



## 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

© Istituto Internazionale Assaggiatori di caffè



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



## 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

#### © Istituto Internazionale Assaggiatori di caffè



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



## Iscrizione

### MODULI (barrare quelli di interesse)

- M4 13 marzo 2018  
 M5 14 marzo 2018  
 M3 15 marzo 2018  
 EIT 16 marzo 2018

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- 1 modulo: € 350,00 (IVA compresa).
- 2 moduli: € 650,00 (IVA compresa).
- 3 moduli: € 900,00 (IVA compresa).
- 4 moduli: € 1.200,00 (IVA compresa).

Accettazioni in ordine di arrivo fino a esaurimento posti disponibili.

### DISDETTA

Sarà reso solo il 50% dell'importo versato.

### SEDE

Brescia, Best Western Hotel Master.

### ORARI

Dalle 8,30 alle 13 e dalle 14 alle 17,30

### PER INFORMAZIONI

Michela Beltrami  
michela.beltrami@assaggiatori.com

### ATTENZIONE

Per frequentare i corsi M3, M4 o M5 è necessario aver frequentato il corso M1 (corso di patente per assaggiatore Iiac) e superati i relativi esami.

**N.B.:** Per frequentare il corso EIT è necessario avere frequentato i corsi M1, M2 e M3.  
Calendario, sedi e contatti dei corsi M1 e M2:  
[www.assaggiatoricaffe.org](http://www.assaggiatoricaffe.org)

Per informazioni sul pernottamento, richiedere i prezzi convenzionati a:  
**Hotel Master Best Western**  
Via Luigi Apollonio, 72  
25128 Brescia  
Tel. 030 399037  
[master.bs@bestwestern.it](mailto:master.bs@bestwestern.it)

© Centro Studi Assaggiatori



Galleria V. Veneto 9 – 25128 Brescia (Italy)  
Fax +39 030 300328  
[info@assaggiatori.com](mailto:info@assaggiatori.com)  
[www.assaggiatori.com](http://www.assaggiatori.com)

### SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione si effettua inviando la presente scheda, debitamente compilata e firmata unitamente a copia del bonifico bancario, al numero di fax (+39) 030 300328.

### TERMINE DI ISCRIZIONE

16 febbraio 2018

### MODULO DI ISCRIZIONE

#### Partecipante

Cognome \_\_\_\_\_  
Nome \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_  
Fax \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_

#### Intestazione fattura

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

P. Iva \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_

#### DATI PER IL BONIFICO

Centro Studi Assaggiatori Soc. Coop.  
SWIFT: BCA BIT 21043  
IBAN: IT38 L 03111 11215 00 00 00 5611  
Banco di Brescia, agenzia 10 di Brescia.

#### IMPORTANTE

I dati verranno trattati in conformità della legge sulla privacy 196/03. Il Centro Studi Assaggiatori si riserva di annullare il corso in caso di impedimento dandone comunicazione agli iscritti con 48 ore di anticipo e restituendo la cifra versata.

#### PER ISCRIZIONE E ACCETTAZIONE (timbro e firma)



c/o Centro Studi - Galleria V. Veneto 9  
25128 Brescia - Fax. +39 030 300328  
[www.assaggiatoricaffe.org](http://www.assaggiatoricaffe.org)  
[info@assaggiatoricaffe.org](mailto:info@assaggiatoricaffe.org)