

## Cultura do Paladar: Ciência, Técnica e Harmonização

"O curso de pós-graduação Cultura do Paladar: Ciência, Técnica e Harmonização, da PUCPR, foi concebido para quem deseja compreender profundamente o universo sensorial e transformar essa compreensão em experiências gastronômicas memoráveis. Estruturado em dois módulos integrados, o programa combina disciplinas semipresenciais e presenciais em ambientes de aprendizagem equipados com tecnologias que favorecem metodologias ativas, além de práticas em cozinhas experimentais modernas, onde o estudante vivencia a aplicação real dos conceitos estudados. O curso será na modalidade semipresencial, na qual as aulas acontecerão nas segundas e quartas-feiras das 18h30 às 22h30 de forma presencial ou online ao vivo conforme calendário acadêmico que será disponibilizado no início do curso.

No primeiro módulo, Fisiologia dos Sentidos e Análise Sensorial, o participante mergulha nos fundamentos científicos que explicam como percebemos o mundo por meio do paladar, do olfato, da visão, do tato e da audição. São explorados os métodos de análise sensorial utilizados para avaliar sabor, aroma, textura e aparência, passando por testes discriminativos, descritivos e afetivos, bem como pela análise estatística dos dados obtidos. O módulo também discute como fatores culturais, psicológicos e emocionais influenciam a percepção sensorial e apresenta aplicações práticas da análise sensorial no desenvolvimento de produtos, no controle de qualidade e na criação de experiências gastronômicas. A harmonização de pratos e bebidas, fundamentada em complementaridades sensoriais, integra esse percurso formativo.

O segundo módulo, Bebidas e Harmonizações na Prática, aprofunda o estudo das bebidas que compõem o repertório contemporâneo da gastronomia. O estudante aprende a reconhecer e interpretar as características sensoriais de vinhos finos, cafés especiais, cervejas artesanais, chás e cachaça, desenvolvendo sensibilidade técnica e repertório crítico. A partir desse conhecimento, são apresentadas estratégias de harmonização entre bebidas e preparações culinárias, culminando na elaboração de uma produção autoral que integra ciência, técnica e criatividade. "

Público-Alvo Profissionais e empreendedores da gastronomia e das bebidas, o curso é destinado a sommeliers, baristas, mixologistas, queijistas, chefs, gestores, educadores, produtores e representantes comerciais que desejam aprofundar seus conhecimentos em análise sensorial, percepção do paladar e harmonizações, unindo ciência, técnica e experiência na criação de propostas gastronômicas inovadoras.

**Campus:**

Curitiba

**Periodicidade:**

Semanal

**Modalidade:**

EAD

**Mensalidade:**

R\$ 699,00

**Formato:**

Semipresencial

**Parcelas:**

1 parcela de matrícula no valor de R\$ 699,00 + 23 parcela(s) no valor de R\$ 699,00

**Duracao:**

15 meses

**Inscricao:**

[Clique aqui](#)

# Disciplinas

## Ética

Esta disciplina, voltada para estudantes de várias áreas do conhecimento no âmbito da Especialização Lato Sensu, tem como objetivo analisar os pressupostos da crise moral e os desafios éticos do mundo contemporâneo, por meio de um pensamento crítico e reflexivo sobre a ação humana do ponto de vista pessoal, profissional e social-cidadão. Nela, o estudante correlaciona o mercado e ética, a ética da ação correta e a relativização da verdade, bem como a dignidade humana e a justiça distributiva. Ao final, o estudante é capaz de tomar decisões em vista do bem comum e da felicidade, a partir de um conhecimento amplo sobre virtudes, deveres e responsabilidades como princípios orientadores da ação ética na pesquisa científica, nas instituições públicas e no mundo dos negócios.

## Fisiologia dos sentidos na formação da percepção dos sabores

Fisiologia dos sentidos humanos aplicada à percepção dos sabores. Estudo da gustação, olfação e integração multissensorial na experiência alimentar, incluindo fatores que influenciam a percepção sensorial e sua aplicação na análise de alimentos. Ao final, os estudantes são capazes de compreender e explicar os mecanismos fisiológicos dos sentidos, analisar sua influência na percepção dos sabores e aplicar esses conhecimentos na avaliação sensorial de alimentos.

