MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
SECRETARIA GERAL DOS CONSELHOS DA ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

RESOLUÇÃO Nº 363/2009.

EMENTA: Aprova criação da disciplina: "FISIOLOGIA DO SABOR", como optativa, na grade curricular do Curso em Gastronomia e Segurança Alimentar desta Universidade.

O Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal Rural de Pernambuco, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no Parágrafo 6º do Art. 15 do Estatuto desta Universidade e considerando os termos da Decisão Nº 161/2009 da Câmara de Ensino de Graduação deste Conselho, em sua VI Reunião Extraordinária, realizada no dia 27 de agosto de 2009, exarada no Processo UFRPE Nº 23082.005576/2009,

R E S O L V E:

Art. 1º - Aprovar, em sua área de competência, a criação da disciplina: "FISIOLOGIA DO SABOR", com carga horária total de 60/h (sessenta horas/aula), como optativa, na grade curricular do Curso de Gastronomia e Segurança Alimentar, do Departamento de Morfologia e Fisiologia Animal desta Universidade, cujo Programa de Disciplina encontra-se em anexo, conforme consta do Processo acima mencionado.

Art. 2º - Revogam-se às disposições em contrário.

SALA DOS CONSELHOS DA UFRPE, em 02 de setembro de 2009.

PROF. VALMAR CORRÊA DE ANDRADE
= PRESIDENTE =

Confere com o original assinado pelo Reitor e arquivado nesta Secretaria Geral.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n – Dois Irmãos 52171-900 Recife- PE
Fone: 0xx-81-3302-1000 www.ufrpe.br

(ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 363/2009 DO CEPE).

PROGRAMA DE DISCIPLINA

IDENTIFICAÇÃO

DISCIPLINA**: Fisiologia do sabor** **CÓDIGO:**
DEPARTAMENTO**: Morfologia e Fisiologia Animal** ÁREA**: Fisiologia e Farmacologia**
CARGA HORÁRIA TOTAL**: 60**
NÚMERO DE CRÉDITOS**: 04**
CARGA HORÁRIA SEMANAL**: 04** **TEÓRICAS: 03** **PRÁTICAS: 01**
PRÉ-REQUISITOS**: Química culinária e Bioquímica dos alimentos**

EMENTA

Anatomia funcional das cavidades oral e nasal. Evolução dos sentidos químicos. Gosto. Olfato. Percepção do sabor. Comportamento alimentar. Influência dos aspectos culturais, cognitivos e biológicos na percepção do sabor.

OBJETIVOS

Possibilitar aos alunos o conhecimento dos processos fisiológicos envolvidos na percepção sensorial dos alimentos e suas implicações na gastronomia.

CONTEÚDOS

UNIDADES E ASSUNTOS

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - PARTE TEÓRICA

1. Anatomia funcional das cavidades oral e nasal: papilas gustativas, mucosa olfatória e órgão vomeronasal.
2. Aspectos evolutivos dos sentidos paladar e olfato: o *status* da espécie humana.
3. Receptores do gosto: natureza química, especificidade, mecanismo de ação.
4. Vias gustativas
5. Receptores do olfato: natureza química, especificidade, mecanismo de ação.
6. Vias olfatórias e córtex olfatório
7. Mecanismos de percepção do sabor: conexão entre gosto e olfato. Potencialização do sabor por substâncias químicas
8. Comportamento alimentar: comer e beber
9. Influência dos aspectos culturais, cognitivos e biológicos (desenvolvimento orgânico, envelhecimento, doenças dos sistemas respiratório e nervoso e doenças metabólicas) na percepção do sabor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - PARTE PRÁTICA

1. Determinar as áreas da língua que respondem a cada um dos quatro sensações dos gostos básicos
2. Determinação do limiar e saturação das sensações de gostos
3. Correlação entre a escolha do alimento e o correspondente limiar para o gosto.
4. Determinação da acuidade, sensibilidade e reconhecimento dos odores.
5. Conceito e determinação de saturação olfatória.

BIBLIOGRAFIA

AIRES, M. M. **Fisiologia**. 3ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2008.

AMAT, J-M; VINVENT, J-D. **Por uma nova fisiologia do gosto.** São Paulo: Senac. 2006.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **The physiology of taste or transcendental gastronomy**. Disponível em: http://ebooks.adelaide.edu.au/b/brillat/savarin/b85p.

CARLSON, N.R. **Fisiologia do comportamento**. São Paulo: Manole. 2002.

COSTANZO, L.S. **Fisiologia**. 3ª. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2007.

Emissão:
Data:
Responsável: **Profa. Dra. Maria Raquel Querino de Sousa**