

Proposta per Altre attività formative Art. 10 comma 5 lettera d

Docente: Dr. Rossella Di Monaco

Titolo dell'attività: Corso di Assaggiatore Addestrato

Numero CFU: 2-6

Ore di attività frontale: 20 (per 2 cfu) -60 (per 6 cfu)

Ore di attività individuale: 20 (per 2 cfu) -60 (per 6 cfu)

Obiettivi:

Il corso consente agli allievi di prendere coscienza dei propri sensi e delle proprie emozioni ed utilizzarli in modo efficace nella descrizione di qualsiasi prodotto alimentare. Esso ha inoltre l'obiettivo di trasferire le conoscenze delle metodologie di valutazione sensoriale di uno o più prodotti, in modo da delineare i profili sensoriali descrittivi, evidenziare le differenze e individuare pregi e difetti di ogni prodotto.

Descrizione attività: Il corso si svolgerà in laboratorio di Analisi Sensoriale e sarà articolato secondo il seguente programma:

- Verifica della capacità discriminante
- Verifica dell'abilità ad utilizzare le scale di valutazione
- Verifica dell'attitudine a compiere test descrittivi
- Definizione dei descrittori e delle tecniche di valutazione
- Costruzione della scheda di valutazione
- Valutazione descrittiva e quantitativa del/i prodotto/i in esame

Modalità di svolgimento: il corso si svolgerà in diversi incontri da 1-2 ore ciascuno, concordati di volta in volta con gli studenti.

Note: La frequentazione del corso da parte degli studenti verrà accertata mediante un registro delle presenze ed un test finale verrà somministrato alla fine del corso.