



CORSO PER GIUDICI QUALIFICATI - PROFESSIONISTI DELL'ANALISI SENSORIALE

4-5 FEBBRAIO 2025

**CAMPUS DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA
PLESSO DI FARMACIA
AULE D ED E**

8:30-12:30 - 13:30-17:30



**SCUOLA DI STUDI
SUPERIORI IN
ALIMENTI E NUTRIZIONE**

I contenuti del corso partono dalle basi dell'analisi sensoriale scientifica:

- definizione e struttura dell'analisi sensoriale;
- tecnica del profilo descrittivo semantico, per generare gruppi in grado di realizzare mappe sensoriali di prodotti e servizi e individui capaci di penetrare nell'intimità di qualsiasi oggetto sottoposto ad analisi;
- tecnica dei test ad alta utilità informativa, per originare gruppi in grado di dare valutazioni oggettive ed edoniche in modo attendibile, affidabile ed esaustivo;
- psicofisiologia sensoriale: come funzionano i nostri organi di senso e come avviene il riconoscimento, la memorizzazione e la misurazione degli stimoli;
- verifica della corretta percezione visiva, olfattiva, tattile e degustativa con identificazione di odori, sapori e percezioni tattili;
- verifica dell'attitudine a compiere test discriminanti, qualitativi e descrittivi.

Al termine delle lezioni sarà possibile ottenere la qualifica di Giudice Addestrato, di Giudice Sensoriale o di Giudice Qualificato in base ai risultati ottenuti ai test finali.

La scheda d'iscrizione e maggiori informazioni sono disponibili sul sito della Scuola e all'indirizzo advancedstudies@unipr.it



SCUOLA DI STUDI
SUPERIORI IN
ALIMENTI E NUTRIZIONE



International
Academy
of Sensory
Analysis