

ANEXO V – FORMULÁRIO INDICADORES DE IMPACTOS

Autor(a): Katiúcia Alves Amorim

Orientador(a): Ana Carla Marques Pinheiro

Programa de Pós-Graduação em: Ciência dos Alimentos

Título: Aprimoramento de técnicas sensoriais descritivas: Aplicação de métodos rápidos e temporais na avaliação de produtos alimentícios

Tipos de Impactos:

(X) sociais (X) tecnológicos () econômicos () culturais (X) outros: acadêmicos

Áreas Temáticas da Extensão:

(X) 1. Comunicação

(X) 2. Cultura

() 3. Direitos humanos e justiça

(X) 4. Educação

() 5. Meio ambiente

() 6. Saúde

(X) 7. Tecnologia e produção

() 8. Trabalho

Objetivos de Desenvolvimento sustentável (ODS) da ONU impactados

() 1. Erradicação da pobreza

() 2. Fome zero e agricultura sustentável

() 3. Saúde e Bem-estar

() 4. Educação de qualidade

() 5. Igualdade de Gênero

() 6. Água potável e Saneamento

() 7. Energia Acessível e Limpa

(X) 8. Trabalho decente e crescimento econômico

(X) 9. Indústria, Inovação e Infraestrutura

() 10. Redução das desigualdades

() 11. Cidades e comunidades sustentáveis

(X) 12. Consumo e produção responsáveis

() 13. Ação contra a mudança global do clima

() 14. Vida na água

() 15. Vida terrestre

() 16. Paz, justiça e instituições eficazes

() 17. Parcerias e meios de implementação

Impactos sociais, tecnológicos, econômicos e culturais

Este estudo contribuiu significativamente para o avanço das metodologias sensoriais descritivas na ciência dos alimentos, enfatizando os impactos sociais, tecnológicos e acadêmicos. Os resultados têm potencial para aplicação na indústria alimentícia, fornecendo ferramentas mais rápidas e acessíveis para a caracterização sensorial de produtos, beneficiando tanto as empresas quanto os consumidores. Socialmente, as metodologias desenvolvidas e aplicadas nesta pesquisa promovem maior envolvimento do consumidor em testes sensoriais, permitindo a criação de produtos mais alinhados às suas preferências, influenciando positivamente a aceitação dos alimentos e fomentando o consumo responsável. Tecnicamente, o uso de Preference Sorting (PS) e Temporal Dominance of Sensations (TDS) introduziu uma abordagem inovadora para identificar atributos sensoriais que impulsionam a aceitação e mapear percepções dinâmicas durante o consumo. Esses resultados têm o potencial de otimizar os processos de pesquisa e desenvolvimento na indústria alimentícia, atendendo às demandas dos consumidores com maior eficiência. Além disso, este trabalho integra atividades de extensão ao envolver populações externas, como consumidores e produtores, em estudos aplicados, fomentando a troca de conhecimento e a inclusão social. Ao incorporar o queijo Minas artesanal da região da Canastra, reconhecido como patrimônio cultural, a pesquisa ressalta a importância da preservação e valorização dos bens culturais.

Desenvolvido em ambiente acadêmico, o estudo também fortalece os impactos educacionais ao promover a formação acadêmica e técnica de profissionais qualificados, envolvendo alunos, técnicos e professores em ações colaborativas. Isso se alinha ao compromisso da UFLA com a pesquisa de impacto, abordando quatro áreas temáticas da Política Nacional de Extensão: comunicação, por meio de artigos divulgados; cultura, pela valorização dos alimentos tradicionais; educação, por meio da capacitação profissional; e tecnologia e produção, ao disponibilizar metodologias com aplicações industriais.

Social, technological, economic and cultural impacts

This study significantly contributed to the advancement of descriptive sensory methodologies in food science, emphasizing social, technological, and academic impacts. The findings hold potential for application in the food industry, providing faster and more accessible tools for sensory characterization of products, benefiting both companies and consumers. Socially, the methodologies developed and applied in this research promote greater consumer involvement in sensory tests, allowing for the creation of products better aligned with their preferences, positively influencing food acceptance and fostering responsible consumption. Technologically, the use of Preference Sorting (PS) and Temporal Dominance of Sensations (TDS) introduced an innovative approach to identifying sensory attributes that drive acceptance and mapping dynamic perceptions during consumption. These results have the potential to optimize research and development processes in the food industry, meeting consumer demands with greater efficiency. Furthermore, this work integrates extension activities by involving external populations, such as consumers and producers, in applied studies, fostering knowledge exchange and social inclusion. By incorporating artisanal Minas cheese from the Canastra region, recognized as cultural heritage, the research highlights the importance of preserving and valuing cultural assets. Developed within an academic environment, the study also strengthens educational impacts by promoting the academic and technical training of qualified professionals, involving students, technicians, and professors in collaborative actions. This aligns with UFLA's commitment to impactful research, addressing four thematic areas of the National Extension Policy: communication, through disseminated articles; culture, by valuing traditional foods; education, through professional training; and technology and production, by providing methodologies with industrial applications.

Assinatura do(a) autor(a)

Assinatura do(a) orientador(a)