

PESSOAL ENVOLVIDO

CÓDIGO	FUNÇÃO (*)	NOME	MATRICULA Professor/ RA	NOME DO ORIENTADOR (no caso de Estagiário PED, Tutor PAEG ou Auxiliar Didático)	%	Turmas	ATENDIMENTO Extra-Classe	
							Dia	Horário
1	Prof. Coordenador	Nilo Sergio Sabbião Rodrigues	05360-1		50	Todas	4ª	17-19h
2	Colaborador	Maria Apª Azevedo Pereira da Silva	06539-1		50		4ª	17-19h
3	PED	Aline Camarão Telles Biasoto		Maria Apª A. P. da Silva				
4	PED	Bruna Saleh		Maria Apª A. P. da Silva				
5	PAD	Luciana Tiemi Tanaka	034206	Nilo S. S. Rodrigues				
6								
7								

(*) – Prof. Colaborador / ProDoc / PosDoc / Estagiário PED / Auxiliar Didático PAD

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E APROVAÇÃO

1ª Prova Escrita: peso 10% (fator 0,10)

2ª Prova Escrita: peso 20% (fator 0,20)

3ª Prova Escrita***: peso 50% (fator 0,50)

Projeto Final: peso 20% (fator 0,20) sendo:

5% Relatórios escritos da 1ª parte do projeto e das aulas práticas;

10% Relatório escrito final;

 5% apresentação oral e arguição final. Estarão dispensados da arguição final os alunos que atenderem a todos os seguintes quesitos: a) tenham bom desempenho na apresentação oral; b) tenham, nas Provas e Projeto escrito, notas acima de 7,0 (sete); e, c) tenham participado de todos os trabalhos e aulas práticas.

Média final: $\{(0,10 \times 1^{\text{a}} \text{ Prova} + 0,20 \times 2^{\text{a}} \text{ Prova} + 0,20 \times \text{Projeto}) + (0,50 \times 3^{\text{a}} \text{ Prova})\}$

 ***Estarão dispensados da 3ª Prova os alunos que obtiverem, em cada uma das avaliações anteriores (1ª. e 2ª Provas, Relatórios e Projeto), nota maior que 7,0 (sete), e que tenham participado de todos os trabalhos, aulas práticas, visitas, palestras e em trabalhos de equipe, com entrega pontual de todos os trabalhos, relatórios e projetos. Neste caso, a média será calculada computando-se em dobro os pesos das notas das avaliações anteriores

OUTRAS INFORMAÇÕES

-O(s) aluno(s) que atrasarem a entrega do projeto (parte 1 e/ou 2) terão descontados 01(um) ponto na nota final do projeto, por dia de atraso.

-O Projeto final deverá ser entregue em CD/DVD, com: Parte 1; Parte 2; Apresentação, Planilhas de dados, Análises estatísticas (SAS: editor + log + output) e Relatórios das práticas

-Alunos não presentes nas atividades receberão nota zero naquelas atividades.

Recebido 1ª versão em ____/____/____ Atualização em ____/____/____ Atualização em ____/____/____

Secretaria de Graduação _____

Coordenadoria de Graduação _____

AVALIAÇÕES

NATUREZA DA AVALIAÇÃO	TIPO DA AVALIAÇÃO	DATA	Horário	OBSERVAÇÕES
Avaliações Parciais	Prova 1	09/04	19-21	
do Aprendizado	Prova 2	11/06	19-21	
ao longo	Prova 3	25/06	19-21	
das 15	Entrega Projeto – Parte 1	09/04	19-21	
Semanas letivas	Apresentação e entrega de projeto	18/06	19-23	
Avaliação Final do Aprendizado	EXAMES	09/07	19-21	07 a 16/07/2008
Avaliação de andamento de disciplinas	Formulário FEA	16/04	19	02/04 a 16/04/2008
Avaliação discente da atividade docente	Questionário FEA	18/06	19	09/06 a 21/06/2007 (30 minutos)
Avaliação docente da atuação discente				

OUTRAS INFORMAÇÕES QUANTO ÀS AVALIAÇÕES DO APRENDIZADO

Recebido 1º versão em ____/____/____ Atualização em ____/____/____ Atualização em ____/____/____

