



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais**

**PLANO DE ENSINO**

<b>Curso:</b>	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos- 2019 (128)		
<b>Turma:</b>	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Mestrado, 2º Período, Turno Integral (2022) - 20221.2.128.11 - MALIM2021(2ºP)		
<b>Diário:</b>	18776 - Optativo.0193 - Análise Sensorial - Pós-graduação [30h /30 Aulas] 2022.1		
<b>Professores:</b>	Leandro Carlos Paiva		
<b>Turma:</b>	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Mestrado, 2º Período, Turno Integral (2022)	<b>Ano/Período Letivo:</b>	2022/1

<b>Ementa da Disciplina:</b>	Objetivo e importância da Análise Sensorial. Campo de aplicação. Fisiologia dos órgãos e sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Preparo e apresentação de amostras. Análise estatística e apresentação dos dados. Estrutura e apresentação do Laboratório de Análise Sensorial.
<b>Objetivos:</b>	<p>GERAL</p> <p>Propiciar, aos alunos, a compreensão da importância da Análise Sensorial como ferramenta para avaliar a qualidade e aceitação dos alimentos.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Mostrar a evolução e a importância da Análise Sensorial</li><li>-Demonstrar a importância das características sensoriais na aceitação de um produto</li><li>-Descrever os mecanismos de percepção pelos quais os diversos tipos de estímulos são percebidos pelos receptores sensoriais</li><li>-Entender os princípios da Análise Sensorial e conhecer as condições para a realização dos testes</li><li>-Conhecer os parâmetros importantes que influenciam a avaliação sensorial</li><li>-Identificar e aplicar os principais métodos sensoriais de diferença e afetivos.</li></ul>
<b>Conteúdo Programático:</b>	<p>CONTEÚDO TEÓRICO</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Objetivos e introdução à análise sensorial.<ul style="list-style-type: none"><li>Órgãos dos sentidos e filosofia</li></ul></li><li>Equipamentos</li><li>Amostragem.<ul style="list-style-type: none"><li>Preparo das amostras para análise sensorial.</li><li>Número de amostras.</li></ul></li><li>Seleção e treinamento de julgadores.<ul style="list-style-type: none"><li>Seleção da equipe.</li><li>Treinamento de julgadores.</li><li>Tamanho da equipe de julgadores.</li></ul></li><li>Organização da equipe de julgadores de testes<ul style="list-style-type: none"><li>Papel dos julgadores.</li></ul></li><li>Métodos sensoriais – Testes mais comuns.<ul style="list-style-type: none"><li>Discriminativos (triangular, duo-trio, pareado simples, comparação pareada).</li><li>De qualidade (escala hedônica, preferência/diferenças).</li></ul></li><li>Técnicas especiais<ul style="list-style-type: none"><li>Fator de análise.</li><li>Análise discriminatória.</li></ul></li><li>Análise estatística dos testes<ul style="list-style-type: none"><li>Análise dos dados.</li><li>Interpretação dos resultados.</li></ul></li><li>Índice de aceitabilidade.</li></ol>
<b>Metodologia:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aulas expositivas utilizando como recursos didáticos data show, quadro e giz;</li><li>- Estudo de caso;</li><li>- Aulas práticas.</li><li>- Leitura e discussão de artigos científicos.</li></ul>
<b>Critérios de Avaliação:</b>	Avaliação escrita, apresentação de trabalhos, apresentação e discussão de artigos científicos.
<b>Referência Básica:</b>	ALMEIDA, T. C. A. et al. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286 p. BUSSAB, W. de O.; MORETTIN, P. A. Estatística básica. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 540 p. DOWNING, D.; CLARK, J. Estatística aplicada. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 351 p. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p. FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2003. 246 p. MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudo com consumidores. 2 ed. rev. ampl. Viçosa: UFV, 2010. 308 p.
<b>Referência Complementar:</b>	Não consta especificado.
<b>Observações:</b>	Outras fontes de consulta Base de dados de artigos na internet.
<b>Referências Adicionais:</b>	-

**Leandro Carlos Paiva**  
SIAPE: 1540790  
(Professor Principal)