

Unidade Curricular Análise Sensorial				Área Científica	Industrias Alimentares		
Licenciatura em Enologia			Escola	Escola Superior Agrária de Bragança			
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	2	Nível	1-2	Créditos ECTS	3.0
Tipo	Semestral	Semestre	2	Código	9998-705-2201-00-23		
Horas totais de trab	alho 81	Horas de Contacto			C - S -	E - OT	2 Orientação Tutórica; 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 vulgareş - aspeto: claridade, intensidade, cor, viscosidade, "spritz", lágrimas; aroma: odor ortonasal (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 amostros.

- 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 sulutaras. Escalas
- Analise serisorial na moustria. Arianse serisorial no consumo
 Os atributos mais vulgares. Escalas
 Aspeto: Claridade, Intensidaddee cor, viscosidade, "sSpritz" e lágrimas
 Aroma: Odor ortonasal (em vidro)
 Sabor: Sabor e sensação na boca, odor-retronasal
- Apreciação final
 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,
- Pars
 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 Acreditation 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 tutória permitirá ao docente acompanhar e auxiliar os alunos no desenvolvimento das diferentes actividades relacionadas com a unidade curricular.

Alternativas de avaliação

- 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.)

 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

- Avaliação de Recurso: (Ordinário, Trabalhador) (Recurso)

 Exame Final Escrito 100% (Prova global de avaliação de conhecimentos teóricos/práticos (100%; 3, 0 ECTS).)

 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

1/01	idaaaa	Eletrónica	
vai	luacau	Eletionica	

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