

## Master Professional in analisi sensoriale e scienze del caffè

### Modulo 3 – Psicofisiologia della percezione

Il corso ha per obiettivo di iniziare all'analisi sensoriale e ai suoi campi di impiego, non limitatamente al caffè ma a qualsiasi prodotto o servizio la cui fruizione passa attraverso gli organi di senso. Fortemente interattivo per i numerosi esercizi che si alternano alle lezioni teoriche, il corso mira a consentire ai partecipanti di sviluppare le necessarie conoscenze sulle potenzialità dei propri organi di senso e sui meccanismi che conducono all'interpretazione di uno stimolo e alla misurazione di una percezione. La parte teorica comprende:

- il percorso dallo stimolo alla percezione: cosa avviene sotto il profilo fisiologico e psicologico;
- la vista, l'udito, l'olfatto, il tatto e il gusto: come funzionano, potenzialità e limiti;
- meccanismi e poteri della sinestesia.

La parte pratica riguarda:

- test sulla personalità;
- verifica della corretta percezione visiva,
- verifica della percezione e identificazione degli odori;
- verifica della percezione delle sensazioni tattili e gustative;
- verifica della capacità discriminante.

### Modulo 4 – Struttura dell'analisi sensoriale e test descrittivi

Il corso approfondisce la struttura dell'analisi sensoriale e i differenti tipi di test, per poi passare alla costruzione delle schede di valutazione di un prodotto e, quindi, ai test descrittivi ad alta utilità informativa e ad alta definizione. Questo percorso induce a migliorare le proprie capacità sensoriali e di espressione delle percezioni. Tutto questo viene svolto su una merceologia specifica, il caffè, della quale si illustrano anche le variazioni sensoriali che avvengono al modificarsi di determinate condizioni lungo la filiera produttiva.

I contenuti della parte teorica comprendono:

- la struttura dell'analisi sensoriale: test sui consumatori, test discriminanti, test descrittivi;
- tecniche e metodi per imparare a descrivere i prodotti in modo efficace;
- le caratteristiche dei descrittori e la costruzione della scheda di valutazione;
- caratteristiche della merceologia in esame e variazioni nella filiera produttiva che inducono a variazioni del profilo sensoriale;
- l'interpretazione dei dati di assaggio e la valutazione di se stessi.

La parte teorica è supportata da test pratici che aiutano i partecipanti a calarsi nel vivo della merceologia: i partecipanti eseguono un test descrittivo semantico e due test descrittivi ad alta utilità informativa e/o ad alta definizione.

### Modulo 5 – Dalla scelta del verde all'arte della miscela, passando per la tostatura

Un chicco di caffè verde cela in segreto quello che potrà esprimere una volta tostato. Proprio perché il caffè mantiene segreto il codice con il quale si esprimerà sensorialmente, sta all'arte del torrefattore carpirlo per poter ottenere il massimo dalla tostatura e realizzare miscele di alto valore edonico.

Quando comincia l'arte che di generazione in generazione si è affermata in Italia? Come possono oggi le conoscenze scientifiche concorrere all'obiettivo? Come si sceglie il caffè verde, come si progetta una miscela? Come si tosta per ottenere la massima resa da ogni provenienza? Questo corso punta a rispondere a tutte queste domande. La parte teorica riguarda:

- la scelta del caffè verde;
- la tostatura: tecnologie, processi e risultati;
- la progettazione e l'esecuzione della miscela.

La parte pratica include test descrittivi ad alta utilità informativa e/o ad alta definizione su diverse origini con differenti livelli di tostatura.

## Master Professional in analisi sensoriale e scienze del caffè

### MODULI 3, 4, 5

16, 17 e 18 febbraio 2009

### SEDE

Best Western Hotel Master  
Via Luigi Apollonio, 72 - 25128 Brescia  
Telefono: 030 399037

### ORARI

Dalle 8,30 alle 13 e dalle 14 alle 17,30

### PER INFORMAZIONI

Michela Beltrami  
michela.beltrami@assaggiatori.com

### ATTENZIONE

Per frequentare i moduli 3, 4 e 5 del Master Professional è necessario aver frequentato il modulo 1 corso di Patente dello Iiac. Chi non ha ancora conseguito il modulo 1 può frequentarlo in qualsiasi sede disponibile. Calendario, sedi e contatti: [www.assaggiatoricaffe.org](http://www.assaggiatoricaffe.org)

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 300,00 per modulo IVA compresa.  
Numero massimo partecipanti: 20

Prezzi concordati con Best Western Hotel Master (a carico del corsista)

Camera Singola con colazione e parcheggio compresi: 80,00 €

Camera Doppia uso singola con colazione e parcheggio compresi: 90,00 €

Per cena: menù del giorno con scelta tra 1 primo, 1 secondo e il dessert: 20,00 €

oppure alla carta.

### SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione si effettua inviando la presente scheda, debitamente compilata e firmata unitamente a copia del bonifico bancario, al numero di fax 030 300328.

