

BACHARELADO EM QUÍMICA TECNOLÓGICA	
CAMPUS NOVA SUÍÇA – NS	
Disciplina: Análise Sensorial	CÓDIGO: G00ANSE0.01

Início: Março/2024	Ano/semestre: 2024.1	
Carga horária total: 45 horas-aula	Semanal: 3 horas-aula	Créditos: 3
Natureza: Teórica		
Área de Formação - DCN: Específica		
Departamento que oferta a disciplina: Departamento de Química		

Ementa
Introdução a análise sensorial. Princípios de fisiologia sensorial. Fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos sensoriais: discriminativos; descritivos; afetivos. Técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos.

Curso(s) onde a disciplina é ofertada	Período	Eixo	Obrigatória ou Optativa?
Química Tecnológica	7º	[7] Alimentos e suas Tecnologias	Optativa

Interdisciplinaridade
Pré-requisitos: [G00TEDE0.01] Tratamento Estatístico de Dados Experimentais
Correquisitos: Não há

Objetivos: <i>A disciplina deverá possibilitar ao estudante</i>	
1.	conhecer os gostos primários.
2.	conhecer a organização e funcionamento/rotina de um laboratório de análise sensorial de alimentos.
3.	conhecer os principais métodos de diferença e discriminatórios para avaliação sensorial de alimentos.

Unidades de Ensino		Carga horária: horas-aula
1.	Histórico e desenvolvimento da análise sensorial	03
2.	Princípios de fisiologia sensorial. Fatores que influenciam a avaliação sensorial.	03

3.	Montagem e funcionamento de um laboratório de análise sensorial de alimentos (condições para avaliação sensorial)	03
4.	Gostos primários	06
5.	Estatística na análise sensorial	03
6.	Medidas Sensoriais	03
7.	Métodos discriminativos	06
8.	Métodos afetivos	06
9.	Métodos descritivos	06
10.	Estudos de caso e seminários	03
11.	Seminários	03
Total:		45

Bibliografia Básica

1.	DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial dos alimentos . 3. ed. rev. ampl. Curitiba: Champagnat, 2011.
2.	MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores . 2. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2010.
3.	PALERMO, J. R. Análise sensorial: fundamentos e métodos . Rio de Janeiro: Atheneu, 2015.

Bibliografia Complementar

1.	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR ISO 13299: análise sensorial: metodologia: orientação geral para o estabelecimento de um perfil sensorial . Rio de Janeiro: ABNT, 2017.
2.	CHAVES, J. B. P. Métodos e diferenças em avaliação sensorial de alimentos e bebidas . 3. ed. Viçosa: Imprensa da UFV, 2005.
3.	ELLENDERSEN, L. S. N.; WOSIACKI, Gilvan. Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação . Ponta Grossa, PR: Editora UEPG, 2010.
4.	EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003.
5.	KEMP, S. E.; HOLLOWOOD, T.; HORT, J. Sensory evaluation: a practical handbook . Chichester, U.K.: Wiley-Blackwell, 2009.

Assinatura Digital (na última página)

Profa. Dra. Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende
(elaboradora e coordenadora do Eixo)
Profa. Dra. Esther Maria Ferreira Lucas (subcoordenadora do curso)
Profa. Dra. Janice Cardoso Pereira Rocha (coordenadora do curso)



PLANO DE ENSINO Nº 1243/2024 - CQTEC (11.51.09)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/06/2024 15:17)

ESTHER MARIA FERREIRA LUCAS

SUBCOORDENADOR

CQTEC (11.51.09)

Matrícula: ###695#7

(Assinado digitalmente em 18/06/2024 10:52)

FLAVIA AUGUSTA GUILHERME GONCALVES

REZENDE

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO

DEQUI (11.55.09)

Matrícula: ###920#8

(Assinado digitalmente em 17/06/2024 19:18)

JANICE CARDOSO PEREIRA ROCHA

COORDENADOR

CQTEC (11.51.09)

Matrícula: ###437#9

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **1243**, ano: **2024**,
tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **17/06/2024** e o código de verificação: **11e5fef07d**