



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade Federal de Ouro Preto – UFOP**  
Escola de Nutrição – ENUT  
Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição – PPGSN

**EMENTA**

**Disciplina:** Avaliação Sensorial aplicada à Saúde e Nutrição

**Disciplina em Inglês:** Sensory Evaluation applied to Health and Nutrition

**Disciplina em Espanhol:** Evaluación Sensorial aplicada a la Salud y la Nutrición

**Código:** NUT350

**Carga Horária:** 60h

**Créditos:** 4

**Ementa:** Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. Fatores que influenciam na avaliação sensorial. Métodos sensoriais: discriminativos, descritivos e afetivos. Correlação dos testes sensoriais e instrumentais. Interpretação e tratamento estatístico dos dados experimentais. Relação dos profissionais em Saúde e Nutrição aos possíveis efeitos no organismo causados por mudanças químicas realizadas nos alimentos para uma melhor aceitação sensorial.

**Ementa em Inglês:** The organs of sense and sensory perception. Factors influencing sensory evaluation. Sensory methods: discriminative, descriptive and affective. Correlation of sensorial and instrumental tests. Interpretation and statistical treatment of experimental data. Relationship of professionals in Health and Nutrition to possible effects on the body caused by chemical changes made in food for a better sensory acceptance.

**Ementa em Espanhol:** Los órganos del sentido y la percepción sensorial. Factores que influyen en la evaluación sensorial. Métodos sensoriales: discriminatorios, descriptivos y afectivos. Correlación de las pruebas sensoriales e instrumentales. Interpretación y tratamiento estadístico de los datos experimentales. Relación de los profesionales en Salud y Nutrición a los posibles efectos en el organismo causados por cambios químicos realizados en los alimentos para una mejor aceptación sensorial.

**Bibliografia:**

Evanilda Teixeira, Elza M. Meinert, Pedro A. Barbeta. Análise Sensorial de Alimentos Ed da UFSC, 180 p., 1987

Harry T. Lawless, Hildegard Heymann. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices 2a. Ed. Editora Springer, 850p. (Food Science Text Series), 2010. ISBN-13: 978-1441964878

Silvia Deboni Dutcosky. Análise Sensorial de Alimentos Coleção Exatas, 4 Editora Champagnat, 426p. 3a Ed. Editora Champagnat, 2011 ISBN 9788572922449

D. Kilcast. Sensory Analysis for Food and Beverage Quality Control: A Practical Guide (Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition) Editora CRC Press 506p. 2010. ISBN-13: 978-1439831427

Artigos científicos relacionados à disciplina.