



Universidade Federal  
de São João del-Rei

Campus Sete Lagoas

COORDENADORIA DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM  
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

### PLANO DE ENSINO

<b>DISCIPLINA:</b> Análise Sensorial de Alimentos		<b>ANO/SEMESTRE:</b> 2/2020 – Período Remoto Emergencial	<b>CARÁTER:</b> Obrigatória
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 72h	<b>TEÓRICA:</b> 36h	<b>PRÁTICA:</b> 36h*	<b>REQUISITO:</b> Delineamento e Análise de Experimentos
<b>PROFESSOR:</b> Aline Cristina Arruda Gonçalves		<b>CAMPUS SETE LAGOAS</b>	

#### 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)).

\*As atividades práticas realizadas em laboratório serão substituídas por vídeos, estudo de caso, e/ou artigos e exercícios)

#### OBJETIVOS:

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:

O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 12 semanas com atividades síncronas e assíncronas, com carga horária de 6 horas-aula por semana, totalizando 72 horas-aula no Período Remoto Emergencial, de acordo com o cronograma:

Semana	Data	Conteúdo e Atividades Assíncronas e Síncronas
1	02/02/21	Apresentação do Plano de Ensino Remoto Introdução à Análise Sensorial - <b>Atividade Síncrona às 8:00h (2h)</b> Vídeo: O novo perfil do consumidor (Portal Didático) - Assíncrona (1h)
	04/02/21	Cont. introdução à Análise Sensorial: <b>Atividade Síncrona às 13:15h (2h)</b>
		Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 1 - Assíncrona (1h) *F
2	09/02/21	Requisitos para aplicação da Análise Sensorial: <b>Atividade Síncrona às 8:00h (2h)</b>
	11/02/21	Cont. requisitos para aplicação da Análise Sensorial: <b>Atividade Síncrona às 13:15h (2h)</b> Atividade no Portal Didático - Assíncrona (2h) *F

3	18/02/21	Testes de diferença: <b>Atividade Síncrona às 13:15 (2h)</b>
		Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 3 - Assíncrona (4h) *F
4	23/02/21	Cont. Testes de diferença: <b>Atividade Síncrona às 8:00 (2h)</b>
	02/03/2021	Videoaulas/textos no Portal Didático , Atividade no Portal Didático - Assíncrona (3,0h) *F
5	04/03/2021	<b>1ª Avaliação (6h) - Atividade assíncrona (estudo de caso aplicando os conhecimentos estudados nas semanas anteriores)</b>
	09/03/2021	Testes Afetivos: <b>Atividade Síncrona às 13:15h (2h)</b>
6	11/03/2021	Cont. Testes Afetivos: <b>Atividade Síncrona às 8:00h (2h)</b>
	16/03/2021	Uso de grupo focal na indústria de alimentos: <b>Atividade Síncrona às 13:15h (2h)</b> Aplicação dos testes afetivos na indústria de alimentos em video/estudo de casos no Portal Didático - Assíncrona (1h) *F
7	18/03/2021	Importância das características não sensoriais na aceitação do alimento pelo consumidor: <b>Atividade Síncrona às 8:00h (2h)</b>
	23/03/2021	Testes descritivos: <b>Atividade Síncrona às 13:15h (2h)</b> Videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (1h) *F
8	25/03/2021	Testes descritivos: <b>Atividade Síncrona às 8:00h (2h)</b> Videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (1h) *F
	30/03/2021	Aplicação e testes de consumidores para estudo de rótulos e embalagens: <b>Atividade Síncrona às 13:15h (2h)</b>
9	01/04/2021	Atividade no Portal Didático - Assíncrona (4h)
	06/04/2021	Orientações e atendimento à dúvidas referente ao seminário: <b>Atividade Síncrona às 13:15h (2h)</b>
10	08/04/2021	<b>2ª Avaliação (6h) - Atividade assíncrona (estudo de caso aplicando os conhecimentos estudados nas semanas anteriores)</b>
	13/04/2021	Confecção de seminário – atividade assíncrona (8h)
11	15/04/2021	Apresentação de seminários - <b>Atividade Síncrona às 13:15h (3h)</b>
	16/04/2021	Prova substitutiva (2h)
12		<b>Fechamento de semestre</b>
		<b>Avaliação Substitutiva (Nota final &lt; 6,0 e &gt; 4,0)</b>

- \*F: atividade válida como frequência para a CH da semana;
- As atividades síncronas não serão gravadas;
- Vídeos-aula e/ou textos no Portal Didático serão divulgados na data prevista para a aula da semana e ficarão disponíveis até a avaliação sobre seu conteúdo;
- As atividades de frequência devem ser enviadas pelo Portal Didático até uma semana após sua divulgação.

Horário de atendimento aos alunos: quarta-feira das 14:00h às 17:00h (agendar previamente por e-mail para ser realizado pelo Google Meet)

### **METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:**

A unidade curricular será ministrada com atividades assíncronas (videoaulas, textos e questionários) disponibilizadas no Portal Didático ([www.campusvirtual.ufsj.edu.br](http://www.campusvirtual.ufsj.edu.br)) e atividades síncronas utilizando a plataforma/aplicativo Google Meet. Serão disponibilizados materiais complementares para apoio aos estudos no Portal Didático.

## **AVALIAÇÕES:**

### **CONTROLE DE FREQUÊNCIA:**

Conforme Resolução N° 007 de 03 de agosto de 2020 do CONEP: "Art. 11. O registro da frequência do discente se dará por meio do cumprimento das atividades propostas, e não pela presença durante as atividades síncronas, sendo que o discente que não concluir 75% das atividades propostas será reprovado por infrequência.

### **AVALIAÇÕES:**

- Média das notas das 2 avaliações com notas de 0 a 10: 70% da nota final;
- Nota da apresentação do seminário com notas de 0 a 10: 30% da nota final.

**NOTA FINAL** = 70% (média das avaliações) + 30% (nota do seminário)

Será aprovado o aluno que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) por cento. Haverá uma **avaliação substitutiva** no final do semestre (16/04/2021), na qual será cobrado todo o conteúdo do período e a nota desta avaliação poderá substituir a menor nota das avaliações anteriores. Apenas alunos com média acima de 4,0 podem fazer a avaliação substitutiva.

## **BIBLIOGRAFIA:**

### **Básica**

MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV. 4ª edição. 2018.

MINIM, V.P. R.; SILVA, R.C.N. Análise Sensorial Descritiva. Viçosa: Editora UFV. 2016.

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Editora Champagnat. 5ª Edição. 2019.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. Sensory Evaluation Techniques. New York: 3rd ed. CRC Press Inc., 1999.

### **Complementar**

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. 81p.

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

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



---

Profa. Aline Cristina Arruda Gonçalves  
Responsável pela Disciplina

---

Prof. Rui Carlos Castro Domingues  
Coordenador do Curso de Graduação  
em Engenharia de Alimentos