

-PROGRAMMA DEL CORSO-

CORSO DI GIUDICE DI ANALISI SENSORIALE

Aspetti metodologici

Obiettivi	<p>Il corso ha il duplice obiettivo di formare degli assaggiatori in grado di valutare con i sensi diversi prodotti e di dare, mediante adeguata preparazione tecnica e psicologica, l'attestato di "giudice di analisi sensoriale", capace di far parte di panel in grado di eseguire test di prodotto ad alta utilità informativa.</p> <p>Il corso è fortemente interattivo per i numerosi esercizi che si alternano alle lezioni teoriche, e mira a far apprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potenzialità dei propri organi di senso; - I meccanismi che conducono all'interpretazione di uno stimolo e alla misurazione di una percezione, - Una coscienza professionale; - Le virtù fondamentali di un giudice di analisi sensoriale: modestia, onestà intellettuale, motivazione, disciplina nel lavoro di gruppo e capacità di analisi. <p>Il percorso formativo è completato dalle nozioni di metodologia mentre le capacità e conoscenze acquisite sono verificate attraverso le numerose prove pratiche e l'esame finale.</p> <p>L'esame finale consisterà nella valutazione ed assaggio di varie miscele di caffè.</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>Merceologia</u>: definizione e classificazione del prodotto in analisi, ciclo di produzione e elementi che determinano il profilo sensoriale, fattori che generano e fattori che 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>
Titolo rilasciato	<p>"Giudice addestrato di analisi sensoriale" o "Giudice di analisi sensoriale"</p>

Aspetti organizzativi

Corso di 16 ore da svolgersi in due moduli formativi di 8 ore ciascuno.	
Data	26 e 27 maggio 2021
Orari	Dalle 8.30 alle 12.30 Dalle 13.30 alle 17.30
Sede del corso	New Eco Via Travinik 14 Trieste

