

### PROGRAMAÇÃO

## FORMAÇÃO DE JURADOS EM ANÁLISE SENSORIAL DE QUEIJOS

#### **8h às 8h30: Introdução ao Curso e Apresentação dos Participantes**

- Boas-vindas e objetivos do curso.
- Apresentação dos participantes e instrutora.

#### **8h30 às 9h30: Fundamentos da Análise Sensorial**

- Conceitos básicos de análise sensorial.
- Importância da análise sensorial em queijos.
- Princípios e terminologia.

#### **9h30 às 10h30: Tipos de Queijos e suas Características**

- Classificação dos queijos (frescos, maturados, de mofo, produtos lácteos.).
- Características sensoriais específicas de cada tipo de queijo.

#### **10h30 às 11h45: Intervalo**

#### **10h45 às 12h: Técnica de Análise Sensorial**

- Metodologia de avaliação sensorial.
- Parâmetros de avaliação (aparência, textura, aroma, sabor, etc.).
- Ferramentas e recursos utilizados na análise sensorial.

#### **12h às 13h: Almoço**

#### **13h às 14h30: Prática de Análise Sensorial I**

- Exercícios práticos de análise sensorial.
- Avaliação de diferentes tipos de queijos.
- Discussão dos resultados e feedback.

#### **14h30 às 15h30: Prática de Análise Sensorial II**

- Continuação da prática de análise sensorial.
- Avaliação cega de queijos.
- Discussão dos resultados e feedback.

#### **15h30 às 15h45: Intervalo**

### **15h45 às 16h45: Aplicação em Concursos de Queijos**

- Critérios e padrões de avaliação em concursos.
- Preparação para atuação como jurado.

### **16h45 às 17h45: Discussão e Perguntas**

- Revisão dos tópicos abordados.
- Discussão, dúvidas e perguntas dos participantes.
- Feedback sobre o curso.

### **17h45 às 18h: Encerramento e Entrega de Certificados**

- Considerações finais.
- Entrega de certificados de participação.