## Cultura do Gosto

Cultura do Gosto é uma disciplina teórica do primeiro módulo do curso, e busca apresentar os mecanismos culturais que interferem na formação do gosto, bem como discutir como o percepção do nosso paladar se forma no contexto socio-cultural no qual estamos inseridos. Ao final dessa disciplina o aluno será capaz de compreender os atributos culturais do gosto bem como dominar os mecanismos de formação das preferências alimentares de um povo.

## Estética do Gosto

Estética do Gosto é uma disciplina teórica do primeiro módulo do curso, que buscar apresentar os aspectos estéticos que se manifestam e se articulam por meio da experiência alimentar e interferem diretamente nas definições que um determinado grupo de indivíduos categoriza como bom, gostoso, agradável, ruim ou asqueroso. Por meio de análises teóricas o aluno será capaz de desenvolver um senso crítico aplicado a percepção sensorial do paladar.

## Fundamentos Científicos da Cultura do Paladar

Fundamentos Científicos da Cultura do Paladar é uma disciplina teórica do primeiro módulo do curso, dedicada à compreensão dos fundamentos fisiológicos, sensoriais e metodológicos que sustentam a percepção do paladar em alimentos e bebidas. Aborda os principais atributos sensoriais, sabor, aroma, textura, sensações trigeminais e equilíbrio gustativo, articulando-os aos métodos de análise sensorial. Ao final, o estudante será capaz de reconhecer e interpretar atributos sensoriais com rigor técnico, compreender a aplicação dos diferentes métodos analíticos e analisar resultados de forma crítica e fundamentada, subsidiando a avaliação.

## Análise Sensorial e Métodos de Avaliação na Cultura do Paladar

Análise Sensorial e Métodos de Avaliação na Cultura do Paladar é uma disciplina teórico-prática do primeiro módulo que tem como objetivo aplicar fundamentos fisiológicos, sensoriais e metodológicos à avaliação técnica de alimentos e bebidas. A disciplina aborda a aplicação de testes discriminativos e descritivos, a organização de sessões avaliativas, a elaboração de perfis sensoriais e o uso de linguagem técnica padronizada para a descrição de atributos. Ao final da disciplina, o estudante será capaz de aplicar métodos de análise sensorial de forma estruturada, descrever e comparar

atributos com rigor técnico e interpretar resultados de maneira crítica, fundamentando decisões relacionadas à qualidade, harmonização e desenvolvimento de produtos gastronômicos e bebidas.

### **Matriz de Combinação: equilíbrio dos gostos e aromas**

Matriz de Combinação: equilíbrio dos gostos e aromas é uma disciplina teórico-prática do primeiro módulo do curso que busca estudar as interações entre os sabores básicos que compõem os pratos e as bebidas, para que seja possível propor combinações equilibradas entre ingredientes, preparos e harmonizações. Ao final dessa disciplina o aluno será capaz de propor combinações entre comidas e bebidas que visam gerar potenciais harmonizações.

### **Equilíbrio na Elaboração de Harmonizações**

Equilíbrio na Elaboração de Harmonizações é uma disciplina teórico-prática do primeiro módulo do curso que tem como principal objetivo promover a aplicação de combinações entre comida e bebidas a fim de expandir o repertório de possibilidades para os alunos. Ao final dessa disciplina o aluno será capaz de aplicar as ferramentas de matriz de combinação e de análise sensorial.

### **Indicação de Combinações de Bebidas e Cardápios**

O desafio de aplicação do final do primeiro módulo do curso é uma disciplina que visa certificar os conhecimentos desenvolvidos pelos alunos de forma aplicada, na construção de um trabalho baseado em um estudo de caso no qual o aluno irá praticar as suas competências na elaboração de um documento com a indicação de combinações entre comidas e bebidas.

### **Mundo dos Queijos**

"Mundo dos Queijos é uma disciplina teórico-prática que tem como objetivo apresentar o universo dos queijos sob as perspectivas histórica, técnica, científica e cultural. A disciplina aborda a origem e a evolução da produção queijeira, os principais processos tecnológicos de fabricação, as transformações físico-químicas, bioquímicas e microbiológicas que ocorrem durante a maturação, além da classificação dos diferentes estilos e das principais escolas queijeiras do mundo. Também são discutidas as relações socioculturais do queijo, sua identidade territorial e sua inserção na gastronomia contemporânea.

