



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

| Carga horária Semestral | Nº de aula por Semanal | Nº de aula por Semestral |
|-------------------------|------------------------|--------------------------|
| 16:40:00                | 1                      | 20                       |
| 33:20:00                | 2                      | 40                       |
| 50:00:00                | 3                      | 60                       |
| 66:40:00                | 4                      | 80                       |
| 83:20:00                | 5                      | 100                      |
| 100:00:00               | 6                      | 120                      |

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.





**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

|   |                          |
|---|--------------------------|
| DISCIPLINA:<br><b>Análise Sensorial</b> | CÓDIGO:<br><b>CAL028</b> |
|---|--------------------------|

**UNIDADES E ASSUNTOS**

| AULAS TEÓRICAS  | Nº DE HORAS-AULA: |
|---|-------------------|
| 1. Introdução a análise sensorial<br>1.1 Conceito de Análise sensorial<br>1.2 Aplicações da análise sensorial<br>1.3 Gostos primários   | 4                 |
| 2. Requisitos para análise sensorial<br>2.1 Locais de teste<br>2.2 Horário de testes<br>2.3 Avaliadores<br>2.4 Preparação de fichas e questionários<br>2.5 Preparação das amostras<br>2.6 Delineamento  | 8                 |
| 3. Métodos discriminatórios<br>3.1 Conceitos estatísticos utilizados na análise sensorial<br>3.2 Teste Comparação Pareada<br>3.3 Teste Duo-Trio<br>3.4 Teste Triangular<br>3.5 Teste de Ordenação<br>3.6 Introdução a análise de variância<br>3.7 Teste de Comparação múltipla  | 12                |
| 4. Métodos Afetivos<br>4.1 Testes de aceitação X testes de preferência<br>4.2 Aplicações dos testes afetivos.<br>4.3 Locais de aplicação dos testes afetivos<br>4.4 Testes de preferência pareada<br>4.5 Teste de ordenação da preferência<br>4.6 Teste de comparação múltipla da preferência<br>4.7 Teste de aceitação: escala hedônica estruturada e não estruturada<br>4.8. Teste de aceitação: escala FACT<br>4.9 Teste de aceitação: escala intenção de compra<br>4.10 Influência de características não sensoriais na aceitação de produtos<br>4.11 Grupo de foco<br>4.12 Pesquisa de mercado | 16                |

| AULAS PRÁTICAS      | Nº DE HORAS-AULA: |
|---------------------|-------------------|
| 1. Gostos Primários | 4                 |

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**  
\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
\_\_\_\_\_

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**  
\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
\_\_\_\_\_



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

|   |   |
|---|---|
| 2. Odor X Aroma   | 2 |
| 3. Teste comparação pareada                                     | 2 |
| 4. Teste Duo-Trio   | 2 |
| 5. Teste triangular   | 2 |
| 6. Teste de ordenação   | 2 |
| 7. Cálculo da tabela da ANOVA no Excel                          | 2 |
| 8. Teste de comparação múltipla                                 | 2 |
| 9. Teste de preferência pareada                                 | 2 |
| 10. Teste de ordenação da preferência                           | 2 |
| 11. Teste de comparação múltipla da preferência                 | 2 |
| 12. Teste de aceitação: escala hedônica estruturada             | 2 |
| 13. Teste de aceitação: escala hedônica não estruturada         | 2 |
| 14. Teste de aceitação: escala FACT e escala intenção de compra | 2 |
| 15. Influência de características não sensoriais                | 2 |
| 16. Execução de um Teste Sensorial                              | 4 |
| 17. Execução de um Teste Sensorial                              | 4 |

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

DISCIPLINA:

**Análise Sensorial**

CÓDIGO:

**CAL028**

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**LIVRO(S) TEXTO(S)**

Chaves, J.B.P., Sproesser, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Caderno didático 66. Editora UFV.

Chaves, J.B.P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. Caderno didático 33. Editora UFV  
MINIM, V.P.R. **Análise Sensorial Estudos com Consumidores**. 4a. ed. Viçosa, MG. Editora UFV, 2018, 362p.

**OUTRAS REFERÊNCIAS**

DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p.

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .