



„Analiza sensoryczna żywności – od utworzenia zespołu sensorycznego do akredytacji”

Program szkolenia

1. Warunki przeprowadzenia analiz sensorycznych.
2. Utworzenie zespołu do oceny sensorycznej – wybór, selekcja, szkolenia i zasady monitorowania z uwzględnieniem najnowszych wytycznych.
3. Rodzaje metod stosowanych w ocenie sensorycznej wraz z omówieniem zasad ogólnych ich przeprowadzenia – metody analizy opisowej, testy różnicowe, testy z zastosowaniem skal i kategorii.
4. Walidacja/weryfikacja metod sensorycznych – planowanie, przeprowadzenie procesu walidacji / weryfikacji wraz z prezentacją przykładowych testów statystycznych do obróbki wyników
5. Jak wyniki z walidacji/weryfikacji metody można wykorzystać do sterowania jakością badań.

Czas szkolenia: 7 godzin

Cena szkolenia za osobę: 480 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe, lunch/brunch, przerwy kawowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu

Cena szkolenia za osobę: 620 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe, obiad, przerwy kawowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu, zakwaterowanie w pokoju 2-osobowym wraz z kolacją.

Za dodatkową opłatą (100 zł netto) zakwaterowanie w pokoju 1-osobowym.