



Universidade Federal de Pelotas
Faculdade de Nutrição
Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Ofício nº 2/2026/PPGNA/FN-UFPeI

Disciplina: Fundamentos da Ciência Sensorial

Código: 16400207

Professor responsável: Márcia Arocha Gularte

Carga horária: 68

Crédito: 04

Objetivo:

Geral

Adquirir conhecimentos sobre análise sensorial de alimentos, órgãos dos sentidos e métodos objetivos e subjetivos empregados.

Específico

- Compreender a importância da avaliação sensorial de alimentos
- Identificar a função e a importância dos órgãos dos sentidos na avaliação sensorial
- Reconhecer as condições necessárias para aplicação dos métodos sensoriais
- Aplicar os principais testes sensoriais utilizados nas avaliações
- Selecionar os principais atributos para o controle de qualidade de alimentos
- Selecionar os principais testes para o desenvolvimento de produtos
- Selecionar os testes estatísticos adequados aos principais testes sensoriais.

Conteúdo programático:

Unidade I – Introdução ao estudo da Análise Sensorial

1.1 Definição

1.2 Aplicações

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, odores, texturas, 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

5.2 Aplicação de estatística

5.3 Interpretação de resultados tabular e gráfica

Avaliação: O desempenho do aluno será avaliado através de avaliações teóricas, execução das atividades propostas e apresentação do estudo de caso.

Avaliação 1 - Avaliação teórica do conteúdo

Avaliação 2 - Apresentação de estudo de caso + Apresentação das atividades

Média final = (Avaliação 1+ Avaliação 2)/2

Referências

ANZALDUA-MORALES, A. La evaluacion sensorial de los alimentos en la teoria y la practica. Zaragoza: Acribia, 1994. 198p. Acervo Pergamum/UFPel código 29042.

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. Editora Champagnat, 2011. 239p.

FREITAS, M. Q. Análise Sensorial de Alimentos. Rio de Janeiro: UFF. Disponível em:

http://ftp.sp.gov.br/ftppesca/3simcope/3simcope_mini-curso5.pdf

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

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

STONE, H. SIDEL, J. Sensory Evaluation Practices. 3 ed., San Diego: Elsevier, 2004. Acervo Pergamum/UFPel código 88514.

TEIXEIRA, E., MEINERT, E., BARBETA, P. Análise sensorial de alimentos. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1987. 180 p. Acervo Pergamum/UFPel código 25587.



Documento assinado eletronicamente por **JULIANA DOS SANTOS VAZ**, **Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos**, em 01/04/2026, às 14:18, 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 **3767728** e o código CRC **BA452DEB**.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 23110.011003/2025-93

SEI nº 3767728