

Ciência do Sabor: Análise Sensorial e Harmonização

"O curso de pós-graduação em Ciência do sabor: análise sensorial e harmonização da PUCPR é formado por dois módulos: 1. Fisiologia dos Sentidos e Análise Sensorial; 2. Bebidas e harmonizações na prática. Cada módulo é composto por disciplinas de 12h ou 24h que podem ser semipresenciais ou presenciais. As disciplinas serão ministradas em salas de aula equipadas com recursos que possibilitam a aplicação de metodologias ativas de ensino, além de incluir aulas práticas em cozinhas experimentais, equipadas com utensílios e equipamentos modernos. O corpo docente é altamente qualificado, com experiência acadêmica e profissional consolidadas em indústrias de alimentos e bebidas e no mercado gastronômico brasileiro.

Após concluir as disciplinas do primeiro módulo, o profissional estará capacitado para compreender os princípios básicos da análise sensorial de alimentos, com foco na fisiologia dos sentidos e na percepção sensorial humana, os métodos científicos utilizados para avaliar e quantificar as características sensoriais dos alimentos, como sabor, aroma, textura e aparência. Também será introduzido aos testes discriminativos, descritivos e afetivos, além da análise estatística dos dados sensoriais e compreenderá as influências culturais e psicológicas na percepção sensorial, assim como a aplicação da análise sensorial no desenvolvimento de novos produtos, controle de qualidade e melhoria de alimentos e bebidas. Por fim, também estudará a respeito da harmonização de pratos e bebidas com base em características sensoriais complementares.

Já ao finalizar o segundo módulo, o profissional será capaz de reconhecer as características sensoriais dos vinhos finos, cafés especiais, cervejas artesanais, chás e cachaça, passando pelo conhecimento acerca das estratégias de seleção de pares entre as comidas elaboradas pela prática gastronômica e as bebidas, além de apresentar uma produção autoral."

Público-Alvo Pessoas com desejo de especializar-se, com grande motivação e paixão pela área de bebidas. Estudantes egressos ou formados em Gastronomia, Barismo, Sommelier, como também, pessoas com propósito de atuar profissionalmente neste segmento.

Campus:

Curitiba

Periodicidade:

Semanal

Modalidade:

EAD

Mensalidade:

R\$ 799,00

Formato:

Semipresencial

Parcelas:

1 parcela de matrícula no valor de R\$ 799,00 + 23 parcela(s) no valor de R\$ 799,00

Duracao:

12 meses

Inscricao:

[Clique aqui](#)

Disciplinas

Ética

Analisar os problemas éticos atuais, privilegiando controvérsias relacionadas às atividades profissionais. Ao final, os alunos serão capazes de tomar decisões responsáveis e sustentáveis, de acordo com princípios éticos.

Fisiologia dos sentidos na formação da percepção dos sabores

Mundo do vinho é uma disciplina teórico-prática do segundo módulo do curso que tem como objetivo apresentar o universo dos vinhos, adentrando na história da bebida, apresentação de estilos, produção e as relações socioculturais, além de apresentar aos alunos as principais regiões produtoras de vinho do mundo. Ao final dessa disciplina o estudante será capaz de compreender o funcionamento da degustação de vinhos e conhecer alguns métodos de harmonização.

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 a percepção do nosso paladar se forma no contexto socio-cultural no qual estamos inseridos. Ao final dessa disciplina o estudante 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 busca 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 estudante será capaz de desenvolver um senso crítico aplicado a percepção sensorial do paladar.

Fundamentos de Análise sensorial para alimentos e bebidas

Fundamentos da Análise Sensorial é uma disciplina teórico-prática do Módulo 1, cujo objetivo é proporcionar a compreensão dos princípios e métodos utilizados na avaliação das características sensoriais de alimentos e bebidas. Ao final da disciplina, o estudante será capaz de planejar e executar análises sensoriais discriminativas e descritivas, seguindo metodologias atualizadas. A formação adquirida fornecerá ao estudante a confiança e o conhecimento necessários para realizar avaliações sensoriais precisas e eficazes, aplicando essas técnicas no desenvolvimento e controle de qualidade de alimentos e bebidas.

Análise Sensorial de alimentos e bebidas

Sensorial de alimentos e bebidas é uma disciplina teórico-prática do Módulo 1, que tem como objetivo capacitar os estudantes a aplicarem testes sensoriais na avaliação de experimentos gastronômicos. Ao final da disciplina, o estudante será capaz de utilizar métodos sensoriais adequados para avaliar as características de alimentos e bebidas, além de analisar e interpretar os resultados obtidos com precisão. Dessa forma, o estudante garantirá a confiabilidade dos dados sensoriais e poderá utilizá-los na criação e aperfeiçoamento de preparações gastronômicas.

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 estudante 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 estudantes. Ao final dessa disciplina o estudante 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 do segundo módulo do curso que tem como objetivo apresentar o universo dos queijos frescos, artesanais, maturados por bactérias e por mofos, adentrando na história da origem do queijo, etapas de produção e características sensoriais. Ao final dessa disciplina o estudante será capaz de compreender a diferença entre os principais tipos de queijos, suas características sensoriais e conhecer alguns métodos de harmonização.

Mundo dos vinhos

Mundo do vinho é uma disciplina teórico-prática do segundo módulo do curso que tem como objetivo apresentar o universo dos vinhos, adentrando na história da bebida, apresentação de estilos, produção e a as relações socioculturais, além de apresentar aos alunos as principais regiões produtoras de vinho do mundo. Ao final dessa disciplina o estudante será capaz de compreender o funcionamento da degustação de vinhos e conhecer alguns métodos de harmonização.

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 estudante 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 estudante 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 estudante 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 estudante será capaz de compreender o funcionamento da degustação de cachaças, reconhecendo as características sensorias 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 estudante 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 Harmonizado

O desafio de aplicação do segundo modulo do curso é baseado na criação autoral de um menu harmonizado contendo

uma série de praparos construídos exclusivamente para as bebidas escolhidas pelos própriosestudantes. Ao final dessa disicplina os estudantes irão apresentar para uma banca avaliadora um menu autoral harmonizado, desmonstrando assim todos as habilidades e competências desenvolvidos no decorrer do curso.