



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

<b>Centro de Tecnologia</b>			
<b>Departamento de Engenharia de Alimentos</b>			
<b>Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG</b>			
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>			
Nome: NOVAS METODOLOGIAS SENSORIAIS			Código: <b>DAL</b>
Carga Horária: 30 horas	Créditos: 2	Ano de Implantação: 2023	<b>eletiva</b>
<b>1. EMENTA</b>			
Metodologias rápidas envolvendo consumidores. Metodologias que avaliam a resposta emocional. Metodologias sensoriais dinâmicas. Utilização de dados online.			
<b>2. OBJETIVOS</b>			
Estudar as mais recentes aplicações de metodologias sensoriais envolvendo consumidores e questionários e/ou dados online.			
<b>3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>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, elicitación de atributos de preferência (PAE), free listing, associação de palavras, lista de compras, complemento de histórias, entre outras)</li><li>2. Metodologias que avaliam a resposta emocional</li><li>3. Metodologias sensoriais dinâmicas (tempo intensidade, temporal dominância de sensações)</li><li>4. Utilização de dados online para avaliação da percepção dos consumidores (Twitter, entre outros)</li></ol>			
<b>4. METODOLOGIA</b>			
Aulas teóricas e práticas. Seminários. Discussão de artigos.			
<b>5. REFERÊNCIAS</b>			
5.1 Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas) Ares, G., & Varela, P. (Eds.). (2018). <i>Methods in Consumer Research, Volume 1: New Approaches to Classic Methods</i> . Woodhead Publishing. Delarue, J., Lawlor, J. B., Rogeaux, M. Rogeaux, M. (2015). <i>Rapid sensory profiling techniques and related methods</i> . Woodhead Publishing. Næs, T., Tomasco, P. A. V., & Berget, I. (2018). <i>Individual differences in sensory and consumer science: Experimentation, analysis and interpretation</i> . Woodhead Publishing. O'Sullivan, M. (2016). <i>A handbook for sensory and consumer-driven new product development: Innovative technologies for the food and beverage industry</i> . Woodhead Publishing. Varela, P., & Ares, G. (Eds.). (2014). <i>Novel techniques in sensory characterization and consumer profiling</i> . CRC Press.			
<b>6. Provável horário</b>			

