

Colóquio ALABE 2008

Análise sensorial: uma linguagem universal

14 de Novembro de 2008

Casa Ferreirinha

Avenida Ramos Pinto, 70
4400-082 Vila Nova de Gaia

Programa

9h00 **Recepção dos participantes**
9h30 **Abertura**
Saudação: **António Luís Cerdeira**
Presidente do Conselho de Administração da ALABE

Tema I

Análise sensorial: uma visão internacional

Moderador: **Bento Amaral**
Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP
9h45 **Sensibilité des dégustateurs et apprentissage.**
Gilles de Revel
Professor da Universidade de Bordéus (Faculté d'Œnologie, ISVV)
10h30 *Coffee-Break*
11h00 **Un vocabulaire international pour la définition des défauts sensoriels des vins.**
Bernard Medina
Service Commun des Laboratoires, Laboratoire de Bordeaux
12h00 Debate
13h00 *Almoço*

Tema II

Análise sensorial: o consumidor

Moderador: **David Baverstock**
FINAGRA, S.A.
14h30 **A prova "jornalística", a prova técnica e o consumidor.**
Aníbal Coutinho
Crítico de vinhos
15h00 **A prova no binómio rolha/vinho.**
Sérgio Moutinho
CTCOR – Centro Tecnológico da Cortiça
15h30 Debate
16h00 *Coffee-Break*

Tema III

Análise sensorial: os serviços

Moderador: **António M. Dias Cardoso**
Sociedade Comercial e Agrícola dos Vinhos Messias, SA
16h30 **Análise sensorial de produtos agro-alimentares.**
Rui Costa Lima
Sense Test - Sociedade de Estudos de Análise Sensorial a Produtos Alimentares, Lda
17h00 **Os serviços de análise sensorial: a experiência da ESB.**
Maria João Monteiro
ESB-UCP
17h30 Debate
18h00 Encerramento e entrega dos certificados de participação

Inscrição: Utilizar a ficha de inscrição em anexo.