TAL 668 Análise Sensorial 3(2-2) I. INF 661 ou INF 662 ou Consentimento do Coordenador da Disciplina. Utilização de princípios e métodos de análise sensorial em pesquisa e controle de qualidade de alimentos e de outros produtos de consumo. Fisiologia sensorial. Introdução à psicofísica. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem e organização do laboratório sensorial. Organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos.