



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

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS-GRADUAÇÃO

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

EMENTA						
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.						
CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA						
1 – Pós-Graduação – Mestrado em Nutrição e Alimentos						(DC) ¹
Obs. 1 = (OA) Obrigatória (OP) Optativa (AC) Área de Concentração (DC) Área de Domínio Conexo						

APROVAÇÃO			
/ /	Data	Assinatura do Responsável pela disciplina	
Departamento			
/ /	Data	Assinatura do Chefe do Depto e carimbo	
COCEPE			
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**

PROGRAMA ANALÍTICO		
Unidades e Assuntos		Nº de Horas Aulas
Aulas teóricas		
Unidade I – Introdução ao estudo da Análise Sensorial		2h
1.1 Definição		
1.2 Aplicações		
1.3 Avanços e futuro em Análise Sensorial		
Unidade II – Órgãos de percepção		
2.1 Músculos e estruturas receptores dos sentidos humanos		4h
2.2 Estímulos e respostas		
2.3 Fatores que influenciam nas percepções		
2.4 Gostos básicos e compostos químicos ativadores		
Unidade III – Condições para os testes sensoriais		
3.1 Laboratório de testes, utensílios e equipamentos		4h
3.2 Amostra: cálculo de quantidade e seu preparo		
3.3 Seleção e treinamento de equipe sensorial		
Unidade IV – Métodos sensoriais		
4.1 Métodos discriminativos: sensibilidade e diferença		4h
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		
Unidade V – Análise estatística		2h
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		
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.; 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: UFPel, 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: http://www.ial.sp.gov.br .
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 Pess, 1993. 238p.
24	TEIXEIRA, E. Curso de análise físico-sensorial. Florianópolis: UFSC, 1996. 111p.
	Periódicos
	http://novo.periodicos.capes.gov.br/
	Food Chemistry (http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/405857/description#description)
	Journal of Agricultural and Food Chemistry (pubs.acs.org/journal/jafcau)
	Journal of Agriculture and Environment (http://www.nepjol.info/index.php/AEJ)

Food science & technology
(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)

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/>)