



**CIAS INNOVATION**  
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORALE

Corso intensivo per  
**ASSAGGIATORI  
PROFESSIONALI**

**28/29**  
**GIUGNO 2017**

Un assaggiatore è una persona che conosce i suoi sensi e sa usarli consapevolmente. Ha imparato a riconoscere gusti, odori, sapori, aromi dei cibi...e non solo.

CIAS INNOVATION organizza a Matelica il corso per Assaggiatori Professionali (ISO 8586-1/2).

# Corso intensivo per ASSAGGIATORI PROFESSIONALI

28/29  
GIUGNO 2017

## 28 GIUGNO 2017

9:30 - 13:00

- Cos'è l'analisi sensoriale?
- Il panel: cos'è e come ci si allena per farne parte.
- La fisiologia dei sensi.

13:00 - 14:30

*pausa pranzo*

14:30 - 18:00

- Metodi e tecniche di assaggio in laboratorio.
- Individuare e discriminare con il gusto.

## 29 GIUGNO 2017

9:30 - 13:00

- Le sensazioni tattili, valutare la consistenza.
- Individuare e discriminare con l'olfatto.

13:00 - 14:00

*pausa pranzo*

14:00 - 15:30

Il profilo sensoriale: descrivere le caratteristiche di un alimento con i propri sensi.

## COSTO DEL CORSO

250 € (iva inclusa)

## SEDE DEL CORSO

via Grifoni, 27  
Matelica · MC

## ISCRIZIONE

<https://goo.gl/HDSXgZ>