



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
COLÉGIO POLITÉCNICO DA UFSM  
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS  
PROGRAMA

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH (T – P)
CPASA101	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	30 (1 - 1)

OBJETIVOS - Ao término da disciplina o estudante deverá ser capaz de:

Identificar e aplicar métodos e testes de avaliação sensorial dos alimentos em laboratórios.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 - Análise Sensorial

1.1 - Histórico, definição

1.2 - Órgãos do sentido e seu papel na análise sensorial

UNIDADE 2 - Painel Sensorial

2.1 - Seleção, treinamento

2.2 - Avaliação do Treinamento

UNIDADE 3 - Métodos Sensoriais de Diferença

UNIDADE 4 - Métodos Sensoriais Descritivos

UNIDADE 5 - Métodos Sensoriais Subjetivos ou Afetivos

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CHAVES, J. B.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e Bebidas.** Viçosa: UFV. 1996.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos.** Curitiba: Champagnat, 2007.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos.** São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

SILVA, C. H. O.; MINIM, L. A. **Análise sensorial – estudos com consumidores.** Viçosa: UFV. 2006.