



COORDENADORIA DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PLANO DE ENSINO

Disciplina: Análise Sensorial de alimentos			Período: I	Currículo: 2017	
Docente (qualificação e situação funcional): Aline Cristina Arruda Gonçalves Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Profa. Associada I			Unidade Acadêmica: DEALI		
Pré-requisito: Delineamento e Análise de Experimentos		Co-requisito: -			
C.H. Total: 72 ha	C.H. Prática: 36 ha	C. H. Teórica: 36 ha	Grau: Bacharelado	Ano: 2020	Semestre: 1

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.

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.

**CONTEÚDO
PROGRAMÁTICO**

Aulas	Data	Assunto
1	02/03	Apresentação e cronograma
2	05/03	Prática: laboratório de Análise sensorial
3	09/03	Introdução á análise sensorial
4	12/03	Prática: reconhecimento de gostos primários
5	16/03	Requisitos para análise sensorial
6	20/03	Prática: reconhecimento de odores e aromas
7	23/03	Teste de diferença: Introdução e teste de comparação pareada
8	26/03	Prática: Teste comparação pareada
9	30/03	Teste de diferença: teste triangular e duo trio
10	02/04	Prática: Teste triangular e duo trio
11	06/04	Teste diferença: Comparação múltipla e ordenação Feriado: atividade extra classe
12	13/04	Aplicações de testes de diferença
13	17/04	Prática: teste de comparação múltipla e ordenação
14	20/04	Atividade não presencial
15	23/04	Prática: escala hedônica/aceitação

16	27/04	Testes afetivos: introdução, aplicações e teste de aceitação
17	30/04	Prática: Teste de preferencia: comparação pareada e ordenação
18	04/05	Prova 1
19	07/05	Testes afetivos: testes de preferencia
20	11/05	Mapa de preferencia
21	14/05	Continuação Mapa de preferencia
22	18/05	Influencia de características não sensoriais na aceitação de alimentos
23	21/05	Testes descritivos: introdução, aplicações e perfil de sabor/textura (atividade não presencial)
24	25/05	Prática: perfil de textura e sabor (dada por meio de discussão de artigos no tema)
25	28/05	Testes descritivos:ADQ
26	01/06	Testes descritivos:ADO, PDO (atividade não presencial - Seacad)
27	04/06	Atividade não presencial - Seacad
28	08/06	Análise conjunta de fatores
29	15/06	Prática: correlação de medidas
30	18/06	Trabalho prático
31	22/06	Trabalho
32	25/06	Prova 2
33	29/06	Apresentação de trabalho
34	02/07	Apresentação de trabalho
35	06/07	Revisão de prova
36	09/07	Prova substitutiva
37	10/07	Fechamento do semestre

**METODOLOGIA
DE ENSINO**

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.

**CRITÉRIOS DE
AVALIAÇÃO**

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.

**BIBLIOGRAFIA
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
- ...

Docente
Responsável

Aprovado pelo Colegiado em / / .

Coordenador do Curso