



ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ



Master Professional in Analisi Sensoriale e Scienze del Caffè

Modulo 3 – Sensi, cervello, analisi sensoriale

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 – Caratterizzazione sensoriale monorigini e miscele

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 – La scienza della tostatura, l'arte della miscela

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.

© Centro Studi Assaggiatori



Galleria V. Veneto 9 – 25128 Brescia (Italy)
Fax +39 030 300328
info@assaggiatori.com
www.assaggiatori.com

iscrizioni e informazioni <<

Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè
c/o Centro Studi - Galleria V. Veneto 9 – 25128 Brescia
Fax. +39 030 300328
www.assaggiatoricaffe.org – info@assaggiatoricaffe.org



ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ



Espresso Italiano Trainer (EIT)

Diventa un ambasciatore del vero espresso italiano

L'Espresso Italiano Trainer è una delle figure abilitate allo svolgimento del seminario Espresso Italiano Experience. E' un ambasciatore della cultura italiana dell'espresso e agisce trasmettendo agli allievi le informazioni e la tecnica di assaggio di base per valutare la bevanda.

Il seminario Espresso Italiano Experience fornisce una preparazione di base all'assaggio dell'espresso italiano. I principi basilari dell'analisi sensoriale della bevanda, in primis l'utilizzo della scheda d'assaggio, devono essere pertanto trasmessi ai partecipanti in modo intuitivo, alternando la teoria alla pratica dell'assaggio: da qui la necessità di una figura qualificata come quella dell'Espresso Italiano Trainer.

L'abilitazione a Espresso Italiano Trainer si consegue con la partecipazione e il superamento delle prove di esame dell'omonimo corso.

Hanno titolo a partecipare i soci dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè che abbiano frequentato con esito positivo i Moduli 1, 2 e 3.

Contenuti

Teoria

- Il profilo dell'Espresso Italiano Certificato;
- La struttura del seminario Espresso Italiano Experience;
- Operazioni di chiusura del seminario Espresso Italiano Experience.

Esercitazioni

- Due sessioni di assaggio (3 espresso ciascuna)

© Centro Studi Assaggiatori



Galleria V. Veneto 9 – 25128 Brescia (Italy)
Fax +39 030 300328
info@assaggiatori.com
www.assaggiatori.com

iscrizioni e informazioni <<

Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè
c/o Centro Studi - Galleria V. Veneto 9 – 25128 Brescia
Fax. +39 030 300328
www.assaggiatoricaffe.org – info@assaggiatoricaffe.org

