

INFORMAÇÕES DO EVENTO
INSTITUTO/CENTRO

ITAL|INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS|ITAL-CCQA

TÍTULO

Curso Técnicas de Análise Sensorial em Alimentos

CATEGORIA

Curso

ABERT. INSCRIÇÕES

17/08/2026 00:00

LIMITE INSCRIÇÕES

16/10/2026 23:59

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO
PROFISSIONAL

	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
29/10/2026	08:30 17:30	540	Programa sujeito à alteração* 08:30 - 09:00 Recepção e café 08:55 - 09:15 Abertura 09:15 - 10:00 Princípios da análise sensorial e condições de teste. 10:00 - 11:00 Percepção dos atributos sensoriais e fatores que influenciam a avaliação - <i>Kátia M. V. A. B. Cipolli</i> 11:00 - 12:00 Testes discriminativos - Parte 1 - <i>Rita de Cássia S. C. Ormenese</i> 12:00 - 13:00 Almoço 13:00 - 13:45 Testes discriminativos - Parte 2 - <i>Rita de Cássia S. C. Ormenese</i> 13:45 - 14:30 Seleção de avaliadores 14:30 - 15:30 Testes Afetivos - <i>Larícia O. C. Domingues</i> 15:30 - 15:45 Coffee-break 15:45 - 16:45 Perfil Descritivo Quantitativo - <i>Larícia O. C. Domingues</i> 16:45 - 17:30 Visita às instalações do LAFISE demonstração de teste afetivo (continuação)
	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
30/10/2026	08:00 17:00	540	Programa sujeito à alteração* 08:00 - 09:00 Métodos descritivos rápidos - <i>Larícia O. C. Domingues</i> 09:00 - 11:15 Análises estatísticas aplicadas aos testes sensoriais - <i>Aline O. Garcia</i> Coffee Break Sem intervalo 11:15 - 12:00 Consumidor ou Equipe? - <i>Aline O. Garcia</i> 12:00 - 13:00 Almoço 13:00 - 13:30 Dúvidas 13:30 - 14:15 Aplicações da análise sensorial no desenvolvimento de produtos - <i>Kátia M. V. A. B. Cipolli</i> 14:15 - 15:00 Aplicações da análise sensorial no controle de qualidade 15:00 - 15:15 Coffee Break 15:15 - 16:15 Aplicações da análise sensorial em estudos de vida de prateleira - <i>Aline O. Garcia</i> 16:15 - 17:00 Dúvidas / Encerramento