

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

- Il corso si terrà a Cremona presso la *Sala Guarneri del Gesù di CremonaFiere* (contattare la segreteria per maggiori dettagli su come arrivare o vedere su www.cremonafiere.it).

- La quota di partecipazione è di € 250,00 (IVA inclusa) per la quale verrà emessa regolare fattura da parte di CremonaFiere S.p.A., Piazza Zelioli Lanzini, 1
P.IVA 00158700195

- La fattura verrà emessa contestualmente al ricevimento del pagamento.

- Per le iscrizioni gli interessati dovranno inviare una e-mail di adesione con gli estremi dell'avvenuto pagamento **entro il 18 marzo 2019** all'indirizzo: qualyfood@cremonafiere.it o un Fax allo 0372 453374.

*Ai partecipanti sarà rilasciato
un attestato di partecipazione*

7 crediti formativi per i Tecnologi iscritti all'albo

Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa CremonaFiere,
Piazza Zelioli Lanzini, 1 - 26100 Cremona
Tel. 0372 598200 - Fax 0372 598222
e-mail: qualyfood@cremonafiere.it

CREMONAFIERE
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES

Piazza Zelioli Lanzini, 1 - Località Cà De' Somenzi - 26100 Cremona
Tel. 0372 598 200 - Fax 0372 598 222
www.cremonafiere.it - email: info@cremonafiere.it

CORSO DI FORMAZIONE

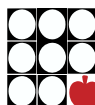
ANALISI SENSORIALE

1° PARTE



FIERA DI CREMONA
29 MARZO 2019

In collaborazione con:



AITA
ASSOCIAZIONE
ITALIANA
DI TECNOLOGIA
ALIMENTARE

Un corso di formazione tenuto direttamente da operatori qualificati con esemplificazioni ed esercitazioni pratiche. I temi fondamentali quali l'utilizzo dei test fondamentali, la selezione e il monitoraggio nel tempo dei giudici, le scale di valutazione, saranno trattati senza alcun pre-requisito formativo dei partecipanti

29 MARZO 2019

ORARIO: 9,30 - 17,30

- Introduzione all'analisi sensoriale
- Riferimenti normativi
- Ambiti applicativi
- I sensi come strumenti di rilevazione
- Gli errori nell'analisi sensoriale (loro soluzione)
- I gusti fondamentali
- Allestimento di un Panel sensoriale e la figura del Panel Leader (teoria e prove pratiche)
 - Selezione candidati
 - Prove olfattive
 - Prove di identificazione dei gusti fondamentali
 - Soglie di percezione ed identificazione dei gusti fondamentali
 - Test di ranking
 - Utilizzo delle scale di valutazione
- I locali per l'analisi sensoriale
- Test discriminativi qualitativi
 - Il test triangolare (teoria, prove pratiche, case history)
- Test discriminativi quali-quantitativi
 - Introduzione all'Analisi descrittiva quantitativa (QDA): identificazione degli attributi sensoriali significativi

Docente:

Michela Mediani e Mariano Salis, Neutron, Modena

Nome Cognome

e-mail

INTESTAZIONE FATTURA

Codice SDI (7 cifre) - (Se minimi o forfettari indicare 7 zeri)

Ragione sociale

Indirizzo

Città

C.A.P.

Prov.

Cod. fiscale

Partita IVA

e-mail amministrazione

MODALITÀ DI PAGAMENTO

La fattura verrà emessa contestualmente al ricevimento del pagamento. Il pagamento di € 250,00 (IVA inclusa), verrà effettuato con Bonifico bancario intestato a CremonaFiere Spa:

**BANCA POPOLARE DI SONDRIO succursale di Cremona Via Dante
IBAN IT49S0569611400000003630X76 BIC POSOIT22**

Nel rispetto del D.Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche (vedasi regolamento su <http://www.cremonafiere.it/trattamento-dati/>) si rende noto che CremonaFiere è titolare del trattamento dei dati ai soli fini di invio di materiale promozionale di manifestazioni fieristiche. Tali dati non verranno ceduti a terzi. In ogni momento potrà richiedere l'eliminazione dei propri dati ed esercitare i Suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art.7 D.Lgs. n.196/2003 inviando un messaggio di posta elettronica all'indirizzo info@cremonafiere.it oppure un fax al numero 0372/598222.

Dichiaro di prestare il mio consenso per la gestione organizzativa

Do il consenso Nego il consenso

nonché al trattamento dati per la finalità di profilazione, fidelizzazione e marketing diretto

Do il consenso Nego il consenso

firma _____

**Restituire via e-mail entro il 18 marzo 2019
all'indirizzo: qualyfood@cremonafiere.it**