



# Corso professionalizzante in analisi sensoriale applicata al Riso



Sabato 25 e Domenica 26 Novembre 2017

Dalle 9,00 alle 13 e dalle 14 alle 18,00

Presso: NovAlberghiera, zona industriale S.R. Padana Sup. km 81,5 - Borgovercelli (VC).

**Corso tenuto da Centro Studi Assaggiatori - BS (durata 16 ore).**

Obiettivo: formazione con certificazione e ottenimento della qualifica di **Giudice in analisi sensoriale applicata al riso.**

Rivolto a: professionisti del settore risicolo, addetti alla qualità, operatori nel settore marketing e commerciale in ambito risicolo, professionisti e appassionati in ambito di analisi sensoriale.

Seguono 4 ore (senza alcun costo aggiuntivo) di approfondimento specifico sulla materia prima e sul Metodo GD, condotte da personale qualificato e dal Panel Leader che danno la **qualifica di:**

**Professionista in analisi sensoriale sul riso.**

Questa etichetta conferisce la possibilità di entrare nell'albo dei Professionisti di Acquaverderiso S.r.l.

## 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 al riso.

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 del riso, 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.



# Corso professionalizzante in analisi sensoriale applicata al Riso



Sabato 25 e Domenica 26 Novembre 2017

Dalle 9,00 alle 13 e dalle 14 alle 18,00

Presso: NovAlberghiera, zona industriale S.R. Padana Sup. km 81,5 - Borgovercelli (VC).

## SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione si effettua inviando la presente scheda, debitamente compilata e firmata unitamente a copia del bonifico bancario, all'indirizzo e-mail: [avr@acquaverderiso.it](mailto:avr@acquaverderiso.it)

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE** € 500,00 (compreso coffee break e piccolo lunch)

Numero massimo partecipanti: 20

### TERMINE DI ISCRIZIONE

20 novembre 2017

In caso di mancata partecipazione per cause personali la cifra versata sarà tenuta in considerazione per il successivo corso professionalizzante tenuto da Acquaverderiso S.r.l.

### MODULO DI ISCRIZIONE

#### Partecipante

Cognome e nome: \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

#### Intestazione fattura

Nome o Ragione sociale: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Cap: \_\_\_\_\_ Città: \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_ P. Iva: \_\_\_\_\_

### IMPORTANTE

I dati verranno trattati in conformità della legge sulla privacy 196/03.

Acquaverderiso srl si riserva di annullare il corso in caso di impedimento dandone comunicazione agli iscritti con 48 ore di anticipo e restituendo la cifra versata.

### DATI PER IL BONIFICO

intestato a Acquaverderiso Srl

IBAN: IT 85 0 02008 45320 000103848157

### PER ISCRIZIONE E ACCETTAZIONE (firma)

\_\_\_\_\_