

ANEXO

 Universidade Federal de São João del-Rei		Campus Sete Lagoas COORDENADORIA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS	
PLANO DE ENSINO			
DISCIPLINA: Análise Sensorial de alimentos		ANO/SEMESTRE: 2019/1	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	18/02	Apresentação e cronograma	
2	21/02	Prática: laboratório de Análise sensorial	
3	25/02	Introdução á análise sensorial	
4	28/02	Prática: reconhecimento de gostos primários	
5	11/03	Requisitos para análise sensorial	
6	21/03	Prática: reconhecimento de odores e aromas	
7	25/03	Teste de diferença: Introdução e teste de comparação pareada	
8	28/03	Pratica: Teste comparação pareada	
9	01/04	Teste de diferença: teste triangular e duo trio	
10	04/04	Prática: Teste triangular e duo trio	
11	08/04	Teste diferença: Comparação múltipla e ordenação Feriado: atividade extra classe	
12	11/04	Aplicações de testes de diferença	
13	15/04	Prática: teste de comparação múltipla e ordenação	

14	18/04	Testes afetivos: introdução e aplicações na indústria de alimentos
15	22/04	Prática: escala hedônica/aceitação
16	25/04	Testes afetivos: introdução, aplicações e teste de aceitação
17	29/04	Prática: Teste de preferencia: comparação pareada e ordenação
18	02/05	Testes afetivos: testes de preferencia
19	06/05	Prova 1
20	09/05	Mapa de preferencia
21	13/05	Continuação Mapa de preferencia
22	16/05	Influencia de características não sensoriais na aceitação de alimentos
23	20/05	Testes descritivos: introdução, aplicações e perfil de sabor/textura
24	23/05	Prática: perfil de textura e sabor (dada por meio de discussão de artigos no tema)
25	27/05	Testes descritivos:ADQ
26	30/05	Testes descritivos:ADO, PDO
27	06/06	Prática: ADQ
28	06/06	Análise conjunta de fatores
29	10/06	Prática: correlação de medidas
30	17/06	Feriado: atividade extra classe (Trabalho prático)
31	24/06	Trabalho
32	27/06	Prova 2
33	01/07	Apresentação de trabalho
34	04/07	Apresentação de trabalho
35	02/06	Revisão de prova
36	03/06	Prova substitutiva
37		

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

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