

Obiectiv: Actualizarea și extinderea cunoștințelor profesioniștilor din industria alimentară în analiza senzorială, ajungând la nivelul calității produselor și al competitivității în afaceri.

Abilități dezvoltate: Cursul oferă cunoștințe de bază privind bazele evaluării senzoriale, introducând cursanții în principiile și importanța panoului de selecție și a metodologiei senzoriale.

Condiții de înscriere: Nicio condiție pentru grupurile țintă menționate mai mici.

Grup Țintă: Cursul este destinat pentru liderii de echipă în controlul calității, cercetare și dezvoltare și pentru departamentele de marketing ale industriei alimentare.

Rezultate: Experiența practică privind punerea în aplicare a metodelor senzoriale care permit implementarea aceleiași metodologii în cadrul organizațiilor cursantului

Conținut:

- Introducere în evaluare senzorială
- Atributele senzoriale și ale percepției
- Controalele camerei de testare, a produsului și a panoului
- Panou senzorial de selecție și formare
- Metode de testare diferențiate
- Metoda de testare descriptivă
- Consumatorul de testare

Durată: 20 ore (lectorii și evaluatorii incluși)

Limbă: Croată

Cuvinte cheie: Analiza senzorială, industria alimentară

Detalii de contact: info@helponestopshop.com