

CORSO PER GIUDICI QUALIFICATI DI ANALISI SENSORIALE

Aspetti metodologici

Obiettivi	<p>Il corso si pone gli obiettivi di formare degli assaggiatori in grado di valutare con i sensi diversi prodotti e di dare, dopo un'adeguata preparazione tecnica e psicologica, la qualifica di giudice di analisi sensoriale, capace di far parte di panel per eseguire test che prevedono la descrizione e la quantificazione degli stimoli sensoriali, imparerà a gestire e misurare le informazioni acquisite con metodo avendo conoscenza dei meccanismi della percezione e sarà in grado di fornire responsi costanti nel tempo.</p> <p>Il corso ha un taglio pratico con test che si alternano alle lezioni teoriche, e mira a far apprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> – quali potenzialità si hanno con i propri organi di senso; – quali i meccanismi che conducono dallo stimolo alla percezione e alla sua misurazione; – la crescita professionale del giudice; – acquisire una disciplina nel lavoro di gruppo e capacità di analisi. <p>Il percorso formativo è dato dalle nozioni di metodologia mentre le capacità e conoscenze acquisite sono verificate attraverso le numerose prove pratiche e l'esame finale.</p>
Contenuti	<p><u>Psicofisiologia sensoriale</u>: come funzionano i nostri organi di senso e come avviene il riconoscimento, la memorizzazione e la misurazione degli stimoli. Gli errori dei giudici e la loro correzione.</p> <p><u>Metodologia</u>: definizione, storia e sviluppo dell'analisi sensoriale, sistematica dei test di analisi sensoriale, descrizione dei prodotti, costruzione della scheda e corretta applicazione della scala, test discriminanti qualitativi e test descrittivi ad alta utilità informativa</p> <p><u>Merceoologia</u>: definizione e classificazione del prodotto in analisi, ciclo di produzione ed elementi che determinano il profilo sensoriale, fattori che generano e/o deprimono la qualità sensoriale.</p>
Esercitazioni	<ul style="list-style-type: none"> • verifica della corretta percezione visiva • verifica della percezione e identificazione degli odori • verifica della percezione e identificazione delle sensazioni sapide e tattili • verifica dell'attitudine a compiere test discriminanti qualitativi • verifica della capacità verbale e a compiere test descrittivi semantici • verifica dell'attitudine a compiere test descrittivi ad alta utilità informativa • verifica dell'apprendimento della metodologia
Destinatari	<p>Il corso è destinato a tutti gli operatori della produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti e bevande e a coloro che per professione o per passione si occupano di assaggio e prodotti ad alto valore sensoriale. Numero massimo partecipanti: 15 unità.</p>
Docenti	Docenti qualificati Assenso
Titolo rilasciato	Giudice qualificato

Aspetti organizzativi

Corso di 16 ore da svolgersi in due moduli di 8 ore ciascuno	
Data	10 e 11 novembre 2016
Orari	Dalle 8,30 alle 12,30 Dalle 13,30 alle 17,30
Sede del corso	Sala corsi ASSENSO c/o Savoy Beach Hotel via Poseidonia, 41 Paestum (SA)