



Agrifood & Beverage

ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI: FONDAMENTI TEORICI E TECNICHE APPLICATIVE

In programmazione



20, 22 e 27 maggio 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: 20 e 22 MAGGIO DALLE ORE 8.45 ALLE 12.45 - DA REMOTO**
- **PARTE PRATICA: 27 MAGGIO 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

20, 22, 27 maggio 2026

Modulo 1: PARTE TEORICA 8 ore in due parti da 4 ore ciascuno (20 e 22 maggio 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) (27 maggio 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
- esercitazione: Progettazione di un'analisi sensoriale