

## Avaliação sensorial de alimentos

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática
<b>Objetivos</b>	Capacitar para a avaliação sensorial de alimentos como queijos, mel e azeite
<b>Requisitos</b>	Nenhum
<b>Público-alvo</b>	Jovens e adultos
<b>N.º potencial de interessados</b>	20
<b>N.º de horas</b>	50
<b>N.º de edições</b>	5
<b>Follow up</b>	Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
<b>Conteúdos programáticos</b>	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 descriptivos
<b>Corpo docente</b>	2 professores PV (análise sensorial, psicologia do consumo)
<b>Parceiros</b>	Empresas do setor da olivicultura, restaurantes e hotéis
<b>Metodologias de aprendizagem</b>	Aprendizagem por projetos
<b>Modalidade</b>	iii) presencial
<b>Equipamentos necessários</b>	Auditório, laboratório dinâmico, FoodLab, visitas a explorações agroalimentares
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%