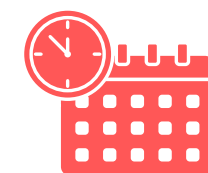


Cronograma de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas

(DZO 017/117)(30 h; 2h/sem.)

 **quintas-feiras,**
das 15h30 às 17h30



Dia	Aula	Conteúdo programático
13/03	1	Apresentação e Cronograma da Disciplina / Introdução à Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas
20/03	2	Introdução à Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas (continuação) + Aula prática
27/03	3	Princípios da Fisiologia Sensorial / Propriedades Sensoriais dos Alimentos + Aula prática
03/04	4	Métodos Clássicos de Avaliação Sensorial / Fatores que interferem nos resultados das medidas sensoriais / Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial
10/04	5	Métodos Discriminativos + Aula prática
17/04	6	Aula prática (métodos discriminativos continuação)
24/04	7	Métodos Afetivos + Aula prática
08/05	8	Aula prática (métodos afetivos continuação)
22/05	9	Métodos Descritivos + Aula prática
29/05	10	Aula prática (métodos descritivos continuação)
05/06	11	Just about right (JAR) / Método do índice de qualidade (MIQ) / outros métodos usados em análise sensorial
12/06	12	Apresentação dos resultados das práticas
26/06	-	Trabalhos finais (grupos 1 a 3)
03/07	-	Trabalhos finais (grupos 4 a 6)



2025.1
sala 15