

CORSO DI ANALISI SENSORIALE PER TECNICI QUALIFICATI

Parma, 18 Settembre 2026

La Divisione di Consumer Science della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) organizza il corso "Corso di Analisi Sensoriale per tecnici qualificati", un percorso formativo teorico-pratico rivolto ai tecnici del comparto agroalimentare impegnati nei processi di sviluppo prodotto, controllo qualità e valutazione sensoriale.

Obiettivi formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti solide basi scientifiche e metodologiche nell'ambito delle Scienze Sensoriali, consentendo loro di:

- applicare protocolli analitici standardizzati per la valutazione delle caratteristiche sensoriali dei prodotti alimentari;
- sviluppare e gestire panel di assaggiatori qualificati;
- interpretare in modo corretto e statisticamente fondato i risultati dei test sensoriali
- cenni sulle procedure di accreditamento dei metodi sensoriali.

Attraverso un approccio integrato tra teoria e pratica, il corso mira a potenziare la capacità delle aziende di utilizzare l'analisi sensoriale come strumento strategico a supporto della qualità, dell'innovazione e della competitività sul mercato.

Destinatari

Il percorso è destinato a personale tecnico e addetti al controllo qualità di aziende del settore agroalimentare che intendono consolidare o ampliare le proprie competenze nella conduzione di test e nella gestione dei dati derivanti da valutazioni sensoriali.

Struttura del corso

Il corso è articolato in moduli teorico-pratici, durante i quali verranno affrontati sia gli aspetti fondamentali dell'Analisi Sensoriale (percezione, soglia, errori, statistica descrittiva), sia le applicazioni operative, con esercitazioni guidate e sessioni pratiche di analisi.

Particolare attenzione sarà dedicata alla selezione e formazione dei giudici sensoriali, alla esecuzione dei principali test descrittivi e discriminativi e all'utilizzo corretto dei dati ottenuti in ottica di miglioramento del processo produttivo e di validazione delle scelte aziendali.

I corsi, organizzati mensilmente in presenza, hanno una durata di 7 ore ciascuno (9 – 13 e 14- 17) e sono riservati a 10 persone (massima capienza del laboratorio sensoriale per consentire le esercitazioni pratiche). I corsi si svolgono presso la sede della SSICA di Parma, Viale Tanara, 31/A.

Le iscrizioni sono attualmente aperte e sono gestite in base all'ordine di arrivo.

Una volta raggiunta la capacità massima, le iscrizioni per la data specifica verranno chiuse e ai richiedenti eccedenti il numero massimo sarà data priorità per la data successiva (o altra data da concordarsi).

Sarà rilasciato un attestato di partecipazione e **7 crediti formativi per i tecnologi iscritti all'albo**.

Docenti:

Dott.ssa Dellapina Giovanna

Dott.ssa Degni Monica

Dott.ssa Moscatelli Vanna

Dott.ssa Poli Giovanna

Quota d'iscrizione: 250€ contribuenti
 350€ non contribuenti

NOTA per Imprese Contribuenti: per 2 persone iscritte dalla stessa azienda viene applicata una riduzione del 10% e per 3 o più iscritti la riduzione è del 15%.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

1. Tutte le domande di partecipazione ai corsi dovranno essere inoltrate, allegando modulo di iscrizione compilato all'Ufficio Clienti SSICA all'indirizzo e-mail enrica.bacchini@ssica.it entro il 14/09/2026.
2. Una volta pervenute le domande, l'Ufficio Clienti darà tempestiva comunicazione dell'ammissione o meno al corso, in base alla disponibilità di posti.
3. Il versamento della quota di iscrizione dovrà essere effettuato, **dopo l'accettazione della domanda**, con bonifico bancario intestato a Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione di Ricerca, presso Crédit Agricole Italia Spa Sede Centrale - **IBAN IT 25D 06230 12700 000036171783**.
Copia del bonifico dovrà essere inviata a enrica.bacchini@ssica.it