Instrumento de avaliação de doces finos: processo de construção e validação

AUTOR: PAULO ROBERTO DE SALES

ORIENTADORA: PROF^a. DR^a. LIGIA GOMES ELLIOT

<https://inscricao.cesgranrio.com.br/storage.ashx?file=mestrado/dissertacoes2011/27%20Setembro%202012%20Dissertacao%20Paulo%20Roberto%20de%20Sales%20Turma%202011.pdf>

Resumo

O estudo focalizou a construção e a validação de um instrumento para a avaliação de doces finos, destacadamente vendidos em lojas que comercializam o doce brigadeiro, sob a perspectiva do consumidor. Para a consecução do objetivo, o estudo abordou a história do brigadeiro, como um produto singular e de aceitação nacional no padrão de doce *gourmet*. Examinou, também, a legislação que rege este alimento e reuniu exemplos de testes realizados com doces similares. Adotou procedimentos metodológicos que orientaram o processo de elaboração de um questionário direcionado à identificação das perspectivas do consumidor, dos questionamentos a serem aplicados e dos demais aspectos julgados cruciais em um instrumento de avaliação de doces finos. Mediante a coleta e o tratamento de informações, foram obtidos como principais resultados a identificação das preferências e perspectivas dos consumidores e adicionalmente as possibilidades de melhoria do desempenho na comercialização do doce brigadeiro de alto padrão de qualidade. Tais resultados indicam que o instrumento possui validade para atender ao objetivo do estudo. As sugestões dadas pelos respondentes foram incorporadas à versão final do instrumento, que poderá ser utilizado por outros empreendedores.

Palavras-chave: Instrumento de avaliação. Avaliação pelo consumidor. Lojas de brigadeiros.

Data da defesa: 27/09/2012