



## SELEÇÃO E TREINAMENTO DE JULGADORES PARA ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

TORRES, Maria Celia Lopes<sup>1</sup>

**Resumo.** *A importância da Análise Sensorial para a indústria de alimentos é indiscutível, dada a grande variedade de aplicações, como instrumento de avaliação dos programas de qualidade e, principalmente, pelo aumento do interesse do consumidor pela qualidade dos produtos alimentícios. No planejamento da avaliação sensorial é importante conhecer os princípios e fundamentos para escolha e aplicações dos testes, o local de aplicação e a equipe sensorial a ser recrutada, selecionada e treinada para os procedimentos de avaliação de atributos do alimento. O Objetivo do curso é mostrar os procedimentos para recrutamento, seleção e treinamento de julgadores. Uma equipe treinada apresenta julgamentos mais precisos e consistentes na avaliação sensorial do alimento. Espera-se que os participantes tenham uma visão geral de como proceder para selecionar e treinar uma equipe sensorial e, assim, complementar sua formação nesse importante seguimento de avaliação da qualidade dos alimentos.*

**Palavras chave:** *Julgadores. Seleção. Treinamento.*

---

<sup>1</sup> Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professora Associada da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás, Goiânia-Goiás, [celialopes.ufg@gmail.com](mailto:celialopes.ufg@gmail.com) r

## **Público Alvo**

Estudantes do curso Técnico de Alimentos e outros cursos afins à Tecnologia de Alimentos; profissionais que atuam na indústria de alimentos.

## **Objetivos**

### *Objetivo Geral.*

- Apresentar os procedimentos para formar a equipe de julgadores para avaliação da qualidade sensorial de alimentos.

### *Objetivos Específicos*

- Relacionar os aspectos relevantes para recrutamento dos julgadores.
- Indicar os testes utilizados na seleção dos julgadores.
- Mostrar os procedimentos para treinar julgadores aperfeiçoando sua habilidade em reconhecer e identificar os atributos sensoriais.