

ANALISI SENSORIALE

corso introduttivo

24 GIUGNO 2020 | ON-LINE



DURATA E SEDE

Inizio h 09.00 | 1 giorno

Il corso ha una durata di 8 ore suddivise in due moduli da 4 ore ciascuno; verrà erogato in modalità **on-line**, sulla piattaforma **GoToWebinar**.

OBIETTIVI DEL CORSO

L'obiettivo del corso è fornire ai partecipanti gli elementi necessari a comprendere come applicare le analisi sensoriali nell'azienda di appartenenza. I corsisti, al termine dei moduli, conosceranno i principali strumenti messi a disposizione da questa disciplina e le modalità di applicazione a casi concreti. Conosceranno inoltre i test sensoriali maggiormente utilizzati e saranno in grado di effettuare autonomamente una prima elaborazione dei dati.

CONTENUTI CORSO

[Modulo 1] 4 ore: h 09:00 - 13:00

- o Introduzione all'analisi sensoriale (evoluzione e principali applicazioni)
- o Gli organi di senso e gli errori fisiologici
- o La percezione sensoriale e gli errori psicologici
- o Fattori che condizionano l'analisi sensoriale
- o I 3 elementi cardine dell'analisi sensoriale: i test, i giudici, la statistica

Pausa 1h a gestione libera h 13:00 – 14:00

[Modulo 2] 4 ore: h 14:00 - 18:00

- o Avviare un programma sensoriale: i giudici, il panel leader e il laboratorio sensoriale
- o La scelta dei test sensoriali
- o I test sensoriali discriminanti: focus sul test triangolare
- o I test direzionali: focus sul test di ordinamento
- o I test descrittivi: focus sul profilo descrittivo quantitativo
- o I test affettivi ed emozionali: focus sul test CATA

Le parti teoriche del corso saranno accompagnate da **analisi di casi reali di applicazione**.



Il corso è accreditato dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per **8 crediti formativi**.

DESTINATARI

Il corso ha carattere introduttivo ed è destinato a soggetti quali:

- Tecnologi alimentari
- Responsabili o tecnici di ricerca e sviluppo
- Responsabili qualità

operanti nei settori: agroalimentare e bevande, cosmesi, tessile.

ALTRE INFORMAZIONI

NOSTRI CORSI IN – HOUSE

Tutti i nostri corsi sono erogabili anche con programmi personalizzabili presso la vostra sede, con maggiore efficienza ed aumentata soddisfazione del personale interno e con importanti risparmi di tempo e costi per la azienda.

DOCENTI

Il docente del corso è il **Dr. Carlo Piga**, laureato in Chimica. Ha conseguito un dottorato in Scienze Chimiche presso l'università di Sassari svolgendo attività di ricerca nell'ambito delle produzioni lattiero-casearie. Ha effettuato periodi di specializzazione all'estero tra cui un semestre di specializzazione presso l'Univ. di Copenhagen dove ha completato la sua formazione in ambito sensoriale. Esercita la professione di ricercatore presso l'Agenzia AGRIS della Reg. Sardegna. È fondatore e CEO di Smart Sensory Solutions, azienda innovativa specializzata in soluzioni software per le analisi sensoriali.

COSTI

Quota di partecipazione: **€290 + IVA**

(I nostri clienti ricevono uno sconto del 10%)

I prezzi comprendono 2 sessioni on-line da 4 ore, il materiale in formato digitale, e-book tematici, schede test e l'Attestato.

ATTESTATI SAI GLOBAL

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un **Attestato di Frequenza SAI Global**.

CONTATTI

Alina Seman | Training Leader ITALIA - Cell: 342 874 8238

Per iscriversi inviateci la scheda di iscrizione SAI GLOBAL compilata alla seguente e-mail alina.seman@saiglobal.com