

**EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES****PROGRAMA ANALÍTICO DA DISCIPLINA**

DISCIPLINA	
ANÁLISE SENSORIAL – ILCT 431	
Ano de aprovação: 5	Semestre de oferecimento: Semestre I
 Carga horária total: 30 h Carga horária em sala de aula: 20 h Carga horária em laboratório: 10 h Carga horária na Fábrica-Escola: 0 h Carga horária em outro ambiente: 0 h Carga horária semanal de estudo individual ou em grupo, dedicado à disciplina: 1 h	
OBJETIVOS	
Ao fim da disciplina, o estudante deverá ser capaz de: Conhecer, selecionar e aplicar os principais métodos utilizados em análise sensorial de alimentos, garantindo a escolha adequada de técnicas para diferentes contextos e necessidades da indústria de laticínios.	
EMENTA	
Introdução, Aplicações da análise sensorial, Atributos sensoriais importantes em lácteos, Escolha da metodologia, Fatores a considerar na condução dos testes, A amostra e seu preparo e Métodos sensoriais.	
PRÉ E CO-REQUISITOS	
Pré-requisito: Estatística Experimental	Co-requisito: Não se aplica
MODALIDADE	
☒ Presencial ☐ Semipresencial Carga Horária na modalidade a distância: Não se aplica	



CONTEÚDO					
Tópicos e Sub-Tópicos	T	P	ED	Pj	Tot
Aula Teórica 1 - Introdução à Análise Sensorial	2h				2h
Aula Teórica 2 - Fatores que interferem na Análise Sensorial	2h				2h
Aula Teórica 3 - Métodos Discriminativos -Parte 1	2h				2h
Prova 1	2h				2h
Aula Teórica 4 - Métodos Discriminativos - Parte 2	2h				2h
Aula Teórica 5 - Métodos Afetivos	2h				2h
Aula Teórica 6 - Seleção de Provadores	2h				2h
Prova 2	2h				2h
Aula Teórica 7 - Métodos Descritivos	2h				2h
Aula Prática 1 - Teste de Reconhecimento de Gostos Primários		1h			1h
Aula Prática 2 - Teste de Reconhecimento de Aromas		1h			1h
Aula Prática 3 - Teste Triangular		1h			1h
Aula Prática 4 - Teste Duo-Trio		1h			1h
Aula Teórica 5 - Métodos Afetivos		1h			1h
Aula Prática 6 - Teste de Ordenação		1h			1h
Aula Prática 7 - Teste de comparação múltipla		1h			1h
Aula Prática 8 - Teste de Aceitação		1h			1h
Aula Prática 9 - Teste de Preferência		1h			1h
Aula Prática 10 - Método Descritivo		1h			1h
Prova 3	2h				2h
Total:	30h				30H

➔ (T) Teórica; (P) Prática; (ED) Estudo Dirigido; (Pj) Projeto; (Tot) Total



Carga horária	Descrição da metodologia utilizada	
Teórica	Tipo de Aula: ☒ Expositiva dialogada ☒ Estudos dirigidos ☐ Sala de aula invertida ☐ Debates moderados Outros formatos aula:	Recursos utilizados: ☒ Quadro convencional ☒ TV/Projeto multimídia ☐ Quadro digital ☐ Aparelho de som Outros recursos utilizados:
Prática	Tipo de Aula: Realização dos Testes Sensoriais	Recursos utilizados: Fichas, copos, colheres, bandejas, jarras e produtos lácteos para realização dos testes sensoriais.
Estudo Dirigido	Realizado antes das provas	
Projeto		
Recursos auxiliares	☒ Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ☐ Tutoriais ☐ Vídeos <i>on-line</i> ☒ Material didático ☐ Transporte Outros recursos:	

Bibliografias básicas		
Descrição	Exemplares	
AMERINE, M.A.; PANGBORN, R.M.; ROESSLER, E.B. Principles of sensory evaluation of food. Orlando, Florida: Academic Press, 1965. 602p.	1	
CHAVES, J.B.P. Avaliação Sensorial de Alimentos (Métodos de Análises). Apost. nº 37. Viçosa, MG: Imprensa Universitária, 1980. 69p.	1	
MINIM, V.P.R.; SILVA, R.C.S.N. Análise Sensorial Descritiva. Viçosa, MG. Editora UFV, 2016, 280p.	1	
MINIM, V.P.R. Análise Sensorial Estudos com Consumidores. 4a. ed. Viçosa, MG. Editora UFV, 2018, 362p.	1	
STONE, H. e SIDEL, J.L. Sensory evaluation practices. Orlando, Florida: Academic Press, 1985. 311p.	1	



Bibliografias complementares	
Descrição	Exemplares
DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos - 4a ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 531p.	1