

Unidade Curricular	Análise Sensorial	Área Científica	Indústrias Alimentares
Licenciatura em	Enologia	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2022/2023	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	9998-705-2201-00-22		

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 e 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 Quinteiro Rodrigues	Fernando Jorge Ruivo Sousa	António Castro Ribeiro	Ramiro Corujeira Valentim
14-12-2022	14-12-2022	19-12-2022	21-12-2022