próprio (Sala de Provas) onde serão postos em prática, com diversos produtos, os conhecimentos teóricos. A componente de orientação tutoria permitirá ao docente acompanhar e auxiliar os alunos no desenvolvimento das diferentes actividades relacionadas com a unidade curricular.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua: - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Trabalhos Práticos - 50% (Trabalhos Práticos (50%; 1, 5 ECTS). A nota tem de ser > 9, 5 valores.)
 - Exame Final Escrito - 50% (Um teste teórico/prático (50%; 1, 5 ECTS). A nota tem de ser > 9, 5 valores.)
2. Avaliação dos alunos trabalhadores: - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 3, 0 ECTS).)

Alternativas de avaliação

3. Avaliação de Recurso: - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso)
 - Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 3, 0 ECTS).)
4. Especial: - (Ordinário, Trabalhador) (Especial)
 - Exame Final Escrito - 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 3, 0 ECTS).)

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Marieta Amélia Martins Carvalho, Sandra Sofia Quintero Rodrigues	Fernando Jorge Ruivo Sousa	António Castro Ribeiro	Ramiro Corujeira Valentim
17-01-2024	18-01-2024	27-01-2024	29-01-2024