Elaboração de Material didático para disciplina ALI 257 - Análise sensorial de alimentos

Larissa Rodrigues (Autor), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (Orientador)

A disciplina “Análise Sensorial de Alimentos” é utilizada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e outros materiais da forma como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. Sendo que, o entendimento de seus fundamentos pelos estudantes é extremamente importante visto que não existem instrumentos precisos que substituam a análise sensorial humana dos produtos. Como disciplina científica, a análise sensorial é embasada por várias outras ciências tais como a estatística, a psicologia, a química, a física, a fisiologia e a psicofísica. Nesse contexto, a elaboração de material didático que associem o conhecimento prático e teórico da disciplina com os conteúdos das diversas disciplinas correlatas traz benefícios para a melhoria do andamento da disciplina bem como o aprendizado do aluno. Desta forma, foi elaborada uma apostila para a disciplina Análise Sensorial de Alimentos abordando os conceitos práticos e teóricos apresentados em sala de aula, com metodologias recentes, exercícios resolvidos e propostos. A concepção desta apostila foi uma excelente oportunidade para o estudante aperfeiçoar seus conhecimentos adquiridos na disciplina e correlacioná-los com outras disciplinas de sua grade curricular, além de desenvolver um pensamento crítico a respeito das novas metodologias estudadas.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto

ISSN: 21763410