



oferece

TREINAMENTO INTENSIVO PARA CAPACITAÇÃO EM ANÁLISE SENSORIAL: TEORIA E PRÁTICA

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

**10 a 14 de julho de 2017
Curitiba - PR**

Objetivos:

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

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);
- Descrição das novas abordagens para 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, Prof^a. Dr^a. (Doutora em Ciência de Alimentos (UEL), pós-doutorado em Gestão da Inovação (Administração-UFPR) e profissional com mais de 30 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, 4ª edição 2013. Coordenadora da Comissão Especial de Análise Sensorial ABNT CEE 174. Integrante do comitê local de organização do Pangborn 2013).

Datas e Horários:

10 a 14 de julho de 2017, das 8:00 às 17:00 horas

Total: 40 horas

Local: Curitiba - PR

Parque Tecnológico da PUCPR – Usinas Piloto de 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 Guabirota, 734 – Campus Curitiba

Informações e Inscrições:

Fones: (41) 98898-5908 com Silvia

E-mail: silvia@aboutsolution.com.br

Investimento (por participante):

Profissionais: R\$ 1.750,00 ou 2 parcelas de R\$ 900,00

Para 2 ou mais profissionais da mesma empresa: R\$ 1.500,00 cada profissional

Estudantes (graduação ou pós-graduação): R\$ 1.200,00

*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 **05/07/2017**.

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:	