



oferece

CURSO DE ANÁLISE SENSORIAL: TEORIA E PRÁTICA

MÓDULO 2: PESQUISA SENSORIAL COM CONSUMIDORES

**10 a 12 de março de 2014
Curitiba - PR**

Introdução:

Uma das áreas da ciência sensorial que mais se desenvolveu foi a que está integrada ao marketing e à ciência dos consumidores. Estes avanços têm sido acompanhados por uma necessidade crescente de maior capacidade analítica e interpretativa. As técnicas de análise multivariada e os softwares estatísticos disponíveis estão dando um novo suporte a essa evolução. O desafio, portanto, é identificar os conceitos fundamentais que afetam a aplicação dessas técnicas para expressá-los de forma simples, ou seja, para desenvolver uma área de conforto não somente para as questões estatísticas, mas também para as aplicações práticas na pesquisa sensorial com consumidores.

Objetivos:

Oferecer atualização de conhecimentos fundamentais sobre a Análise Sensorial aplicada aos estudos com consumidores. Conhecer e utilizar ferramentas que possibilitem relacionar os dados dos consumidores com dados sensoriais. Orientar ao planejamento, execução, análise e interpretação da pesquisa sensorial com consumidores.

Contribuição Esperada:

- Planejar estudos sensoriais com consumidores a fim de diagnosticar e quantificar a experiência sensorial que o consumidor vivencia com o produto e quais são os objetivos que ele busca alcançar ao escolher este ou aquele produto.
- Obter resultados necessários para desenvolver produtos de sucesso no mercado.

Ementa:

- Testes Afetivos Quantitativos: Pareado, Ordenação, Escala Hedônica;
- Introdução à análise uni e multivariada;
- Análise de Componentes Principais;
- Mapa de Preferência
- Análise de Correspondência;
- Mapa de Preferência Interno e LSA- *Landscape Segmentation Analysis (uma relação mais ajustada da preferência com os atributos sensoriais)*
- Estudos de Casos: técnicas multivariadas em PD&I e MKT

Obs.: Os participantes devem trazer seus notebooks pessoais. Haverá orientação para download prévio dos softwares EXCELSTAT (licença temporária 30 dias) e IFP Program versão Trial (licença temporária 3 meses). Eventualmente, outro software poderá ser indicado se necessário.

O emprego dos softwares tem como finalidade introduzir e dar suporte à solução de problemas (exemplos) ilustrativos. O treinamento completo e/ou avançado desses softwares não faz parte do escopo do presente curso.

A quem se destina:

- **Profissionais que tenham cursado Análise Sensorial na graduação ou tenham experiência na área. Recomenda-se, com ênfase, conhecimento prévio em estatística descritiva, bem como experiência em provas de significância como teste t de Student e teste F;**
- **Profissionais certificados com o Módulo I.**

Professores / Facilitadores:

Silvia Deboni Dutcosky, Prof^a. Dr^a. (Doutora em Ciência de Alimentos, profissional com mais de 28 anos de experiência na área de desenvolvimento de produtos e processos para a indústria alimentícia. Especialista em cereais, alimentos funcionais e dietéticos e na ciência sensorial e do consumidor. Gerenciou equipes de P&D e projetos de inovação, integrados com marketing e estudos com consumidores. Prestou consultoria técnica para 16 empresas, participou da implantação de algumas delas e já lançou mais de 40 produtos no mercado. Iniciou o curso de Engenharia de Alimentos da PUCPR. Criou e estruturou o primeiro curso de Pós-Graduação no Brasil em Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios, em 2002. Autora do livro ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS, 4^a edição 2013.)

Rui Sérgio S.F. da Silva, Prof^o. Dr^o. (Doutor pela FEA/UNICAMP, profissional com 36 anos de experiência na área de C & T, atua nos campos de modelagem, simulação e otimização de sistemas alimentares, desenvolvimento de novos produtos e estatística aplicada. Alcançou a posição de Professor Titular no Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual de Londrina (aposentou-se em 2009), onde formou 7 doutores e 26 mestres. Professor visitante na USP e UFPR, publicou mais de 90 trabalhos científicos, sendo 36 em destacados periódicos internacionais. Presidiu a SBCTA/PR por duas vezes consecutivas e membro do Conselho Editorial da revista Brazilian Journal of Food Technology do ITAL.)

Datas e Horários:

10 a 12 de março de 2014, das 8:00 às 17:00h, com 1 hora de almoço.
Total: 24 horas aula

Local:

PUCPR – Campus Curitiba – Portão 3
Rua Guabirota, 734
Bloco 1 do Parque Tecnológico - Laboratório de Análise Sensorial

Informações e Inscrições:

Fones: (41) 8898-5908 com Silvia ou (43) 9929-9229 com Rui Sérgio
E-mail: silvia@aboutsolution.com.br ou rui@aboutsolution.com.br
Fone/Fax: (41) 3271-1567 com Lucilene.

Investimento (por participante):

Profissionais: R\$ 950,00
Para 2 ou mais profissionais da mesma empresa: R\$ 850,00
Estudantes (graduação ou pós-graduação): R\$ 750,00
*Serão fornecidos: *coffee-breaks*, material de apoio didático e certificado.

Inscrição:

Depositar o valor da inscrição:
Banco Santander – Agência: 4537 – Conta corrente: 13002374-3;
Enviar comprovante à About Solution (por e-mail) para validar a inscrição, até o dia **28/02/2014**.

ABOUT SOLUTION S/S Ltda
CNPJ 12.570.741/0001-97 - Inscrição Estadual: isenta
Rua Santos, 488 – CEP: 86020-040 Londrina - PR

**Serão asseguradas vagas aos primeiros 20 inscritos.
A About Solution reserva-se o direito de não realizar o Curso, caso não haja um número mínimo de alunos matriculados.**

DADOS A SEREM ENVIADOS COM A INSCRIÇÃO CURSO PESQUISA SENSORIAL COM CONSUMIDORES – MÓDULO 2

Nome: _____ Profissão: _____

Empresa: _____

Endereço completo: _____

Fone: _____ Celular: _____

E-mail: _____

CNPJ ou CPF: _____