



Universidade Federal
de São João del-Rei

Campus Sete Lagoas

COORDENADORIA DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos		ANO/SEMESTRE: 1/2020 – Período Remoto Emergencial	CARÁTER: Obrigatória
CARGA HORÁRIA: 72h	TEÓRICA: 36h	PRÁTICA: 36h*	REQUISITO: Delineamento e Análise de Experimentos
PROFESSOR: Aline Cristina Arruda Gonçalves		CAMPUS SETE LAGOAS	

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	14/09/20	Apresentação do Plano de Ensino Remoto - Atividade Síncrona às 8:00h (1h) Vídeo: O novo perfil do consumidor (Portal Didático) - Assíncrona (2h)
	17/09/20	Aplicação da Análise Sensorial: videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (2h) A1: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 1 - Assíncrona (1h) *F
2	21/09/20	Introdução à Análise Sensorial: Atividade Síncrona às 8:00h (2h)
	24/10/20	A2: Atividade no Portal Didático - Assíncrona (4h) *F
3	28/09/20	Requisitos para aplicação da Análise Sensorial: Atividade Síncrona às 8:00h (2h)
	01/10/20	A3: Atividade no Portal Didático sobre o conteúdo da Semana 3 - Assíncrona (4h) *F
4	05/10/20	Testes sensoriais: Atividade Síncrona às 8:00h (2h)

	08/10/20	A4: videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (4,0h) *F
5	12/10/20	Testes de diferença: Atividade Síncrona às 8:00h (2h)
	15/10/20	A5: Aplicação dos testes de diferença na indústria de alimentos : estudo de caso/textos no Portal Didático - Assíncrona (4h)
6	19/10/20	Testes Afetivos: Atividade Síncrona às 8:00h (2h)
	22/10/20	A6: Aplicação dos testes afetivos na indústria de alimentos em video/estudo de casos no Portal Didático - Assíncrona (4h) *F
7	26/10/20	Uso de grupo focal na indústria de alimentos: Atividade Síncrona às 8:00h (1h)
	29/10/20	A7: 1ª Avaliação (6h) - Atividade assíncrona (estudo de caso aplicando os conhecimentos estudados nas semanas anteriores)
8	02/11/20	A8: Importância das características não sensoriais na aceitação do alimento pelo consumidor videoaulas/textos no Portal Didático - Assíncrona (3h) *F
	05/11/20	Aplicação e testes de consumidores para estudo de rótulos e embalagens: Atividade Síncrona às 8:00h (2h)
9	09/11/20	Testes descritivos: Atividade Síncrona às 8:00h (2h)
	12/11/20	Atividade no Portal Didático - Assíncrona (4h)
10	16/11/20	Orientações e atendimento à dúvidas referente ao seminário: Atividade Síncrona às 8:00h (2h)
	19/11/20	A9: 2ª Avaliação (6h) - Atividade assíncrona (estudo de caso aplicando os conhecimentos estudados nas semanas anteriores)
11	23/11/20	Confecção de seminário – atividade assíncrona (6h)
	26/11/20	Confecção de seminário – atividade assíncrona (4h)
12	30/11/20	Confecção de seminário – atividade assíncrona (4h)
	03/12/20	A10: Apresentação de seminário - Atividade Síncrona às 8:00h (2h)
	07/12/20	Avaliação Substitutiva (Nota final < 6,0 e > 4,0)

- *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) 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.” Considerando as 10 (dez) atividades propostas (A1 a A10) identificadas por *F. Será aprovado por frequência, o discente que cumprir pelo menos 7 (sete) atividades.

AVALIAÇÕES:

- Média das notas das 2 avaliações (A7 e A9) com notas de 0 a 10: 60% da nota final;
- Média das notas das atividades (A1, A2, A3, A4, A5, A6, A8) com notas de 0 a 10: 25% da nota final;
- Nota da apresentação do seminário (A11) com notas de 0 a 10: 15% da nota final.

NOTA FINAL = 60% (média das avaliações) + 25% (média das atividades) + 15% (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 (07/12/2020), na qual será cobrado todo o conteúdo do período e a nota desta avaliação poderá substituir a menor nota das avaliações anteriores (A7 ou A9). 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