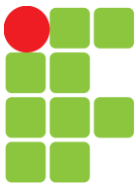


CRONOGRAMA DE AULAS TEÓRICAS, PRÁTICAS E VISITAS TÉCNICAS

2015/2

COMPONENTE CURRICULAR			ANÁLISE SENSORIAL			
SEMESTRE	TURNOS	CARGA HORÁRIA (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRICA (T)	PRÁTICA (P)	VISITA TÉCNICA (VT)
5º	INTEGRAL	60	72	40	32	0

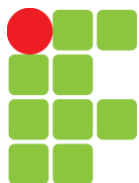
Sem	Período	Data Aula	N.º de Aulas	Tipo Aula	Conteúdos	Observações
1	26/10 à 30/10	27/10	4	T	-Apresentação da disciplina -Introdução: Definição; Terminologias aplicadas à Análise Sensorial; Fatores que podem modificar os hábitos alimentares	
2	03/11 à 06/11	03/11	4	T	-Histórico da Análise Sensorial -As quatro fases na metodologia da qualidade sensorial; Círculo de Kramer -Campo de aplicação da Análise Sensorial e Importância no controle de qualidade dos alimentos; Perguntas frequentes na Análise Sensorial	
3	09/11 à 14/11	10/11	4	T	-Noções básicas sobre sensação e percepção sensorial; Princípios de fisiologia sensorial: Sentidos: visão, audição, olfato, gosto e tato/cinestesia	
4	16/11 à 19/11	17/11	4	T	-Estímulos a cada órgão dos sentidos e transmissão de sinal nervoso; Quimiorreceptores dos órgãos dos sentidos; Sensação e percepção dos órgãos dos sentidos	
5	23/11 à 27/11	24/11	4	T	-Ambiente de testes: Laboratório; Iluminação; Equipamentos; Equipe de degustadores; Amostra e seu preparo; Apresentação das amostras	
6	30/11 à 04/12	01/12	4	T	-Fatores que influenciam na Análise Sensorial -Requisitos para seleção e treinamento de provadores; Perfil das características sensoriais do alimento	
7	14/12 à 18/12	15/12	4	T	-Metodologias em Análise Sensorial: Métodos discriminativos; Métodos descritivos; Métodos subjetivos ou afetivos	
8	21/12 à 22/12	22/12	4	T	-Exercícios e Revisão	
9	18/01 à 23/01	19/01	4	T	<b>-Prova Teórica Bimestral</b>	
10	18/01 à 23/01	23/01	4	P	-Aula Prática I	
<b>Término do 1º Bimestre de 2015.2</b>						
11	25/01 à 29/01	26/01	4	P	-Aula Prática II	
12	01/02 à 05/02	02/02	4	P	-Aula Prática III	
13	15/02 à 19/02	16/02	4	P	-Aula Prática IV	
14	22/02 à 26/02	23/02	4	P	-Aula Prática V	
15	29/02 à 04/03	01/03	4	P	-Aula Prática VI	
16	07/03 à 11/03	08/03	4	P	-Aula Prática VII	
17	14/03 à 18/03	15/03	4	P	<b>-Prova Prática Bimestral</b>	
18	21/03 à 25/03	22/03	4	T	-Entrega de Notas	
19	28/03 à 30/03	29/03	4	T	<b>- Prova Final</b>	
<b>Término do 2º Bimestre de 2015.2</b>						
<b>29/03/2016- Prazo final para inserir os Boletins de Notas e Frequência no Sistema Q-Acadêmico.</b>						



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
MATO GROSSO  
Campus Bela Vista

DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES  
CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS  
**CRONOGRAMA DE AULAS**


OBS.: Para **tipo de aula**, usar: **T** (teórica), **P**(prática), **VT** (visita técnica)



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
MATO GROSSO  
Campus Bela Vista

DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES  
CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS  
CRONOGRAMA DE AULAS