



„Warunki przeprowadzania ocen sensorycznych żywności. Wybór, szkolenie i monitorowanie zespołu do oceny sensorycznej. Rodzaje metod stosowanych w ocenie sensorycznej. Walidacja metod sensorycznych i sterowanie jakością”

Program szkolenia

1. Ogólne wytyczne i warunki przeprowadzenia analiz sensorycznych.
2. Zespół do oceny sensorycznej:
 - wytyczne wyboru, selekcji i szkolenia zespołu do oceny sensorycznej (z uwzględnieniem najnowszych wytycznych)
 - zasady monitorowania wrażliwości sensorycznej,
3. Najczęściej spotykane rodzaje metod stosowanych w ocenie sensorycznej wraz z omówieniem zasad ogólnych:
 - a) Metody sensorycznej analizy opisowej – omówienie rodzajów i zasad przeprowadzania testów.
 - b) Testy różnicowe - omówienie rodzajów i zasad przeprowadzania testów.
 - c) Testy z zastosowaniem skal i kategorii - omówienie rodzajów i zasad przeprowadzania testów.
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.

A₂K CeNT

Centrum Naukowo – Techniczne A2K CeNT s.c.