

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

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática
<b>Objetivos</b>	Ser capaz de proceder à análise sensorial de alimentos decorrentes da Norma EN ISO 8586:2014.
<b>Requisitos</b>	Qualificação básica de provadores em análise sensorial em conformidade com a Norma EN ISO 8586:2014.
<b>Público-alvo</b>	Jovens e adultos
<b>N.º potencial de interessados</b>	12
<b>N.º de horas</b>	25
<b>N.º de edições</b>	2
<b>Follow up</b>	Não
<b>Conteúdos programáticos</b>	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 .
<b>Corpo docente</b>	1 Professor do PV (análise sensorial) 1 Técnico (ALS Controlvet)
<b>Parceiros</b>	Associação de apicultores Grupo Pestana (Pousada), Grupo Visabeira (Hoteis) ALS controlVet
<b>Metodologias de aprendizagem</b>	As estratégias a adotar incluem sessões teóricas complementadas com sessões práticas de treino das aptidões sensoriais dos provadores
<b>Modalidade</b>	iii) presencial
<b>Equipamentos necessários</b>	Sala de aula com equipamento de projeção. Computadores Sala de análise sensorial ( em conformidade com os requisitos)
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%