



Corso per Giudici Qualificati di analisi sensoriale della carne

Obiettivi del corso

Il corso ha per obiettivo la qualificazione, mediante adeguata preparazione tecnica e psicologica, di giudici di analisi sensoriale capaci di far parte di panel che eseguono test di prodotto ad alta utilità informativa, con particolare riguardo alla carne.

Il corso è fortemente interattivo per i numerosi esercizi che si alternano alle lezioni teoriche, e mira:

- a sviluppare nei partecipanti le necessarie conoscenze sulle potenzialità dei propri organi di senso;
- a far loro conoscere i meccanismi che conducono all'interpretazione di uno stimolo e alla misurazione di una percezione;
- a portarli a formarsi una coscienza professionale;
- a far loro acquisire le virtù fondamentali di giudice di analisi sensoriale: modestia, onestà intellettuale, motivazione, disciplina nel lavoro di gruppo e capacità di analisi.

Il percorso formativo è completato dalle nozioni di metodologia, mentre attitudini al compito, capacità e conoscenze acquisite sono verificate attraverso le numerose prove pratiche e l'esame finale.



Contenuti

- Psicofisiologia sensoriale: 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.
- Metodologia: 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.
- Merceologia: definizione e classificazione della carne, aspetti tecnologici ed elementi che determinano il profilo sensoriale, fattori che generano e fattori che deprimono la qualità sensoriale.

Esercitazioni

- 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.

Titolo rilasciato:
Giudice Qualificato

Durata del corso: 16 ore
Numero massimo partecipanti: 20

© Centro Studi Assaggiatori

Galleria V. Veneto 9 – 25128 Brescia (Italy) - Fax +39 030 300328 - info@assaggiatori.com - www.assaggiatori.com
C.C.I.A.A.. BS n.0328202 – Reg. Soc. BS 03116250170 – CF e P.IVA 03116250170