

Cilj treninga: Kroz teoriju i praktične primjere obnoviti i proširiti znanja iz senzorske analize stručnjaka u prehrambenoj industriji, omogućiti usvajanje novih vještina iz područja primjene metoda, te na taj način doprinijeti kvaliteti proizvoda i povećanju konkurentnosti organizacije

Znanja i vještine koje se stječu:

Program daje osnovna znanja o fiziološkoj bazi senzorske ocjene, upoznaje polaznike s principima i značajem izbora odgovarajućeg panela, te senzorskim metodama

Uvjeti upisa: Za niže navedene ciljne skupine nema uvjeta

Ciljna skupina: Trening je namjenjen voditeljima koji rade u kontroli i/ili osiguranju kvalitete, odjelima za istraživanje i razvoj, u marketingu

Ishod treninga: Praktična iskustva o primjeni senzorskih metoda koja omogućuju primjenu istih u vlastitoj organizaciji.

Sadržaj treninga:

- Uvod u senzorsku analizu
- Organoleptička obilježja i kako ih opažamo
- Kontrola prostora za testiranje, proizvoda i panelista
- Izbor i trening senzorskog panela
- Testovi razlike
- Deskriptivne metode
- Testiranje potrošača

Trajanje: 20 sati (uključujući predavanja i evaluaciju stečenih znanja)

Jezik: Hrvatski

Ključne riječi: Senzorska analiza, prehrambena industrija

Kontakt: info@helponestopshop.com trening.senzori@ptfos.hr