Ao final da disciplina, o aluno será capaz de compreender os fundamentos da degustação de queijos, aplicar princípios de análise sensorial na avaliação do produto e propor harmonizações fundamentadas na ciência do paladar, na técnica e na experiência gastronômica."

### **Mundo dos vinhos**

"Mundo dos Vinhos é uma disciplina teórico-prática que tem como objetivo apresentar o universo dos vinhos sob as perspectivas histórica, técnica, científica e cultural. A disciplina aborda a origem e a evolução da vitivinicultura, os principais processos de vinificação, as transformações físico-químicas e sensoriais que ocorrem durante a fermentação e o envelhecimento, além da classificação dos diferentes estilos e das principais regiões produtoras do mundo. Também são discutidas as relações socioculturais do vinho, sua identidade territorial e sua inserção na gastronomia contemporânea.

Ao final da disciplina, o aluno será capaz de compreender os fundamentos da degustação de vinhos, aplicar princípios de análise sensorial na avaliação do produto e propor harmonizações fundamentadas na ciência do paladar, na técnica e na experiência gastronômica."

### **Mundo dos cafés especiais**

Mundo dos cafés especiais é uma disciplina teórico-prática do segundo módulo do curso que tem como objetivo

apresentar o universo do café especial, adentrando na história da bebida, apresentação da fruta e da bebida, sua produção agrícola e a suas relações socioculturais, além de abordar o conceito de terroir aplicado a interpretação de cafés. Ao final dessa disciplina o aluno será capaz de compreender o funcionamento da degustação de cafés especiais, conhecendo métodos de preparo da bebida e de análise sensorial.

## **Mundo das Cervejas**

Mundo das Cervejas é uma disciplina teórico-prática do segundo módulo do curso que tem como objetivo apresentar o universo das cervejas artesanais, adentrando na história da bebida, apresentação de estilos, produção e a as relações socioculturais, além de apresentar aos alunos as principais escolas cervejeiras do mundo. Ao final dessa disciplina o aluno será capaz de compreender o funcionamento da degustação de cervejas artesanais e conhecer alguns métodos de harmonização.

## **Mundo dos Chás**

Mundo dos chás é uma disciplina teórico-prática do segundo módulo do curso que tem como objetivo apresentar o tema do chá, adentrando na história da bebida, apresentação da planta e da bebida, sua produção agrícola e a suas relações socioculturais, bem como apresentar como é possível reconhecer um bom chá. Ao final dessa disciplina o aluno será capaz de compreender o funcionamento da degustação de chás e apresentar alguns métodos de harmonização.

## **Mundo das Cachaças**

Mundo das Cachaças é uma disciplina teórico-prática do segundo módulo do curso que tem como objetivo apresentar o tema da Cachaça, adentrando na história da bebida, do seu processo de produção do campo até o alambique, além de explorar as suas relações socioculturais. Ao final dessa disciplina o aluno será capaz de compreender o funcionamento da degustação de cachaças, reconhecendo as características sensoriais e gustativas e apresentar alguns métodos de harmonização.

## **Criação da Harmonização**

Criação de Harmonizações é uma disciplina prática do segundo módulo do curso que tem como objetivo aplicar os conhecimentos de criação de harmonizações na elaboração e execução de uma série de menus harmonizados com o objetivo de geral repertório aos alunos. Ao final dessa disciplina o aluno será capaz de construir menus harmonizados completos das mais diversas matizes.

## **Planejamento de cardápio e carta de bebidas**

Planejamento de cardápio e carta de bebidas é uma disciplina teórica do segundo módulo do curso, que tem como objetivo apresentar aos alunos metodologias teórico-práticas de planejamento e criação de cardápios em consonância com a elaboração de uma carta de bebidas visando a promoção de combinações e harmonizações.

### **Criação Autoral de Menu Autoral**

O desafio de aplicação do segundo módulo do curso é baseado na criação autoral de um menu harmonizado contendo uma série de preparos construídos exclusivamente para as bebidas escolhidas pelos próprios alunos. Ao final dessa disciplina os alunos irão apresentar para uma banca avaliadora um menu autoral harmonizado, desmonstrando assim todos as habilidades e competências desenvolvidos no decorrer do curso.