



oferece

TREINAMENTO INTENSIVO PARA CAPACITAÇÃO EM ANÁLISE SENSORIAL: TEORIA E PRÁTICA

MÓDULO 1: FUNDAMENTOS E MÉTODOS ANALÍTICOS OBJETIVOS: DISCRIMINATIVOS E DESCRIPTIVOS

**20 a 24 de julho de 2015
Curitiba - PR**

Objetivos:

Atualização dos conhecimentos fundamentais sobre a Análise Sensorial aplicada a alimentos, produtos de higiene pessoal, cosméticos, perfumaria e à indústria textil.

Capacitar os participantes a planejar e realizar análises sensoriais discriminativas e descritivas, de acordo com as metodologias atualizadas, sob novo enfoque de tratamento dos dados e interpretação dos resultados, recomendações da ISO e ASTM. Inserção de novos métodos e suas vantagens: teste tetraédrico e modelagem thurstoniana.

Capacitá-los a selecionar e treinar uma equipe de análise sensorial com desempenho mínimo, de acordo com as últimas recomendações da ISO.

Contribuição Esperada:

- Obter resultados de análise sensorial para garantia e controle dos padrões de qualidade sensorial dos produtos frente aos seus consumidores. Aplicações em desenvolvimento de produtos e processos, para pesquisa de novos fornecedores, estudos de alterações nas formulações, processos e embalagens, procedimentos de estocagem e vida de prateleira;
- Obter resultados de análise sensorial para a condução do processo de desenvolvimento de novos produtos, comparar pontos fortes e fracos com a concorrência;
- Obtenção de conclusões válidas (significância estatística), como ferramenta essencial à tomada de decisão nos procedimentos estratégicos da empresa.

Programa:

- Definições e fundamentos da análise sensorial;
- Os receptores sensoriais: elementos de avaliação sensorial;
- Condições e procedimentos de análise;
- Seleção e treinamento da equipe (ISO 8586: 2012);
- Testes de diferença e de similaridade: triangular e duo-trio;
- Teste tetraédrico;
- Testes de diferença de atributos: 2-AFC, 3-AFC;
- Resolução/ tratamento dos dados através da Modelagem Thurstoniana;
- Determinação da distância discriminativa e sua variância;
- Replicação dos testes: modelos beta-binomiais;
- Teste de ordenação;
- Teste de diferença do controle, comparação múltipla;
- Perfil descritivo quantitativo e ADQ- metodologia completa;
- Monitoramento dos avaliadores (ISO 11132: 2012, *Panelcheck*);
- Novas metodologias descritivas;
- Utilização dos testes discriminativos e descritivos para substanciação de alegações de embalagem - dizeres de rotulagem (ASTM E1958: 2012).

Aulas práticas de laboratório todas as tardes. Recomendamos o uso de computador pessoal com Excel 2007 para o tratamento dos dados das atividades práticas.

A quem se destina:

- Profissionais e Estudantes da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos e/ou Química, Engenharia Química, Engenharia de Alimentos, Nutrição, Farmácia, Agronomia e outras áreas interessadas;
- Profissionais que atuam na Análise Sensorial para controle de qualidade e desenvolvimento de novos produtos;
- Supervisores, gestores e técnicos da área de qualidade de alimentos e cosméticos e perfumaria (laboratórios, auditorias, vigilância sanitária, entre outras);
- Outros profissionais interessados.

Ministrado por:

Silvia Deboni Dutcosky, Profª. Drª. (Doutora em Ciência de Alimentos (UEL), pós-doutorado em Gestão da Inovação (Administração-UFPR) e profissional com mais de 28 anos de experiência na área de desenvolvimento de produtos e processos para a indústria alimentícia. Seu diferencial está na experiência múltipla nas áreas de gestão corporativa, técnica, industrial e acadêmica. Especialista em ciência sensorial e do consumidor pela Universidade de Davis (Califórnia- EUA). Gerenciou equipes de P&D e projetos de inovação, integrados com marketing e estudos com consumidores. Prestou consultoria técnica para mais de 20 empresas, participou da implantação de algumas delas e já lançou mais de 30 categorias de produtos no mercado. Estruturou e 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. Coordenadora da Comissão Especial de Análise Sensorial ABNT CEE 174. Integrante do comitê local de organização do Pangborn 2013).

Datas e Horários:

20 a 24 de julho de 2015, das 8:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:30 horas

Total: 40 horas

Local: Curitiba - PR

Parque Tecnológico da PUCPR – Laboratório 1 (Engenharia de Alimentos)

2º andar – laboratório de Análise Sensorial

Acesso pela Rua Aquilino O. Baglioli (rua sem saída - portão amarelo no final da rua) ou acesso via Portão 3: Rua Guabirotuba, 734 – Campus Curitiba

Ônibus: Estação Tubo João Viana Seiler

Informações e Inscrições:

Fones: (41) 8898-5908 com Silvia

E-mail: silvia@aboutsolution.com.br

Investimento (por participante):

Profissionais: R\$ 1.500,00 ou 2 parcelas de R\$ 750,00

Para 2 ou mais profissionais da mesma empresa: R\$ 1.350,00

Estudantes (graduação ou pós-graduação): R\$ 1.100,00

*Serão fornecidos: *coffee-breaks*, livro Análise Sensorial de Alimentos (4ª Edição), apostila do curso, material de apoio didático nas aulas práticas e certificado.

Inscrição:

Depositar o valor da inscrição no Banco Santander (033) Agência: 3945 – C/C: 13002258-4; Enviar comprovante juntamente com os dados de inscrição solicitados abaixo para o email

silvia@aboutsolution.com.br para validar a sua inscrição, até o dia **13/07/2015**.

Vagas limitadas.

ABOUT SOLUTION LTDA

CNPJ 12.570.741/0001-97

Serão asseguradas vagas aos primeiros 20 inscritos.

A ABOUT SOLUTION Ltda reserva-se o direito de não realizar o Curso, caso não haja um número mínimo de alunos matriculados.

FICHA DE INSCRIÇÃO ANÁLISE SENSORIAL -TEORIA E PRÁTICA – MÓDULO 1

Nome:

Profissão:

Empresa:

Endereço:

Fone/fax: Celular:

E-mail:

CPF ou CNPJ: