Agrifood & Beverage

ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI: FONDAMENTI TEORICI E TECNICHE APPLICATIVE

Corso online

2, 5 e 10 febbraio 2026 - 16h

Descrizione del corso

Il corso è accreditato dal
Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari
e riconosce 16
crediti formativi OTAN
.
IL CORSO E' COMPOSTO DA 2 MODULI:

- **PARTE TEORICA: 2 E 5 FEBBRAIO DALLE ORE 8.45 ALLE 12.45 - DA REMOTO**
- **PARTE PRATICA: 10 FEBBRAIO DALLE ORE 8.45 ALLE 17.30 - IN PRESENZA PRESSO LA SEDE DI CSQA CERTIFICAZIONI -THIENE (VI)**

L’analisi sensoriale è uno strumento strategico per valutare la qualità percepita degli alimenti, fondamentale per l’industria agroalimentare, la ristorazione, la ricerca e il marketing. Il corso “
ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI: FONDAMENTI TEORICI E TECNICHE APPLICATIVE
” offre un percorso formativo completo e immersivo, della durata di 16 ore, pensato per fornire competenze specialistiche e operative nella valutazione sensoriale dei prodotti alimentari.

Attraverso un approccio integrato tra teoria e pratica, i partecipanti apprenderanno i principi scientifici della

percezione sensoriale, le metodologie di analisi, le tecniche di conduzione dei test e l'interpretazione dei dati. Il corso prevede esercitazioni pratiche, simulazioni di panel di assaggio e l'utilizzo di strumenti professionali per la raccolta e l'elaborazione dei risultati.
OBIETTIVO:

Fornire ai partecipanti le conoscenze fondamentali e gli strumenti pratici per progettare, eseguire e interpretare i principali test di analisi sensoriale.
DESTINATARI:

Tecnici di controllo qualità, R&D, produttori alimentari, Personale del Consorzio di tutela ed Ispettori di vigilanza, sommelier, appassionati e chiunque voglia sviluppare un approccio scientifico alla valutazione degli alimenti.

Certificati/Attestati rilasciati

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso.

Programma

2, 5 e 10 febbraio 2026

Modulo 1: PARTE TEORICA 8 ore in due parti da 4 ore ciascuno (2 e 5 febbraio dalle ore 8.45 alle 12.45)
• Definizioni
• Applicazioni
• Fisiologia dei sensi
• Metodi: Test discriminanti quali-quantitativi, test descrittivi, consumer test
• Il laboratorio di analisi sensoriale: le strutture, gli ambienti, le attrezzature e gli strumenti utilizzati
• Il panel, i giudici sensoriali, il consumatore
• Il panel leader
• Organizzazione delle prove
• Elaborazione dei dati ed emissione dei risultati
• Dalle esigenze dei clienti alla compilazione del report dei risultati: esposizione di alcuni esempi pratici
Modulo 2: PARTE PRATICA: 8 ORE in presenza presso la sede di CSQA Certificazioni - Thiene (VI) (10 febbraio dalle ore 8.45 alle 17.30)
• Questionario: quale metodo utilizzare per le possibili richieste dei clienti?
• Riconoscimento gustativo, olfattivo
• Determinazione delle soglie minime di percezione
• Descrizione sensoriale di alcuni alimenti, utilizzo di standard di riferimento, la valutazione quantitativa
• Esame: Progettazione di un'analisi sensoriale