

Qualificação avançada de provadores em análise sensorial em conformidade com a Norma EN ISO 8586:2014.

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	Ser capaz de proceder à análise sensorial de alimentos decorrentes da Norma EN ISO 8586:2014.
Requisitos	Qualificação básica de provadores em análise sensorial em conformidade com a Norma EN ISO 8586:2014.
Público-alvo	Jovens e adultos
N.º potencial de interessados	12
N.º de horas	25
N.º de edições	2
Follow up	Não
Conteúdos programáticos	Formação avançada no processo de avaliação sensorial de alimentos. Identificação e reconhecimento de odores, gostos elementares e treino das texturas. Identificação e utilização de descritores dos perfis sensoriais. Aplicação na prática de testes sensoriais mais usuais. Elaboração de fichas de provas. Análise e tratamento dos resultados. Especialização na utilização das competências adquiridas na avaliação do alimento do painel em que se afilie .
Corpo docente	1 Professor do PV (análise sensorial) 1 Técnico (ALS Controlvet)
Parceiros	Associação de apicultores Grupo Pestana (Pousada), Grupo Visabeira (Hoteis) ALS controlVet
Metodologias de aprendizagem	As estratégias a adotar incluem sessões teóricas complementadas com sessões práticas de treino das aptidões sensoriais dos provadores
Modalidade	iii) presencial
Equipamentos necessários	Sala de aula com equipamento de projeção. Computadores Sala de análise sensorial (em conformidade com os requisitos)
Potencial de empregabilidade	100%