



**UFOP**  
Universidade Federal  
de Ouro Preto



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



## EMENTA

<b>Disciplina:</b> Tópicos Especiais em Saúde e Nutrição: Rotulagem e Avaliação Sensorial de Alimentos	
<b>Disciplina em Inglês:</b> Special Topics in Health and Nutrition: Food Labeling and Sensory Evaluation	
<b>Disciplina em Espanhol:</b> Temas Especiales en Salud y Nutrición: Etiquetado de Alimentos y Evaluación Sensorial	
<b>Código:</b> NUT370	
<b>Carga Horária:</b> 45h	<b>Créditos:</b> 03
<p><b>Ementa:</b> Histórico sobre a legislação de alimentos. Órgãos regulamentadores. Rotulagem geral obrigatória de alimentos. Aditivos alimentares. Informação nutricional complementar. Alimentos modificados para fins especiais. 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 possíveis efeitos no organismo causados por mudanças químicas realizadas nos alimentos para uma melhor aceitação sensorial.</p> <p><b>Ementa em Inglês:</b> History of food law. Regulatory agencies. Mandatory regulation of the labelling food and beverages packaged. Food additives. Complementary nutrition information. Modified foods for special purposes. 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 possible effects on the body caused by chemical changes made in food for a better sensory acceptance.</p> <p><b>Ementa em Espanhol:</b> Historia sobre la legislación alimenticia. Organismos reguladores. Regulamentación del etiquetado general obligatorio de alimentos y bebidas envasados. Aditivos alimenticios. Información nutricional complementaria. Alimentos modificados para fines especiales. 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 posibles efectos en el organismo causados por cambios químicos realizados en los alimentos para una mejor aceptación sensorial.</p>	
<b>Conteúdo Programático:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução e histórico sobre a legislação de alimentos</li> <li>2. Órgãos regulamentadores</li> <li>3. Bases científicas e legais para as regulamentações sobre rotulagem de alimentos</li> <li>4. Rotulagem geral obrigatória de alimentos e bebidas embalados: legislações, aplicações e impactos nos consumidores</li> <li>5. Aditivos alimentares: classes, funções, aplicações, toxicidade e legislações</li> <li>6. Alegações nutricionais (não obrigatórias): legislações, aplicações e impactos nos consumidores</li> <li>7. Alimentos modificados para fins especiais: legislações, aplicações e impactos nos consumidores</li> <li>8. Introdução, histórico e desenvolvimento da análise sensorial</li> <li>9. Fatores que influenciam a avaliação sensorial</li> <li>10. Os órgãos e a percepção sensorial</li> <li>11. Principais testes dos Métodos discriminativos</li> </ol>	



UFOP  
Universidade Federal  
de Ouro Preto



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



12. Principais testes dos Métodos afetivos
13. Principais testes dos Métodos descritivos clássicos, rápidos e temporais
14. Método para identificar quais alimentos combinam do ponto de vista do sabor e sua relação com a Nutrição
15. Tratamento estatístico dos dados e interpretação dos resultados sensoriais
16. Utilização de softwares estatísticos

**Bibliografia:**

BRASIL. Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – Alimentos. Brasília, DF. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos>. Acesso em: 03 mai. 2022.

CODEX ALIMENTARIUS. International Food Standards. Disponível em: <http://www.codexalimentarius.org/>. Acesso em: 03 mai. 2022.

KILCAST, D. **Sensory analysis for food and beverage quality control: a practical guide** (Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition). Editora CRC Press 2010, 506p. ISBN-13: 978-1439831427

LAWLESS, H. T.; HEYMANN, H. **Sensory evaluation of food: principles and practices**. 2 ed. Editora Springer, (Food Science Text Series), 2010, 850p. ISBN-13: 978-1441964878