

ADRIANT
- KONSULTACJE SZKOLENIOWE

WRZESIEŃ 2010

Tematyka szkoleń:

MODUŁ 3: Zastosowanie metod analizy sensorycznej w kontroli jakości produktów żywnościowych

Cel szkolenia: Zapoznanie z metodami sensorycznymi stosowanymi w kontroli jakości produktów żywnościowych połączone z weryfikacją wrażliwości sensorycznej uczestników.

Zakres szkolenia:

Część teoretyczna

2 wykłady teoretyczne (2 x 45 min.): podstawowe zasady analizy sensorycznej, sensoryczne metody stosowane w kontroli jakości produktów etc.

Część praktyczna

Testy weryfikujące wrażliwość sensoryczną uczestników oraz ćwiczenia praktyczne z zastosowaniem metod sensorycznych kontroli jakości (testy różnicowe, metoda punktowa etc.)

Ramy czasowe szkolenia: 29 wrzesień 2010, godz. 9-16

Max. ilość uczestników: 12 osób*

Cena: 580 zł netto (obejmuje również materiały szkoleniowe, lunch i przerwę kawową)



Miejsce szkolenia: Laboratorium Sensoryczne ADRIANT
Ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa

Zajęcia praktyczne odbywają się w laboratorium sensorycznym ADRIANT spełniającym warunki określone przez Polską Normę PN-ISO 8589 (Analiza sensoryczna – Ogólne wytyczne projektowania pracowni analizy sensorycznej), posiadającym 12 indywidualnych stanowisk dla oceniających.

Osoby zainteresowane szkoleniem prosimy o wypełnienie formularza zgłoszenia i przesłanie go pod numer fax (22) 592 47 38 lub drogą mailową: u.dabrowska@silliker.pl.



Dodatkowe informacje:

Urszula Dąbrowska, Agnieszka Ryczywolska, Sylwia Gasek
SILLIKER Polska Sp. z o.o., Dział Analiz Marketingu Sensorycznego
ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa
tel.: (22) 592 47 00, fax.: (22) 592 47 38

E-mail: u.dabrowska@silliker.pl, a.ryczywolska@silliker.pl, s.gasek@silliker.pl

* ze względu na ograniczoną liczbę miejsc decyduje kolejność zgłoszeń