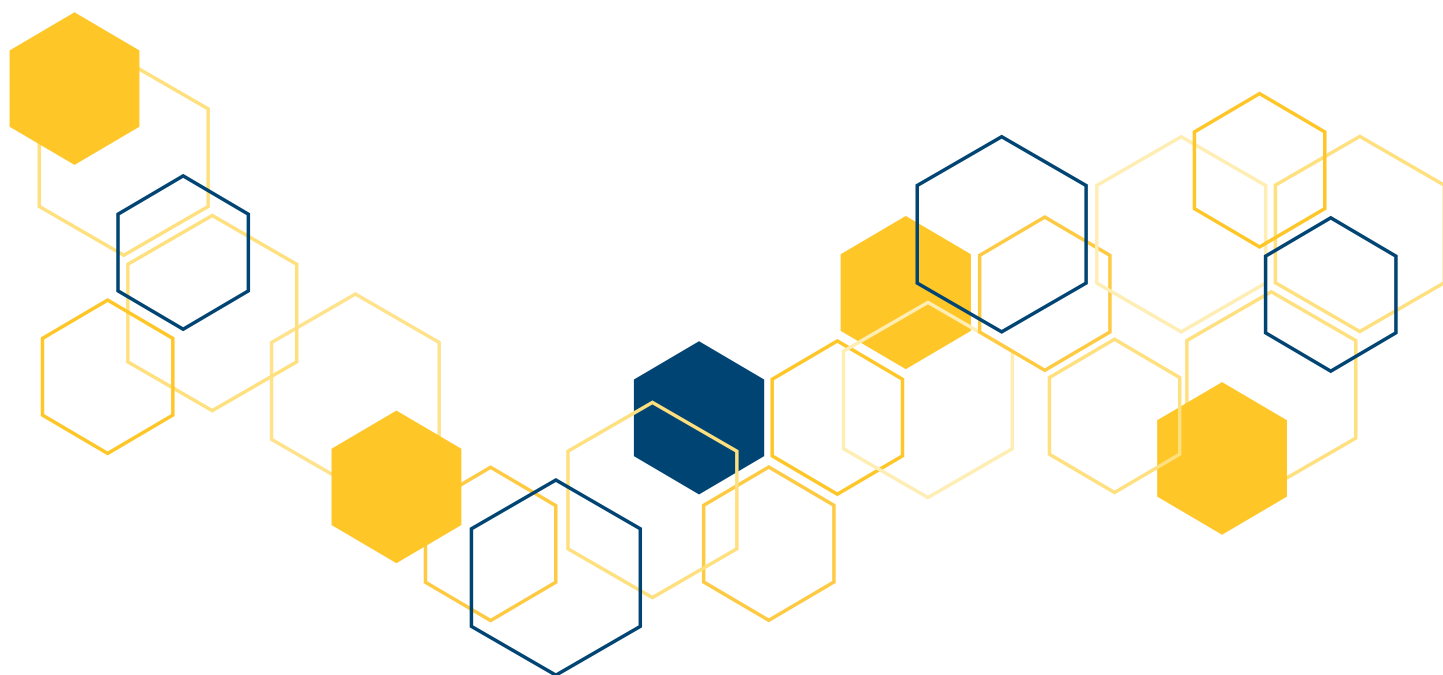


CORSO DI FORMAZIONE

—
**PSICOFISIOLOGIA SENSORIALE,
PANEL E TECNICHE DI ANALISI SENSORIALE**



**ALMATER TRAINING
ACADEMY**

info@almater.it

—
Professionisti per natura



PRESENTAZIONE

Tipologia

Corso di formazione altamente specialistico

Luogo di svolgimento

In azienda

Durata

8 ore (1 giorno)

Modalità

Presentazione frontale ed addestramento pratico

Docenti

Consulenti professionisti esperti in analisi sensoriale e panel leader

Note

Il corso è in lingua italiana, la quota di partecipazione comprende il materiale didattico e il materiale da utilizzare per l'addestramento pratico durante il corso.

Attestato

Attestato rilasciato da Almater



Descrizione

Le valutazioni di gradimento dei consumatori sono essenziali nella misurazione di quanto percepito attraverso i sensi e sono tali da influire sulle decisioni di ottimizzazione produttiva.

I prodotti di successo sono il risultato di attività di ricerca e sviluppo legate a quelle di assaggio e all'esperienza di giudici addestrati che le mettono a frutto nell'ambito produttivo.

L'analisi sensoriale è la disciplina scientifica che permette di misurare attraverso gli organi di senso tutto quello che viene percepito di qualsiasi prodotto. Nell'ambito dell'analisi sensoriale la persona è uno strumento di misurazione e come tutti gli strumenti ha bisogno di essere tarato, da qui nasce il nostro primo obiettivo che è quello di insegnare ai partecipanti come valutare in modo oggettivo un prodotto.

Obiettivi

- Creazione di un Team autonomo interno di analisi sensoriale coeso ed omogeneo nella valutazione;
- Addestramento a riconoscere, classificare e misurare le diverse sensazioni legate ai prodotti alimentari per una valutazione completa dalle materie prime fino alla shelf-life del prodotto finito;

Destinatari

I destinatari di questo corso sono le figure aziendali che si occupano di:

- Assicurazione qualità
- Controllo qualità
- Acquisti
- Commerciale e marketing
- Ricerca e sviluppo
- Operations
- Laboratorio interno



Organizzazione e contenuti

Mattina

{09:00 – 13:00}

Modulo 1: Psicofisiologia sensoriale

- Introduzione teorica all'analisi sensoriale
- Studio della psicofisiologia sensoriale e dei cinque sensi
- Addestramento pratico per: vista, olfatto e gusto
- Presentazione delle condizioni che possono influenzare la valutazione sensoriale dei giudici e portare a errori soggettivi
- Analisi delle attese dei consumatori

Pomeriggio

{14:00 -18:00}

Modulo 2: Panel e tecniche di analisi sensoriale

- Approfondimento dei presupposti per l'analisi sensoriale
- Spiegazione teorica delle principali procedure di analisi sensoriale
- Presentazione di procedure di analisi sensoriale e delle accortezze da considerare durante l'applicazione dei diversi metodi ottenendo test attendibili con valori riproducibili come da norme ISO
- Sviluppo pratico delle principali procedure di analisi sensoriale (con possibilità di eseguire i test sui proprio prodotti)