

Formação

Análise Sensorial de Queijo

1.ª Edição

11 – 12 de Março 2010

Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro

Os consumidores têm aumentado a sua exigência e as suas expectativas em relação aos produtos que consomem. Ao mesmo tempo, a competitividade entre empresas e a variedade de produtos disponíveis também aumentaram. É exigida às empresas uma elevada eficiência, a par da minimização de custos e do aumento das probabilidades de sucesso. Estes factores concorrem entre si e tornam necessário conhecer profundamente os diversos factores nomeadamente os externos patentes ao nível do mercado e dos produtos concorrentes, e os internos, assentes no conhecer em pormenor os seus produtos. Conhecer a qualidade das suas matérias-primas, e a percepção que existe das embalagens e rótulos; conhecer o gosto dos consumidores, conhecer essencialmente a qualidade organoléptica dos produtos. A melhor forma de o fazer é questionando os potenciais consumidores. O método a utilizar é a análise sensorial.

A análise sensorial dos queijos nacionais é de primordial importância, pois só conhecendo com detalhe as características e as sensações provocadas por cada queijo é possível a manutenção e incremento da qualidade e a diferenciação exigida pelos consumidores, apostando na correcta promoção.

Destinatários: Responsáveis das empresas do sector. Técnicos ligados às áreas da qualidade e do marketing.

Programa

Introdução

A prova sensorial

Provas discriminativas

- Teste de diferença simples; Teste par; Teste duotrio; • Teste triangular; Teste sequencial; Teste 2 em 5; Teste "A" – não "A"

Provas afectivas

Testes de preferência

Testes de aceitação

Testes de atitude ou intenção

Análise descritiva

Testes mais vulgares

A selecção de descritores

Apresentação dos resultados

Avaliação sensorial de queijo. Descritores e testes usuais.

Sessão teórico-prática

Avaliação da acuidade sensorial dos formandos

Acção de Formação limitada a 15 formandos



Horário

09:30 às 13:00 h | 14:00 às 17:30 h

Data limite de inscrição:

06 de Março de 2010

Custo

Associado da ANIL: 125 €

Não Associado: 175 €

Informações e Secretariado

ANIL – Associação Nacional dos Industriais de

Lacticínios

Rua de Santa Teresa, 2C – 2.º - 4050 – 537 PORTO

Tef: 22 200 12 29 | Fax: 22 205 64 50

e-mail: anilca@mail.telepac.pt

Nota: Está a ser preparada a Formação para a **Qualificação de Peritos em Análise Sensorial de Queijo**, que pretende preparar provedores e cujos conteúdos programáticos incidirão sobre o treino específico para formação de um painel de provedores peritos em queijos segundo as NP ISO 8586-2:2001 (Ed. 1) e a Norma ISO 22935 | IDF 99, em concordância com a legislação europeia. Por favor queira manifestar o seu interesse na ficha de inscrição anexa.

Nós cuidamos.



IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE *

(DADOS OBRIGATÓRIOS PARA EMISSÃO DO CERTIFICADO)

Nome Completo _____
Naturalidade _____ Nacionalidade _____
Data Nascimento _____
Bilhete Identidade Nº _____ Local Emissão _____ Data _____
Telefone _____ E-mail _____

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Nome _____
Sector de Actividade _____
Função na Empresa _____
Telefone _____ Fax _____ E-mail _____

DADOS DE FACTURAÇÃO*

Designação Social _____
Morada _____
Código Postal _____ Localidade _____
Nº Contribuinte _____

MODO DE PAGAMENTO*

Cheque Nº (à ordem de Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios) _____ Banco _____

Transferência Bancária (NIB: 003 300 000 000 010 480 955)
(ANEXAR O RESPECTIVO COMPROVATIVO DE PAGAMENTO: CHEQUE OU TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA)

Estou interessado em frequentar a formação:

“Qualificação de Peritos em Análise Sensorial de Queijo” SIM NÃO

Data: ___/___/___

Assinatura _____

Por favor preencher e enviar para:

ANIL – Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios.
Rua de Santa Teresa, 2C – 2.º - 4050 – 537 PORTO
Tef: 22 200 12 29 | Fax: 22 205 64 5 | e-mail: anilca@mail.telepac.pt

* Preenchimento Obrigatório

- As inscrições nos cursos deverão ser efectuadas até à data limite indicada;
- As inscrições só serão válidas mediante pagamento, exceptuando os casos em que há um acordo prévio;
- O número de participantes para cada curso é limitado, pelo que as inscrições serão aceites, por ordem de entrada ou selecção curricular;
- No caso de desistência deverá ser informar, por escrito, a Organização até 3 dias úteis antes do início da acção. Caso contrário, o cancelamento da inscrição obriga ao pagamento da mesma;
- A realização dos cursos é condicionada a um número mínimo de inscrições, pelo que a Organização reserva-se o direito de cancelar ou adiar a realização das acções de formação, caso o número de participantes inscritos seja insuficiente;

Nós cuidamos.