



Centro de Ciências Agrárias			
Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos - PPC			
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome: Novas Metodologias Sensoriais			Código:
Carga Horária: 30 h	Créditos: 2	Ano de Implantação: 2025	
Professor: Tatiana Colombo Pimentel			
1. EMENTA			
Metodologias rápidas envolvendo consumidores. Metodologias que avaliam a resposta emocional. Metodologias sensoriais dinâmicas. Utilização de dados online.			
2. OBJETIVOS			
Estudar as mais recentes aplicações de metodologias sensoriais envolvendo consumidores e questionários e/ou dados online.			
3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
1. Metodologias rápidas envolvendo consumidores (“marque tudo o que se aplica (CATA), técnicas de classificação (sorting), mapeamento projetivo (projective mapping or napping), perfil rápido (flash profiling), posicionamento sensorial polarizado, elicitação de atributos de preferência (PAE), free listing, associação de palavras, lista de compras, complemento de histórias, entre outras)			
2. Metodologias que avaliam a resposta emocional			
3. Metodologias sensoriais dinâmicas (tempo intensidade, temporal dominância de sensações)			
Utilização de dados online para avaliação da percepção dos consumidores (Twitter, entre outros)			
4. METODOLOGIA			
Aulas teóricas. Seminários. Discussão de artigos.			
5. REFERÊNCIAS			
Delarue, J., Lawlor, J. B., Rogeaux, M. Rogeaux, M. (2023). Rapid sensory profiling techniques and related methods. Woodhead Publishing. O'Sullivan, M. (2017). A handbook for sensory and consumer-driven new product development: Innovative technologies for the food and beverage industry. Woodhead Publishing. Kemp, Sarah E., Joanne Hort, and Tracey Hollowood, eds. (2018). <i>Descriptive Analysis in Sensory Evaluation</i> . Chichester, UK: John Wiley & Sons, Ltd. Moskowitz, Howard R. (2018). <i>Applied Sensory Analysis of Foods</i> . Taylor & Francis Group.			
6. Avaliação:			
Seminários, discussão de artigos e/ou trabalhos escritos.			