

Avaliação sensorial de alimentos

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	Capacitar para a avaliação sensorial de alimentos como queijos, mel e azeite
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e adultos
N.º potencial de interessados	20
N.º de horas	50
N.º de edições	5
Follow up	Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
Conteúdos programáticos	Relação entre os sentidos e as propriedades sensoriais dos alimentos. Limiares de deteção, Fatores que afetam a sensação, Metodologia para a análise sensorial, Características de uma sala de prova, Preparação e apresentação de amostras, Métodos e técnicas de análise sensorial - Testes afectivos, discriminativos e descritivos
Corpo docente	2 professores PV (análise sensorial, psicologia do consumo)
Parceiros	Empresas do setor da olivicultura, restaurantes e hotéis
Metodologias de aprendizagem	Aprendizagem por projetos
Modalidade	iii) presencial
Equipamentos necessários	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLAB, visitas a explorações agroalimentares
Potencial de empregabilidade	100%