

## **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.