CERTIFICADO

Certificamos que

LARISSA HANNA DOS SANTOS

participou do **Curso Técnicas de Análise Sensorial em Alimentos** promovido pelo Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos e realizado nos dias 29 e 30 de novembro de 2023, em Campinas/SP, com duração total de 18 horas.

Campinas, 30 de novembro de 2023

Juliana Ferini
Coordenação Técnica

Laricia Oliveira Cardoso
Coordenação Técnica

Eloísa Elena Corrêa Garcia
Diretora Geral

REGISTRO Nº CQ-301123-A012

iTAL INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Programa (temas)

1 - Princípios da análise sensorial e condições de teste. (45min)

2 - Percepção dos atributos sensoriais e fatores que influenciam a avaliação (1h)

3 - Testes discriminativos (1h45min)

4 - Seleção de avaliadores (45min)

5 - Testes Afetivos (1h)

6 - Perfil Descritivo Quantitativo (1h)

7 - Visita às instalações do LAFISE e demonstração de teste afetivo (45min)

8 - Métodos descritivos rápidos (1h)

9 - Análises estatísticas aplicadas aos testes sensoriais (2h15)

10 - Consumidor ou Equipe? (45min)

11 - Aplicações da análise sensorial no desenvolvimento de produtos (45min)

12 - Aplicações da análise sensorial no controle de qualidade (45min)

13 - Aplicações da análise sensorial em estudos de vida de prateleira (1h)

Instrutoras

Juliana L. Ferini (1,4 e 12)
CCQA/Ital

Kátia M. V. A. B. Cipolli (2 e 11)
CCQA/Ital

Rita de Cássia S. C. Ormenese (3)
CCQA/Ital

Larícia O. C. Domingues (5,6 e 8)
CCQA/Ital

Aline O. Garcia (9,10 e 13)
CCQA/Ital

REALIZAÇÃO
Instituto de Tecnologia de Alimentos-Ital

UNIDADE PROMOTORA
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS - CCQA
Laboratório de Análises Físicas, Sensoriais e Estatística - Lafise.

COORDENAÇÃO TÉCNICA
Juliana Lustosa Ferini
Larícia O. C. Domingues

DIRETORA GERAL DO Ital
Eloísa Elena Corrêa Garcia

Emissão ITAL

Denise Pinheiro