

L'analisi sensoriale ed organolettica

Evidenze oggettive e modalità di conduzione

Destinatari:

Tecnologi alimentari liberi professionisti e dipendenti aziendali, laureati in Scienze e tecnologie alimentari e dirigenti, funzionari e addetti del settore agroalimentare, Imprese alimentari e imprese di produzione di materiali e attrezzature a contatto con gli alimenti.

La frequenza al corso **assegna 8 crediti formativi** ai Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine.

Programma dell'intervento:

Mattino:

- Analisi organolettica e sensoriale: differenze tra giudizi soggettivi e non attendibili e generazione di dati attendibili, ripetibili, esaustivi che definiscono un profilo scientifico
- Le richieste della GDO
- Analisi sensoriale nelle norme volontarie: l'evidenza oggettiva dell'esame organolettico
- Analisi sensoriale: panel aziendali o laboratori esterni (pro e contro, vantaggi e svantaggi)

Pomeriggio:

- Case history* su varie matrici alimentari e non alimentari
- Analisi Sensoriale nell'Innovazione di processo e di prodotto e Marketing

Data e orario:

8 Marzo 2019, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 (durata 8 ore)

Relatore:

Pietro Aloisio - esperto di analisi sensoriale e presidente di ASSENSO (Associazione Nazionale di Analisi Sensoriale)

Sede:

OTA Friuli Venezia Giulia presso il Polo Tecnologico di Pordenone, Via Roveredo n.20/B (PN)

Costi: il costo è di € 50,00 + iva per i Tecnologi Alimentari e per gli studenti universitari; il costo è di 240,00 € + IVA per i non iscritti all'OTA e le imprese alimentari da versare secondo le modalità indicate nella scheda di iscrizione.

Per informazioni:

Ordine dei Tecnologi alimentari del Friuli Venezia Giulia

Dott.ssa Grazia Gabbini: e-mail vicepresidente@otafvg.it - Cell. 335.6893373

Dott.ssa Sabrina Tondato: e-mail consigliere@otafvg.it - Cell. 349.3410579