

## ADA.02.01.03 - ESECUZIONE DI ESAMI ORGANOLETTICI E CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 2** - Classificare i prodotti alimentari e/o le bevande sulla base degli standard previsti e delle valutazioni sensoriali, predisponendo il contenuto delle relative etichette descrittive

#### 1 - FASI DEL PROCESSO

Grado di complessità 3

##### 1.3 PREDISPOSIZIONE SCHEDA

Individuare le caratteristiche che un prodotto deve presentare per essere riconosciuto come tale, definendo per ogni descrittore un range di intensità ed accettabilità

Grado di complessità 2

##### 1.2 STUDIO DEL PRODOTTO

Analizzare il prodotto sia attraverso Panel che altre analisi al fine di identificare le caratteristiche visive, gustative, tattili ed aromatiche percepite

Grado di complessità 1

##### 1.1 CLASSIFICAZIONE

Verificare che un prodotto presenti tutte le caratteristiche previste dal profilo sensoriale

##### 1.1 PREDISPOSIZIONE ETICHETTE

Definire le informazioni per favorire la conoscenza e valorizzazione del prodotto avendo cura di evidenziare la conformità con la normativa vigente, europea e nazionale

## ADA.02.01.03 - ESECUZIONE DI ESAMI ORGANOLETTICI E CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

#### RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di prodotti alimentari/bevande in test (IGP-DOP; vini DOC-DOCG; olio extra-vergine, altri prodotti)
- Panel di valutazione (panel leader, giudici)
- Schede di metodi e strumenti di classificazione dei prodotti
- Schede prodotto
- Etichette
- Procedure di tracciabilità del processo di analisi sensoriale (registrazione provenienza campione di analisi, metodo, panel, ecc.)
- Norme e standard applicabili (europee, nazionali e regionali)

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di classificazione dei prodotti
- Metodi e tecniche di studio dei prodotti (identificazione di caratteristiche visive, gustative, tattili ed aromatiche percepite)
- Metodi e tecniche di redazione delle etichette informative

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Schede di identificazione dei prodotti
- Etichette

#### INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

##### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme dei metodi e delle tecniche di classificazione di alimentari/bevande, per almeno tre tipologie di prodotto

##### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: classificazione di un prodotto dato, conclusa dalla predisposizione della scheda e dalla definizione delle caratteristiche informative dell'etichetta descrittiva
2. Colloquio tecnico relativo alle tipologie di prodotto non oggetto di prova prestazionale

## **ADA.02.01.03 - ESECUZIONE DI ESAMI ORGANOLETTICI E CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE**

## **ADA.02.01.03 - ESECUZIONE DI ESAMI ORGANOLETTICI E CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE**

### **FONTI**

Analisi Sensoriale e strumentale degli Alimenti, Prof. Giuseppe GAMBACORTA - Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti (DiSSPA)

L'analisi sensoriale degli alimenti. Un approccio scientifico aiuta a comprenderne le caratteristiche ed indica dove attuare i miglioramenti, allo scopo di conquistare meglio i mercati, di Roberto Villa

Sensory System Manager Centro Studi e Formazione Assaggiatori, 2004, L'analisi sensoriale (slide realizzate dal prof. Braceschi)