



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

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

<b>IDENTIFICAÇÃO</b>						
Disciplina <b>ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS</b>					Código <b>0408109</b>	
Departamento <b>NUTRIÇÃO</b>					Sigla da Unidade <b>FN</b>	
Professor Responsável pela Disciplina <b>MÁRCIA AROCHA GULARTE</b>					Matrícula do SIAPE <b>1046529</b>	
Outros Professores Envolvidos						
Semestre Letivo	Duração em Semanas	Carga Horária Semanal				Carga Horária Total
		04h				68h
I ( X )		Teóricas	Exercício	Prática	Total	Número de Créditos
II ( X )	17	34	-	34	68	04
Pré-Requisitos						
Não há.						

<b>EMENTA</b>	
Importância da análise sensorial. Órgãos de percepção sensorial. Estímulos e receptores. Condições para testes sensoriais. Ambiente, amostra, seleção e treinamento de equipe. Métodos de análise sensorial. Análise estatística e interpretação dos resultados.	
<b>CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA</b>	
1 – Pós-Graduação – Mestrado em Nutrição e Alimentos	( DC ) <sup>1</sup>
Obs. 1 = (OA) Obrigatória (OP) Optativa (AC) Área de Concentração (DC) Área de Domínio Conexo	

____/____/____ Data	_____ Assinatura do Responsável pela disciplina
<b>APROVAÇÃO</b>	
Departamento	
____/____/____ Data	_____ Assinatura do Chefe do Depto e carimbo
<b>COCEPE</b>	
____/____ Nº da Ata da Reunião	____/____/____ Data da Aprovação
_____ Assinatura do Diretor Departamento de Pós Graduação e carimbo	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

<b>PROGRAMA ANALÍTICO</b>	
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas
Aulas teóricas Unidade I – Introdução ao estudo da Análise Sensorial 1.1 Definição 1.2 Aplicações 1.3 Avanços e futuro em Análise Sensorial	2h
Unidade II – Órgãos de percepção 2.1 Músculos e estruturas receptores dos sentidos humanos 2.2 Estímulos e respostas 2.3 Fatores que influenciam nas percepções 2.4 Gostos básicos e compostos químicos ativadores	4h
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	4h
Unidade IV – Métodos sensoriais 4.1 Métodos discriminativos: sensibilidade e diferença 4.2 Métodos descritivos: perfis e caracterização 4.3 Métodos afetivos: qualitativos (pesquisas de opinião e satisfação do consumidor) e quantitativos 4.4 Tipos de escalas	4h
Unidade V – Análise estatística 5.1 Computação de dados (Software: Statistica, SPSS) 5.2 Aplicações de estatística paramétrica e não paramétrica 5.3 Avaliações: Anova, comparação de médias, multivariadas e correlações 5.3 Interpretações de resultados	2h
Aulas práticas 1 – Órgãos dos sentidos: estímulos, capacidades e percepção	6h
2 – Compostos químicos do gosto: percepções mínimas e máximas, limiares	6h
3 – Projeto de instalação e layout de laboratório	6h
4 – Testes de diferença: aplicação e interpretação	4h
5 – Diferenças de utilização de escalas	6h
6 – Testes de perfil e caracterização: aplicação e interpretação	10h
7 – Métodos afetivos qualitativos: aplicação, interpretação e utilização de software	10h
8 – Aplicação de análises estatísticas e correlações importantes	4h



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
Nº de Ordem	Referências
01	ALMEIDA, T.C., HOUGH, G., DAMÁSIO, M.H., SILVA, M.A. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286p.
02	AMERICAN SOCIETY FOR TESTING AND MATERIALS. Guidelines for the selection and training of sensory panel members. Philadelphia. 1981. 33p.
03	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13088. Teste de comparação pareada em análise sensorial dos alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.
04	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13169. Teste duo-trio em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.
05	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13170. Teste de ordenação em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.
06	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13172. Teste de sensibilidade em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.
07	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13315. Perfil de sabor em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1995.
08	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13526. Teste de comparação múltipla em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1995.
09	DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 1996. 123p.
10	FARIA, E.V., MORI, E.E.M., YOTSUYANAGI, K. Técnicas de análise sensorial. São Paulo: ITAL, 2000. 109p.
11	FERREIRA, V.L.P.; ALMEIDA, T.C.A.; PETTINELLI, M.L.C.; SILVA, M.A.A.P.; CHAVES, J.B.P.;
12	BARBOSA, E.M. Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos. Manual: série qualidade. Campinas, SBCTA, 2000. 127p.
13	GULARTE, M.A. Manual de análise sensorial de alimentos. Pelotas: UFPeI, 2009. 106p.
14	INSTITUTO ADOLFO LUTZ - IAL. Métodos físico-químicos e sensoriais para análise de alimentos. 4.ed., 1.ed.digital. São Paulo, 2008. 1020p. Disponível em: <a href="http://www.ial.sp.gov.br">http://www.ial.sp.gov.br</a> .
15	INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. ISO/DIS 3972. Sensory analysis – determination of sensitivity of taste, 1979.
16	INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. ISO/DIS 5496. Sensory analysis - Methodology – initiation of assessors in the detection and recognition of odours, 1990.
17	INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. ISO/DIS 8586-2. Sensory analysis – general guidance for the selection, training and monitoring of assessors, 1992.
18	MEILGARRD, M., CEVILLE, G.V., CARR, B.T. Sensory evaluation techniques. Florida: CRC Press, 1991.
19	QUEIROZ, M.I., TREPTOW, R.O. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande: FURG, 2006. 268p.
20	SILVA, M.A.A.P., DAMÁSIO, M.H. Curso de análise sensorial descritiva. São Paulo: Fundação Tropical de Pesquisa e Tecnologia “André Tosello”. 1996. 57p.
21	SHIROSE, I., MORI, E.E.M. Estatística aplicada à análise sensorial. Módulo I. Campinas: ITAL, 1994. 73p.
22	SHIROSE, I., MORI, E.E.M. Estatística aplicada à análise sensorial. Módulo II. Campinas: ITAL, 1994. 73p.
23	STONE, H., SIDEL, J.L. Sensory evaluation practices. Flórida: Academic Press, 1993. 238p.
24	TEIXEIRA, E. Curso de análise físico-sensorial. Florianópolis: UFSC, 1996. 111p.
<b>Periódicos</b>	
<a href="http://novo.periodicos.capes.gov.br/">http://novo.periodicos.capes.gov.br/</a>	
Food Chemistry ( <a href="http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/405857/description#description">http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/405857/description#description</a> )	
Journal of Agricultural and Food Chemistry ( <a href="http://pubs.acs.org/journal/jafcau">pubs.acs.org/journal/jafcau</a> )	
Journal of Agriculture and Environment ( <a href="http://www.nepjol.info/index.php/AEJ">http://www.nepjol.info/index.php/AEJ</a> )	

Food science & techonogy

([http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws\\_home/622910/description#description](http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/622910/description#description))

Food quality and preference

([http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws\\_home/405859/description#description](http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/405859/description#description))

American Society for Testing and Materials

(<http://www.astm.org/FoodSciencePress>)

Publishers of: Journal of Texture Studies, Journal of Food Quality, and Journal of Sensory Studies

(<http://www.foodscipress.com/Journals2.htm>)

Institute of Food Technologists

(<http://www.ift.org/>)