



## Formação

# PAINEL SENSORIAL DE QUEIJO

11 de Julho de 2018

Perceber o queijo pelos sentidos e não realizar apenas “testes de sabor”.

A implementação de um painel de provadores que permita a avaliação sensorial cuidada de um queijo pode determinar a aceitabilidade de um produto no mercado, permitir, perceber e determinar o seu tempo de vida sensorial em prateleira, corrigir e desenvolver novos produtos.

Com esta formação, que se pretende abrangente e prática, desejamos fornecer as ferramentas fundamentais para selecionar e implementar um painel de provadores, entender e definir a qualidade sensorial do queijo, identificar os diferentes descritores sensoriais do queijo.

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.

O conceito é simples: se um produto não tem um bom perfil de gosto, textura e imagem os consumidores não farão compras repetidas.



PROGRAMA	DESTINATÁRIOS	VALOR DA INSCRIÇÃO	LOCAL
<p>Horário: 9.00h – 18:00h</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Noções básicas de análise sensorial</li> <li>Atributos sensoriais em queijo</li> <li>Técnicas e vocabulário de prova</li> <li>Elaboração de ficha de prova</li> <li>Seleção e treino de provadores</li> <li>Preparação das amostras</li> <li>Prova</li> <li>Avaliação dos resultados da prova</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responsáveis das empresas do sector.</li> <li>Técnicos ligados às áreas da qualidade e do marketing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Associados: 100,00€</li> <li>Não Associados: 150,00 €</li> </ul> <p><b>Mais informações:</b>  mail: <a href="mailto:eventos@anilact.pt">eventos@anilact.pt</a>  telef: 222001229</p>	<p>Sala de Formação da FIPA  Rua da Junqueira, 39  Edifício Rosa- 1º Piso  1300-307 LISBOA</p>

Ficha de inscrição em anexo - Data limite de inscrição: 09 de Julho de 2018