

ANEXO

		<p align="center">Campus Sete Lagoas COORDENADORIA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS</p>	
PLANO DE ENSINO			
DISCIPLINA: Análise Sensorial de alimentos		ANO/SEMESTRE: 2018/2	CARÁTER: Obrigatória
CARGA HORÁRIA: 72 h	TEÓRICA: 36 h	PRÁTICA: 36h	REQUISITO: Delineamento e Análise de Experimentos
PROFESSOR: Aline Cristina Arruda Gonçalves		CAMPUS SETE LAGOAS	
<p>EMENTA: Conceito, origem e importância da análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Fatores que interferem na avaliação sensorial. Montagem e organização do laboratório de análise sensorial. Sabor, gosto, odor, textura e cor. Métodos de análise sensorial. Influência das características não sensoriais na aceitação do consumidor. Novas tendências na análise sensorial (Análise Conjunta de Fatores (ANCF), Perfil Livre, Análise Descritiva por Ordenação (ADO). Atividades de laboratório.</p>			
<p>OBJETIVOS: Por meio de aulas teóricas e práticas o aluno terá oportunidade de conhecer e aplicar os conceitos da análise sensorial. A disciplina será ministrada de forma que, ao término do curso, o estudante possa ser capaz de aplicar os principais testes de interesse da indústria e entender as novas tendências na análise sensorial.</p>			
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 36 aulas geminadas, totalizando 72 horas-aula no semestre letivo:</p>			
Aula	Data	Assunto	
1	06/08	Apresentação e cronograma	
2	09/08	Prática: laboratório de Análise sensorial	
3	13/08	Introdução á análise sensorial	
4	16/08	Prática: reconhecimento de gostos primários	
5	20/08	Requisitos para análise sensorial	
6	23/08	Prática: reconhecimento de odores e aromas	
7	27/08	Teste de diferença: Introdução e teste de comparação pareada	
8	30/08	Pratica: Teste comparação pareada	
9	03/09	Teste de diferença: teste triangular e duo trio	
10	06/09	Prática: Teste triangular e duo trio	
11	10/09	Teste diferença: Comparação múltipla e ordenação Feriado: atividade extra classe	
12	13/09	Aplicações de testes de diferença	
13	17/09	Prática: teste de comparação múltipla e ordenação	
14	20/09	Testes afetivos: introdução e aplicações na indústria de alimentos	
15	24/09	Prática: escala hedônica/aceitação	

16	27/09	Testes afetivos: introdução, aplicações e teste de aceitação
17	01/10	Prática: Teste de preferencia: comparação pareada e ordenação
18	04/10	Testes afetivos: testes de preferencia
19	08/10	Prova 1
20	11/10	Mapa de preferencia
21	15/10	Continuação Mapa de preferencia
22	18/10	Influencia de características não sensoriais na aceitação de alimentos
23	22/10	Testes descritivos: introdução, aplicações e perfil de sabor/textura
24	25/10	Prática: perfil de textura e sabor (dada por meio de discussão de artigos no tema)
25	29/10	Testes descritivos:ADQ
26	01/11	Testes descritivos:ADO, PDO
27	05/11	Prática: ADQ
28	08/11	Análise conjunta de fatores
29	12/11	Prática: correlação de medidas
30	15/11	Feriado: atividade extra classe (Trabalho prático)
31	19/11	Trabalho
32	22/11	Trabalho
33	26/11	Apresentação de trabalho
34	29/11	Prova 2
35	03/12	Apresentação de trabalho
36	06/12	Revisão de prova
37	07/12	Prova substitutiva

METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:

Aulas expositivas teóricas e práticas dialogadas, em acordo com o conteúdo programado.

Obs: As aulas práticas ocorrerão conforme a disponibilidade de material necessário para a realização das mesmas.

AVALIAÇÕES:

- Serão realizadas 02 (duas) avaliações com peso unitário de 40 (quarenta) pontos e 01 (um) trabalho com peso unitário de 20 (vinte) pontos, que serão apresentados na forma de apresentação de seminário. Será aprovado o aluno que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) por cento. Haverá avaliação substitutiva, para todos os alunos, desde que o mesmo não tenha sido reprovado por falta na disciplina..

BIBLIOGRAFIA:

Básica

CHAVES, J.B.P. **Manual de análise sensorial**. Universidade Federal de Viçosa. Viçosa. 2000.

CHAVES, J. B. P. & SPROSSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e**

bebidas. Viçosa. Imprensa Universitária Universidade Federal de Viçosa - MG. 1993. 81 p.

MINIM, V.P.R. **Análise Sensorial: estudo com consumidores.** 3 ed. Viçosa. Editora UFV, 2018.

MEILGAARD, M., CIVILLE, G.V., CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques.** CRC Press, Inc. 281p.2004.

STONE, H., SIDEL, J.L. **Sensory evaluation practices.** Academic Press, 388p. 2004.

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos.** Curitiba: Editora Universitária Champagnat, 1996, 123 p.

Complementar

MONTEIRO, C.L.B. **Técnicas de avaliação sensorial.** Curitiba: UFPR, 1984.

MORAES, M.A.C. **Métodos para avaliação sensorial de alimentos.** Campinas: UNICAMP, 1993.

TEIXEIRA, E., MEINERT, E.M., BARBETTA, P.A. **Análise sensorial de alimentos.** Florianópolis: UFSC, 1987.

ALMEIDA, T. et al. **Avanços em análise sensorial.** São Paulo: Varela, 1999.

AMERINE, M.A. et al. **Principles of sensory evaluation of food.** New York: Academic, 1965.

Prof. Aline Cristina Arruda Gonçalves
Responsável pela Disciplina
Alimentos

Prof. Rui Carlos Castro Domingues
Coordenador do curso de Eng. de