Secretaria de Graduação _____

Coordenadoria de Graduação _____

CRONOGRAMA AULAS TEÓRICAS

Semana	Período	OBS	Data de aula	Assunto	Bibliografia	Responsável (**)
1	27/02 a 01/03	27/02 Início da aulas	27/02	Sem aula		
2	03/03 a 08/03		05/03	Apresentação do curso e dos Critérios de Aprovação. Introdução: Histórico da Análise Sensorial. Importância no Controle de Qualidade de produtos alimentícios. Ambiente dos testes sensoriais: laboratórios, iluminação, materiais necessários. Fatores que influem na avaliação sensorial: erros de natureza psicológica e fisiológica. Preparação e apresentação das amostras	Todas	2/1
3	10/03 a 15/03		12/03	Métodos Sensoriais Discriminativos. Métodos de Diferença: testes Pareado, Duo-trio, Triangular. Teste de Hipótese. Distribuição do Chi-Quadrado	Todas	2/1
4	17/03 a 22/03		19/03	Sem aula		2/1
5	24/03 a 29/03		26/03	Métodos Sensoriais Discriminativos: Teste de Ordenação e de escalas de diferença do controle . Análise dos resultados por ANOVA e testes de média: teste de Dunnet	Todas	2/1
6	31/03 a 05/04		02/04	Métodos Sensoriais Discriminativos: escalas de intensidade. Análise dos resultados por ANOVA e testes de média: Tukey. Introdução ao SAS.	Todas	
				"órgãos do sentido" e neurociência na Análise Sensorial		
7	07/04 a 12/04		09/04	Prova 1 – Entrega da 1ª Parte do Projeto		1/2
8	14/04 a 19/04		16/04	Avaliação de andamento da disciplina Métodos Descritivos: Análise Descritiva Quantitativa: Histórico e importância, Aplicação, Métodos para Desenvolvimento de Descritores	Todas	2/1
9	22/04 a 26/04	21/04 sem aulas	23/04	Análise Descritiva Quantitativa: Seqüência de etapas para sua realização. Elaboração de referências, definição de descritores, ficha de avaliação decriptiva.	Todas	2/1
10	28/04 a 03/05	01/05 sem aulas	30/04	Métodos Descritivos: Treinamento e seleção de provadores; Tabulação dos dados para inclusão no SAS.	Todas	2/1
11	05/05 a 10/05		07/05	Métodos Descritivos: Análise dos resultados por ANOVA (2 fontes de variação e interações), testes de média (Tukey), Análise de Componentes Principais (interpretação)	Todas	2/1
12	12/05 a 17/05		14/05	Métodos Descritivos: revisão	Todas	2/1
13	19/05 a 21/05	22 a 24/06 sem aulas	21/05	Sem aula		
14	26/05 a 31/05		28/05	Métodos Afetivos – Parte 1: Testes de preferência e aceitação. Testes: Pareado, Ordenação, Escala Hedônica e Escala-do-Ideal.	Todas	2/1
15	02/06 a 07/06		04/06	Métodos Afetivos – Parte 2: Análise estatística dos resultados: ANOVA, Tukey.	Todas	2/1
16	09/06 a 14/06		11/06	Prova 2	Todas	1/2
17	16/06 a 21/06		18/06	Avaliação discente da atividade docente Apresentação de projeto		1/2
18	23/06 a 28/06	28/06 -último dia para aulas	25/06	Prova 3		
19	30/06 a 05/07	Semana de Estudos (30 a 05/07)				
20	07/07 a 12/07	Exames de 07/07 a 16/07	09/07	EXAME		

17/07/2008 - Prazo final para inserir os Boletins de Notas e Frequência no Sistema da DAC - até às 12:00 h.

Recebido 1º versão em ____/____/____ Atualização em ____/____/____ Atualização em ____/____/____