### TERMINE DI ISCRIZIONE

6 febbraio 2009

### MODULO DI ISCRIZIONE

#### Partecipante

Cognome \_\_\_\_\_  
Nome \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_  
Fax \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_

#### Intestazione fattura

Ragione sociale  
\_\_\_\_\_

Indirizzo  
\_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

P. Iva \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_

### DATI PER IL BONIFICO

intestato a Centro Studi Assaggiatori  
IBAN: IT34 Y 03500 11215 000000005611  
Banco di Brescia, agenzia 10 di Brescia.

### IMPORTANTE

I dati verranno trattati in conformità della legge sulla privacy 196/03. Il Centro Studi Assaggiatori si riserva di annullare il corso in caso di impedimento dandone comunicazione agli iscritti con 48 ore di anticipo e restituendo la cifra versata.

### PER ISCRIZIONE E ACCETTAZIONE (timbro e firma)

\_\_\_\_\_



ISTITUTO INTERNAZIONALE  
ASSAGGIATORI CAFFÈ



CENTRO STUDI  
ASSAGGIATORI

## FORUM SCIENTIFICO SUL CAFFÈ N. 4

### La sfida 2009: dalla qualità alla qualità ottimale per il mercato

*19 febbraio 2009 – ore 9.00*  
*Hotel Master – Via Apollonio 72 – Brescia*

#### Presentazione

---

La sfida che pone il nuovo scenario socioeconomico ai torrefattori e a quanti lavorano nella filiera del caffè è tra le più importanti della nostra storia: di fronte ai paesi produttori che continuano a paventare un differenziale di almeno il 2% tra disponibilità e consumo e il clienti che pretendono la medesima qualità senza aumento di costi, l'unica via è individuare nuovi metodi di selezione del verde e tecniche di tostatura più accurate. E questo non già in virtù di una qualità generica, ma di attese e percezioni misurate con precisione.

Questa nuova edizione del Forum Scientifico ha quindi come obiettivo di generare un collegamento logico tra le attese dei clienti – che verranno presentate attraverso una ricerca fresca di giornata – il percepito attuale e le recenti scoperte a livello chimico e sensoriale che mettono a disposizione dei torrefattori nuovi strumenti per scegliere il caffè verde e farlo rendere di più in fase di tostatura.

#### Programma

---

Sergio Cantoni

*Presidente Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè*

Apertura del IV Forum Scientifico

Glauco T. Savorgnani

*Partner di Talos-AM specialista di ricerche quantitative, docente di marketing Università Cattolica S.C.*

Le attese dei clienti: dalla metodologia della misurazione agli scenari attuali

Marco Besana

*Partner di ApertaMente, psicologo esperto in ricerche sui comportamenti di consumo.*

Il mercato finale del caffè espresso: il rapporto fra il consumatore e il bar

Manuela Violoni

*Ricerca e Sviluppo Centro Studi Assaggiatori*

La qualità percepita: le rilevazioni dei consumatori, la misurazione in laboratorio

Luigi Odello  
*Presidente Centro Studi Assaggiatori*  
Gli strani giochi delle molecole: conoscerli per soddisfare i clienti

Eliana Cossio  
*Università degli Studi di Udine*  
Le nuove tecniche analitiche per guidare la scelta del verde e ottimizzare la tostatura

Roberto Zironi  
*Direttore Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine*  
Molecole: dai marker della non qualità a quelle del piacere passando per le killer

### **Come partecipare**

---

Per consentire un adeguato svolgimento dell'evento e maggiori possibilità di rapporto tra i relatori e i partecipanti, il numero di questi ultimi è limitato e le accettazioni avverranno in base alla data di ricevimento della regolare adesione che dovrà pervenire via fax allo 030 300328 contestualmente al pagamento. In caso di non accettazione per raggiunti limiti di posti la quota verrà restituita, mentre non è prevista alcuna restituzione in caso di assenza.

### **Informazioni**

---

Michela Beltrami  
michela.beltrami@assaggiatori.com

### **Modulo di adesione**

---

La scrivente azienda \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ PV \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_

P.Iva \_\_\_\_\_

Attività \_\_\_\_\_

Iscrive i Signori:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

al Forum Scientifico del Caffè n. 4 e allega copia del bonifico bancario su Iban IT34Y0350011215000000005611 Ubi Banco di Brescia, Ag. 10 intestato a Centro Studi Assaggiatori soc. coop. per una cifra corrispondente a €300,00 Iva compresa per ogni iscritto.

A seguito del pagamento verrà rilasciata regolare fattura.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

I dati forniti verranno trattati, al fine della gestione delle attività riportate, esclusivamente dalla società per mezzo di persone appositamente incaricate. Nel perseguimento degli scopi elencati ci può essere la possibilità di

comunicare a terzi i dati riportati: tali comunicazioni avverranno utilizzando le cautele previste dalla tutela della legge sulla privacy.

Vista l'informativa ai sensi del decreto legislativo 196/03 do il mio consenso affinché i dati inerenti al presente vengano trattati per le finalità e nei modi dichiarati.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_