



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA: Análise Sensorial I</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2019/1	<b>Período letivo:</b> 3º semestre
<b>Carga horária total:</b> 45h	<b>Código:</b> CAVG_CES.120
<b>Ementa:</b> Introdução à análise sensorial, definição de requisitos para uma avaliação sensorial, estudo de métodos sensoriais para degustação e participação em degustação avançada.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Introdução à Análise Sensorial

- 1.1 Definição da análise sensorial
- 1.2 Histórico e evolução da análise sensorial

### UNIDADE II – Requisitos para uma Avaliação Sensorial

- 2.1 Controles das condições experimentais no preparo e apresentação das amostras
- 2.2 Controle da equipe
- 2.3 Instalações físicas
- 2.4 Fatores que influenciam a avaliação sensorial
  - 2.4.1 Fatores de atitude ou de personalidade do julgador
  - 2.4.2 Fatores fisiológicos
  - 2.4.3 Fatores ou erros psicológicos

### UNIDADE III – Métodos Sensoriais

- 3.1 Testes de diferença
- 3.2 Testes de preferência
- 3.3 Testes de aceitação

### UNIDADE IV- A Degustação

- 4.1 Órgãos dos sentidos
- 4.2 Noções básicas sobre a percepção sensorial
- 4.3 Mecânica da degustação do vinho
- 4.4 Principais componentes estruturais do vinho
- 4.5 Características gustativas
- 4.6 Vocabulário enológico na degustação

### UNIDADE V - Degustação Avançada

- 5.1 Principais defeitos dos vinhos
- 5.2 A roda de aromas
- 5.3 Fichas de degustação teórica e analítica
- 5.4 Exercícios de degustação

## Bibliografia básica

CAVAZZANI, Nereo. **Fabricación de vinos espumosos**. Zaragoza (Espanha): Acribia, 1989.



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

CHAVES, Guta (Coord.). **Larousse do vinho**. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

PEYNAUD, Émile; BLOUIN, Jacques. **O gosto do vinho**: O grande livro da degustação. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2010.

### **Bibliografia complementar**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS. **Sommelier, profissão do futuro**: Técnicas para formação profissional. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), 2010.

JACKSON, Ronald S. **Wine science**: Principles and applications. 4rd. ed. Amsterdam: Elsevier, 2014.

LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos**: Degustação, elaboração e serviço. 9. ed. Porto Alegre: AGE, 2006.

LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos e espumantes**: Degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre, RS: AGE, 2009.

VINE, Richard P.; HARKNESS, Ellen M.; LINTON, Sally J. **Winemaking**: From grape growing to marketplace. 2nd. ed. New York: Springer, 2002.