Secretaria de Graduação _____

Coordenadoria de Graduação _____

4
CRONOGRAMA AULAS PRÁTICAS

Semana	Período	OBS	Turmas	Data de aula	Assunto	Bibliografia	Responsável (**)
1	27/02 a 01/03	27/02 Início da aulas		27/02	Sem aula		1/2
2	03/03 a 08/03			05/03	Apresentação do Laboratório de Análise Sensorial. Formação de grupos e discussão da sistemática de trabalho. Teste de reconhecimento de gostos e odores.	Todas	1/2
3	10/03 a 15/03			12/03	Testes de Diferença: Pareado, Duo-trio, Triangular.	Todas	1/2
4	17/03 a 22/03			19/03	Sem aula		
5	24/03 a 29/03			26/03	Testes de Diferença: Ordenação e Diferença-do-Controle	Todas	1/2
6	31/03 a 05/04			02/04	Testes de escalas: estruturadas e não estruturadas.	Todas	1/2
7	07/04 a 12/04			09/04	Análise Descritiva Quantitativa: desenvolvimento da terminologia descritiva	Todas	1/2
8	14/04 a 19/04			16/04	Análise Descritiva Quantitativa: desenvolvimento da terminologia descritiva	Todas	1/2
9	22/04 a 26/04	21/04 sem aulas		23/04	Análise Descritiva Quantitativa: desenvolvimento da terminologia descritiva, definição de termos descritivos e desenvolvimento de referências	Todas	1/2
10	28/04 a 03/05	01/05 sem aulas		30/04	Testes Descritivos: Análise Descritiva Quantitativa: desenvolvimento da terminologia descritiva, definição de termos descritivos e desenvolvimento de referências	Todas	1/2
11	05/05 a 10/05			07/05	Testes Descritivos: Análise Descritiva Quantitativa: treinamento	Todas	1/2
12	12/05 a 17/05			14/05	Testes Descritivos: Análise Descritiva Quantitativa: treinamento e seleção de provadores	Todas	1/2

4 continuação

CRONOGRAMA AULAS PRÁTICAS - continuação

Semana	Período	OBS	Turmas	Data de aula	Assunto	Bibliografia	Responsável (**)
13	19/05 a 21/05	22 a 24/06 sem aulas		21/05	Sem aula		
14	26/05 a 31/05			28/05	Testes Descritivos: Análise dos dados por ANOVA e Análise de Componentes Principais	Todas	1/2
15	02/06 a 07/06			04/06	Testes afetivos: Pareado-preferência, Ordenação-preferência, Escalas Hedônicas e escala-do-ideal.	Todas	1/2
16	09/06 a 14/06			11/06	Psicofísica e análise de dados do projeto.	Todas	1/2



17	16/06 a 21/06	a			18/06	Apresentação de projetos		1/2
18	23/06 a 28/06	a	28/06 último dia p/ aulas		25/06	Apresentação de projetos		1/2
19	30/06 a 05/07	a	Semana de Estudos (30 a 05/07)					
20	07/07 a 12/07	a	Exames de 07/07 a 16/07					

17/07/2008 - Prazo final para inserir os Boletins de Notas e Frequência no Sistema da DAC - até às 12:00 h.

(**) – USAR CAMPO 'CÓDIGO' DA PLANILHA 'PESSOAL ENVOLVIDO'

Recebido 1º versão em ____/____/____ Atualização em ____/____/____ Atualização em ____/____/____

Secretaria de Graduação _____

Coordenadoria de Graduação _____

BIBLIOGRAFIA

- 1) Livro Texto: APOSTILA DO CURSO
- 2) Meilgaard, M.; Civille, G.V.; Carr, B.T. Sensory evaluation techniques. CRC Press, Inc. 281p. 1987.
- 3) Stone, H. & Sidel, J.L. Sensory evaluation practices. Academic Press, 311p. 1985.
- 4) Piggot, J.R. Sensory analysis of foods. Elsevier Applied Science Publ., 389p. 1984.
- 5) O'Mahony, M. Sensory evaluation of food. Statistical methods and procedures. Marcel Dekker Inc. 487p. 1986.
- 6) Artigos em geral, disponibilizados no xerox - FEA e/ou junto com a APOSTILA.
- 7) Ferreira, V. L. P. et al.. Análise Sensorial: Testes Discriminativos e Afetivos. Campinas,SP. SBCTA, 127p. 2000.-(Manual: Série Qualidade)

RESUMO DO CALENDÁRIO LETIVO

Início das aulas: 27/02/2008

Dias sem aulas ou sem atividades

Abril: 21/04 (Tiradentes)

Maio: 01/05 (Dia do Trabalhador)

Junho: 22/05 (Corpus Christi), 23 e 24/05 (Expediente Suspenso).

Observações:

Prazo Final para cumprimento da carga horária e programa da disciplina: 28/06

Semana de estudos e reposição: 30 a 05/07

Término do 1º Período Letivo: 05/07

Exames finais: 07 a 16/07

Inserir no Sistema da DAC os Boletins de Notas e Frequência: até 17/07 às 12:00 h.

1 - Professor Coordenador: _____
Nilo Sergio Sabbião Rodrigues

2 - _____
Maria Aparecida Azevedo Pereira da Silva

Chefe Departamento: _____

Recebido 1ª versão em ____/____/____ Atualização em ____/____/____ Atualização em ____/____/____

Secretaria de Graduação _____

Coordenadoria de Graduação _____