São Paulo - SP - Brasil
Rua Dona Germaine Burchard, 409
CEP: 05002-062
fundepag@fundepag.br
+55(11) 3879-3355

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 03/09/2025 08:00	**LIMITE INSCRIÇÕES** 26/02/2026 23:59

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO

COMPLETO

	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
04/03/2026	08:30 17:30	540	**08:30 – 09:00** Recepção e café **08:55 – 09:15** Abertura **09:15 – 10:00** Princípios da análise sensorial e condições de teste - *Juliana L. Ferini* **10:00 – 11:00** Percepção dos atributos sensoriais e fatores que influenciam a avaliação - *Kátia M. V. A. B. Cipolli* **11:00 – 12:00** Testes discriminativos – Parte 1 - *Rita de Cássia S. C. Ormenese* **12:00 – 13:00** Almoço **13:00 – 13:45** Testes discriminativos – Parte 2 - *Rita de Cássia S. C. Ormenese* **13:45 – 14:30** Seleção de avaliadores - *Juliana L. Ferini* **14:30 – 15:30** Testes Afetivos - *Larícia O. C. Domingues* **15:30 – 15:45** Coffee-break **15:45 – 16:45** Perfil Descritivo Quantitativo - *Larícia O. C. Domingues* **16:45 – 17:30** Visita às instalações do LAFISE demonstração de teste afetivo (continuação)
	INÍCIO TÉRMINO	**TEMPO (MINUTOS)**	**TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO**
05/03/2026	08:00 17:00	540	**08:00 – 09:00** Métodos descritivos rápidos - *Larícia O. C. Domingues* **09:00 – 11:15** Análises estatísticas aplicadas aos testes sensoriais - *Aline O. Garcia* **Coffee Break** Sem intervalo **11:15 – 12:00** Consumidor ou Equipe? - *Aline O. Garcia* **12:00 – 13:00** Almoço **13:00 – 13:30** Dúvidas **13:30 – 14:15** Aplicações da análise sensorial no desenvolvimento de produtos - *Kátia M. V. A. B. Cipolli* **14:15 – 15:00** Aplicações da análise sensorial no controle de qualidade - *Juliana L. Ferini* **15:00 – 15:15** Coffee Break **15:15 – 16:15** Aplicações da análise sensorial em estudos de vida de prateleira - *Aline O. Garcia* **16:15 – 17:00** Dúvidas / Encerramento