

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	08:55 17:30	515	ON-LINE - <u>Transmissão on-line ao vivo do evento presencial</u> Programa sujeito à alteração* 08:55 - 09:15 Abertura e início da transmissão 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 - Kátia M. V. A. B. Cipolli 11:00 - 12:00 Testes discriminativos - Parte 1 - Rita de Cássia S. C. Ormenese 12:00 - 13:00 Pausa para o almoço 13:00 - 13:45 Testes discriminativos - Parte 2 - Rita de Cássia S. C. Ormenese 13:45 - 14:30 Seleção de avaliadores 14:30 - 15:30 Testes Afetivos - Larícia O. C. Domingues 15:30 - 15:45 Pausa para o intervalo 15:45 - 16:45 Perfil Descritivo Quantitativo - Larícia O. C. Domingues
	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
30/10/2026	08:00 17:00	540	ON-LINE - <u>Transmissão on-line ao vivo do evento presencial</u> Programa sujeito à alteração* 08:00 - 09:00 Métodos descritivos rápidos - Larícia O. C. Domingues 09:00 - 11:15 Análises estatísticas aplicadas aos testes sensoriais - Aline O. Garcia 11:15 - 12:00 Consumidor ou Equipe? - Aline O. Garcia 12:00 - 13:00 Pausa para o 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 15:00 - 15:15 Pausa para intervalo 15:15 - 16:15 Aplicações da análise sensorial em estudos de vida de prateleira - Aline O. Garcia 16:15 - 17:00 Dúvidas / Encerramento

