

Fondamentaux et développement de l'analyse sensorielle interne

Biotechnologie et microbiologie



Bénéficiaires

Toute personne travaillant dans les services Qualité, R&D, Marketing, ou toute personne devant mettre en place un contrôle sensoriel sur un process de fabrication.

Organisation

Le stage comporte des cours théoriques et pratiques. Les exercices pratiques seront effectués dans une halle technologique équipée d'une salle d'analyse sensorielle et du logiciel FIZZ.

Objectifs

S'initier à l'évaluation sensorielle, connaître les principaux tests sensoriels (dans quel cas les utiliser, mise en place et analyse des résultats) ; et étudier les méthodes et les modalités de formation des opérateurs pour la mise en place de contrôle sensoriel.

Date :

10

et



11
mai

2
jours

–
14
heures

Lieu :

Mont-
de-
Marsan
(40)

Tarif :

1144
€
net
de
taxe

Coordination :

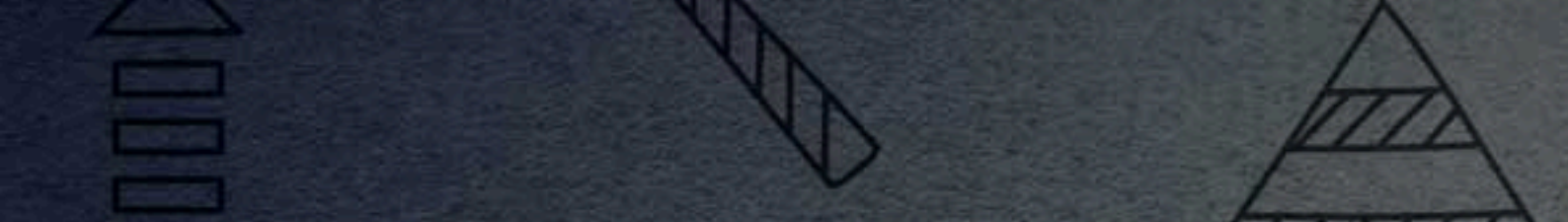
M.ETCHEGOYHEN

*IUT
des
Pays
de
l'Adour*

–
*UPPA
(F
–
Pau)*

Programme

Cours théoriques

- 
- * Définir l'analyse sensorielle
 - * Acquérir des connaissances sur les mécanismes
 - * Etudier les différents tests : utilisation, mise en place et analyse
 - * Appréhender la mise en place de contrôle sensoriel sur un process de fabrication et dans une démarche qualité

Démonstrations et travaux pratiques

- * Initiation à l'analyse sensorielle
- * Entraînement sur logiciel spécifique
- * Création session