



CORSO DI ANALISI SENSORIALE

Nocciole e Creme di nocciola

L'azienda speciale della CCIAA di Rieti-Viterbo Centro Italia, l'Ordine degli Agronomi e Forestali di Viterbo e lo Studio AgriAvengers di Viterbo, organizzano un Corso di **Analisi sensoriale sulle Nocciole e Creme di nocciola**.

Il Corso nasce dall'esigenza di formare la figura dell'Assaggiatore ufficiali che riesca a definire, in maniera oggettiva e nell'ambito di un panel, la qualità di un prodotto di eccellenza per il territorio.

Il Corso si suddivide in due moduli, uno dedicato alle Nocciole e l'altro alle Creme di nocciola, e si svolgerà presso la Sala panel della CCIAA di Rieti-Viterbo - Via F.lli Rosselli, 4 Viterbo.

La partecipazione ad entrambi i moduli consente l'iscrizione come **Assaggiatore/Giudice** al Panel "Nocciola Romana DOP" e al Panel "Creme Spalmabili" (in fase di costituzione) dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Viterbo

È offerta anche la possibilità di seguire uno dei due moduli proposti.

Il Corso è in fase di riconoscimento dei Crediti Formativi Professionali presso il CONAF.

Docenza

Il Corso sarà tenuto dalla dott.ssa **Patrizia Salusti**, Tecnologo Alimentare libero professionista, attualmente capo panel per la Nocciola Romana DOP (Panel dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Viterbo) e giudice sensoriale nella Rassegna Nazionale delle Farine di Castagne. La dott.ssa Salusti, oltre ad essere docente a contratto del corso "Analisi sensoriale" presso ITS Academy Agroalimentare, svolge attività di formazione e divulgazione sui temi dell'analisi sensoriale e collabora con Enti di Ricerca e Università nello sviluppo e nella valorizzazione delle produzioni agroalimentari.



Programma del Corso

giovedì 16 aprile – orario 10.00 – 13.00

Apertura dei lavori e saluti – Dott. Agronomo **Bruno Cirica** - Capo Panel “Nocciola Romana DOP”

Introduzione al Corso e obiettivi del modulo – Dott. Agronomo **Nicolò Passeri** - Studio AgriAvengers di Viterbo

➤ **I modulo - Le Nocciole**

- L’approccio sensoriale al prodotto: percezione, consapevolezza e qualità della nocciola
- Metodi e strumenti per la valutazione sensoriale: scale di intensità, descrittori e criteri di misura
- Analisi sensoriale applicata alle nocciole: la definizione dei descrittori e la costruzione dello spider plot

giovedì 7 maggio – orario 15.00 – 18.00

Apertura dei lavori e obiettivi del modulo - Dott. Agronomo **Bruno Cirica** - Capo Panel “Nocciola Romana DOP”

Introduzione al Corso e obiettivi del modulo – Dott. Agronomo **Donato Ferrucci** – Presidente dell’Ordine degli Agronomi e Forestali di Viterbo.

➤ **II modulo - La Crema di Nocciole**

- L’approccio sensoriale al prodotto: percezione, consapevolezza e qualità nei trasformati a base di nocciola
- Metodi e strumenti per la valutazione sensoriale: scale di intensità, descrittori e criteri di misura
- Analisi sensoriale applicata alle creme di nocciola: la definizione dei descrittori e la costruzione dello spider plot



Centro Italia
Azienda Speciale della Camera di Commercio
Rieti Viterbo



ORDINE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
DELLA PROVINCIA DI VITERBO



Ministero della Giustizia

Iscrizione al corso

La quota di partecipazione all'intero Corso è di € 100,00 IVA compresa, il costo di partecipazione ad un solo modulo è di € 60,00 IVA compresa.

Le richieste di pre-iscrizione dovranno pervenire a formazione@aziendacentroitalia.it entro il

8 aprile p.v..

Per motivi organizzativi la partecipazione al corso è limitata a 12 partecipanti, pertanto, in caso di esubero delle richieste, sarà preso in considerazione l'ordine cronologico di arrivo delle pre-iscrizioni.

In ogni caso il corso sarà avviato solo in caso di raggiungimento di un numero congruo di partecipanti.

Centro Italia Azienda speciale CCIAA di Rieti Viterbo



Sedi operative di Rieti e Viterbo

Sedi accreditate della Regione Lazio ai sensi della Direttiva n. 968/2007 per la formazione continua, superiore e per le attività di orientamento

Sede di Rieti: Via P. Borsellino, 16 - 02100 Rieti - Tel. 0746.1898270

Sede di Viterbo: Piazza Verdi – loc. Cunicchio, 01100 Viterbo - Tel. 0761.234270

Codice Fiscale e Partita Iva: 00987490570