



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 (campos obrigatórios)

Disciplina: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS
Código da Disciplina: 0228043
Departamento: Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA)
Sigla da Unidade: FAEM
Professor Responsável: MÁRCIA AROCHA GULARTE
Matrícula SIAPE: 1046529
Modalidade: <input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> Semi Presencial <input type="checkbox"/> À Distância
Este componente curricular utiliza animais vertebrados vivos? <input type="checkbox"/> Sim * <input checked="" type="checkbox"/> Não
* De acordo com a Lei Nº 11.794/08 , a Resolução Normativa Nº 53 , de 19 de maio de 2021, do Concea, em complemento à Diretriz Brasileira para o Cuidado e a Utilização de Animais em Atividades de Ensino ou de Pesquisa Científica - DBCA e a existência da Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA-UFPel, informamos que é necessário preencher o Formulário Unificado para solicitação/autorização do uso de animais. Informações detalhadas em: https://wp.ufpel.edu.br/ceua/como-submeter-um-projeto/

OUTROS PROFESSORES ENVOLVIDOS

NOME	SIAPE

CARGA HORÁRIA (campos obrigatórios)

Teórica: 2
Exercício:
Prática: 2
EAD:
Número de créditos total: 04
Exigência de horário na oferta: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não

TIPO DE AVALIAÇÃO

A, B, C (padrão Pós-Graduação)	X
Frequente / Infrequente	
Satisfatório / Não Satisfatório	

PRÉ-REQUISITOS

(se houver)

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	Código do curso no Cobalto	Nível²	Legenda¹
Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	8060	D	O.P.
Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7071	M	O.P.
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7068	M	O.P.

1 - (O.A.) = Obrigatória (O.P.) = Optativa

2 - E = Especialização M = Mestrado D = Doutorado

Programa Analítico

Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas
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	

<p>Unidade III - Condições para os testes sensoriais</p> <p>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, odores, texturas e cores)</p>	
<p>Unidade IV - Métodos, características multissensoriais e branding sensorial</p> <p>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</p>	
<p>Unidade V - Sensometria</p> <p>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</p>	

Referências Bibliográficas	
Referências	Nº de Ordem
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	
DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 5 edição. Editora Champagnat, 2019. 239p.	
FREEDMAN, P. A história do sabor. São Paulo: Editora SENAC, 2009. 368 p	
GULARTE, M.A. Manual de análise sensorial de alimentos. Editora e gráfica UFPel, 2009. 109p.	
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.	
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.	

IMPORTANTE: Além do correto preenchimento do Programa Analítico, é obrigatório anexar a Ata do Departamento e a Ata do Colegiado, bem como o memorando explicando a solicitação desejada. Caso contrário, não será possível realizar o cadastro.



Documento assinado eletronicamente por **MARCIA AROCHA GULARTE, Professor do Magistério Superior**, em 22/02/2025, às 10:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **GRACIELA VÖLZ LOPES, Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Aliment**, em 25/02/2025, às 11:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **MAURICIO DE OLIVEIRA, Professor do Magistério Superior**, em 03/04/2025, às 09:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



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, informando o código verificador **2937493** e o código CRC **D28EC0F6**.
