

WORKSHOP DE ANÁLISE SENSORIAL DO PRODUTO AO CONSUMIDOR

2 de Novembro 2010 • Instituto Superior de Agronomia •
Auditório Lagoa Branca • Informações • www.inovisa.pt

Organização  **inovisa**  **PROSENSE**
SOLUÇÕES EM ANÁLISE FÍSICA & SENSORIAL

Apoios

 **vini portugal**  **fipa** Federação das Indústrias
Portuguesas Agro-Alimentares

 **COTHIN**
Centro Operativo e Tecnológico
Hortofrutícola Nacional

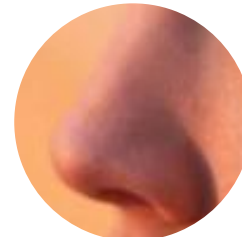
 **CASA DO AZEITE**
ASSOCIAÇÃO DO AZEITE DE PORTUGAL

 **Caixa Geral
de Depósitos**

 **APED**

 **ANCIPA**
Associação Nacional de Comércio
& Industriais de Produtos Alimentares

 **SONAEMC**



APRESENTAÇÃO



Porque actualmente o consumidor está cada vez mais exigente e informado em relação aos produtos que adquire...



Porque, também na área alimentar, vivemos num mercado extremamente competitivo onde a diversidade é exigida diariamente...

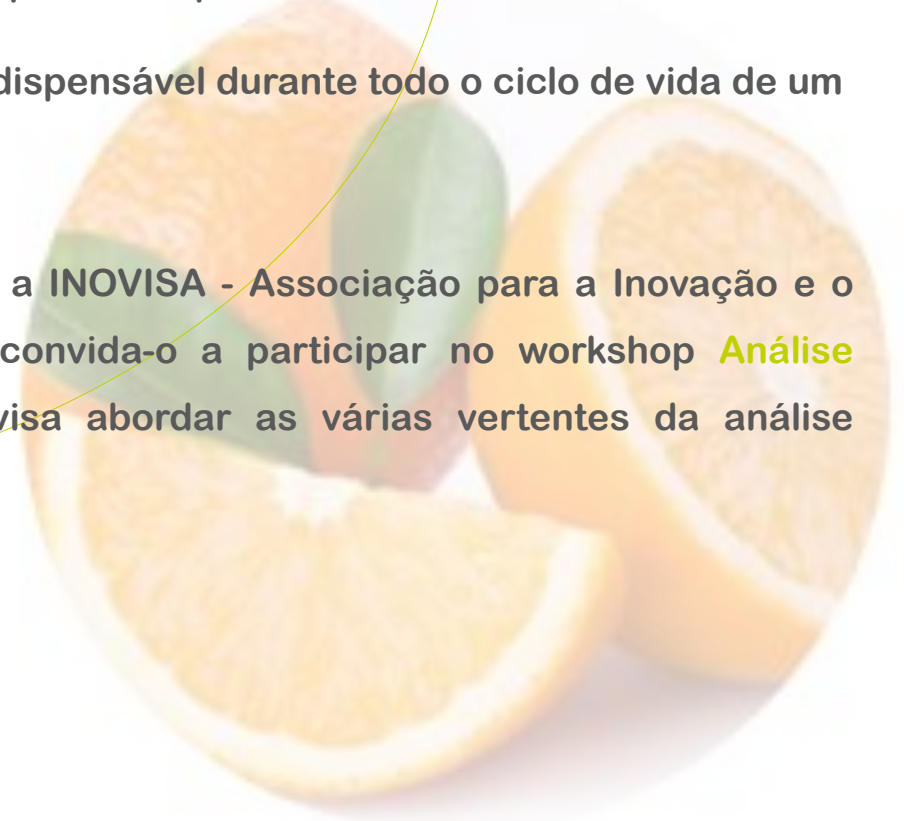


Porque um bom produto já não significa apenas um produto bom...



A Análise Sensorial é uma ferramenta indispensável durante todo o ciclo de vida de um produto alimentar.

Neste sentido, e em estreita colaboração com a INOVISA - Associação para a Inovação e o Desenvolvimento Empresarial, a PROSENSE convida-o a participar no workshop **Análise Sensorial, do Produto ao Consumidor**, que visa abordar as várias vertentes da análise sensorial a produtos alimentares.



DESTINATÁRIOS

Técnicos e profissionais do sector alimentar • Técnicos de Qualidade • Técnicos de I&D em produtos alimentares • Responsáveis pelo desenvolvimento de novos produtos • Técnicos de Marketing de produtos alimentares • Docentes e alunos de Engenharia Alimentar

INSCRIÇÃO

Valor €50 • Estudantes, sócios/empresas INOVISA €25 • Almoço incluído • Data limite de inscrição 20 Outubro de 2010 • NIB para transferência 0018 0003 14315766020 38 • Limite máximo de inscrições: 200 • Inscrições em: FICHA DE INSCRIÇÃO

CONTACTOS

Cristina Mota Capitão • E: was2010@isa.utl.pt • T: 213632495 | 213653551 • F: 213630284 • M: Edifício Inovisa Tapada da Ajuda 1349-017 Lisboa • W: www.inovisa.pt

PROGRAMA

09:00 • Recepção

Sessão 1.

09:30 • Análise Sensorial de alimentos • Ana Gonçalves – PROSENSE

09:50 • Análise sensorial. Aplicação na Indústria • Anabela Esteves - PURATOS

10:10 • Análise sensorial e análise instrumental. Uma parceria de sucesso • Isabel Sousa – ISA

10:30 • Debate

11:00 • Coffee-break

Sessão 2.

11:30 • Análise Sensorial na Indústria do Café • Marco Miranda e Maria Miguel - DELTA CAFÉS

11:50 • Valorização de azeites. O papel da análise sensorial • José Gouveia – ISA

12:10 • Debate

12:40 • Almoço

Sessão 3.

14:00 • Queijos Tradicionais. A importância da análise sensorial na definição de DOP • Pedro Louro – INIA / INRB, ISA

14:20 • Qualidade Sensorial de Vinhos. Peritos *versus* Consumidores • António Maçanita – Wine ID

14:40 • Desenvolvimento de Alimentos para grupos de alimentação especial. O desafio da análise sensorial • Olívia Pinho – FCNAUP

15:00 • **Mesa Redonda. Percepção sensorial e consumidor. Moderador: José Empis**

Novas tendências no consumo alimentar • Ana Isabel Costa – UCP

A análise sensorial na grande distribuição. O desafio das marcas próprias • Ana Lúcia Silva – Jerónimo Martins

A importância da análise sensorial no sucesso de produtos de alimentação saudável (dietéticos) • Mayumi Delgado – SONAE

16:00 • Debate

16:30 • Encerramento

