



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel  
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

### PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS-GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO						
Disciplina <b>ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS</b>						Código 0228043
Departamento Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA)						Sigla da Unidade FAEM
Professor Responsável pela Disciplinas MÁRCIA AROCHA GULARTE						Matrícula do SIAPE 1046529
Outros Professores Envolvidos						
Semestre Letivo	Duração em Semanas	Carga Horária Semanal				Carga Horária Total 68 horas
I (X) II ( )	17	Teóricas 2	Exercício	Prática 2	Total 4	Número de Créditos 4
Pré-Requisitos: Não há						
EMENTA						
Importância e aplicação. Percepção e fisiologia dos sentidos. Branding sensorial. Neurociência. Condições, Normas e Procedimentos para avaliação sensorial: laboratório, recrutamento, seleção e treinamento de painel sensorial. Métodos e características multissensoriais. Sensometria.						
CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA						
1. Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial 2. Curso de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos 3. Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos						(AC) <sup>1</sup> (AC) (AC)
Obs. 1 = (OA) Obrigatória (OP) Optativa (AC) Área de Concentração (DC) Área de Domínio Conexo						
PROGRAMA ANALÍTICO						
Unidades e Assuntos						
Unidade I – Introdução ao estudo da Análise Sensorial						
1.1 Definição						
1.2 Aplicações						
1.3 Avanços em Análise Sensorial						

## 1.4 Futuro de Análise Sensorial

### Unidade II – Percepção e fisiologia dos sentidos

#### 2.1 Estruturas receptoras dos sentidos humanos

#### 2.2 Estímulos e respostas

#### 2.3 Fatores que influenciam nas percepções

#### 2.4 Órgãos químicos e compostos ativadores

### Unidade III – Condições para os testes sensoriais

#### 3.1 Laboratório de testes, utensílios e equipamentos

#### 3.2 Amostra: cálculo de quantidade e seu preparo

#### 3.3 Seleção e treinamento de equipe sensorial

#### 3.4 Treinamento de equipe: testes para treinamentos (gostos, odor, textura, cores)

### Unidade IV – Métodos, características multissensoriais e branding sensorial

#### 4.1 Métodos discriminativos: sensibilidade e diferença

#### 4.2 Metodologia clássica de descrição: perfis e caracterização

#### 4.3 Métodos afetivos: qualitativos e quantitativos: pesquisas de opinião e satisfação do consumidor, novas tendências de caracterização: perfil rápido, percepção baseada em similaridades e diferenças, posicionamento sensorial e testes de preferência, aceitação, do ideal

#### 4.4 Tipos de escalas

#### 4.5 Métodos de neurociência sensorial

### Unidade V – Sensometria

#### 5.1 Análise de dados

#### 5.2 Computação de dados em Software estatístico

#### 5.2 Aplicação de estatística paramétrica e não paramétrica

#### 5.3 Avaliação Anova, comparação de médias, multivariadas e correlações

#### 5.4 Interpretação de resultados tabular e gráfica

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BEHRENS, J. H. Fundamentos e técnicas em análise sensorial. São Paulo: CRQ-IV Região. 2010. Disponível em: [http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analise\\_sensorial\\_2010.pdf](http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analise_sensorial_2010.pdf)

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Editora Champagnat, 2011. 239p.

GULARTE, M.A. Manual de análise sensorial de alimentos. Pelotas: UFPel, 2009. 109p. Acervo Pergamum/UFPel código 89195.

MARX, I. M. G., VELOSO, A. C. A., CASAL, S., PEREIRA, J. A., PERES, A. M. Chapter 12 - Sensory analysis using electronic tongues, In Innovative Food Analysis, Editor(s): Charis M. Galanakis, Academic Press, p. 323-343, 2021.

MINIM, V.P.R. Análise Sensorial: estudos com consumidores. Viçosa, UFV, 2013. p.332. Acervo Pergamum/UFPel código 111388.

STONE, H., BLEIBAUM, R. N., THOMAS, H. A. Chapter 1 - Introduction to sensory evaluation. In Sensory Evaluation Practices (Fifth Edition), Editor(s): Herbert Stone, Rebecca N. Bleibaum, Heather A. Thomas, Academic Press, p. 1-21, 2021.



Documento assinado eletronicamente por **MARCIA AROCHA GULARTE, Professor do Magistério Superior/Assoc./Tit.**, em 23/04/2021, às 10:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

Documento assinado eletronicamente por **ELESSANDRA DA ROSA ZAVAREZE, Coordenadora de Curso de Pós-Graduação**,



**Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de**, em 29/04/2021, às 22:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

---



Documento assinado eletronicamente por **NATHAN LEVIEN VANIER, CHEFE DE DEPARTAMENTO**, em 05/05/2021, às 10:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

---



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1266652** e o código CRC **B8046269**.

---