

## PROGRAMMA DEL CORSO

### CORSO PER GIUDICI QUALIFICATI DI ANALISI SENSORIALE

#### Aspetti metodologici

<b>Obiettivi</b>	<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, la qualifica 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"> <li>– Potenzialità dei propri organi di senso;</li> <li>– I meccanismi che conducono all'interpretazione di uno stimolo e alla misurazione di una percezione,</li> <li>– Una coscienza professionale;</li> <li>– Le virtù fondamentali di giudice di analisi sensoriale: modestia, onestà intellettuale, motivazione, disciplina nel lavoro di gruppo e capacità di analisi.</li> </ul> <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>
<b>Contenuti</b>	<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>
<b>Esercitazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica della corretta percezione visiva</li> <li>• Verifica della percezione e identificazione degli odori</li> <li>• Verifica della percezione e identificazione delle sensazioni sapide e tattili</li> <li>• Verifica dell'attitudine a compiere test discriminanti qualitativi</li> <li>• Verifica della capacità verbale e a compiere test descrittivi semantici</li> <li>• Verifica dell'attitudine a compiere test descrittivi ad alta utilità informativa</li> <li>• Verifica dell'apprendimento della metodologia</li> </ul>
<b>Destinatari</b>	<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. <b>Numero massimo partecipanti: 15 unità.</b></p>
<b>Titolo rilasciato</b>	Giudice qualificato

#### Aspetti organizzativi

Corso di 16 ore da svolgersi in due moduli di 8 ore ciascuno	
<b>Data</b>	27-28 Settembre 2017
<b>Orari</b>	Dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 18:00
<b>Sede del corso</b>	Palagurmè Via Nuova di Corva, 80 - 33170 Pordenone