

Títol

Tastador professional per un dia!

Durada

1 h 30 min – 2 h

Orientat a

Professorat secundària

Descripció

L'anàlisi sensorial és una disciplina científica que mesura i interpreta les respostes a aquelles característiques dels productes que es perceben a través dels sentits de la vista, l'olfacte, el gust, el tacte i l'oïda. Juga un paper molt important a l'hora de mesurar i assegurar la qualitat d'un producte o a l'hora de millorar un producte que ja existeix. Però... com es mesuren les qualitats organolèptiques dels productes? Quines paraules defineixen les sensacions que percebem? Com sabem si un producte és superior a un altre? Aquesta i altres preguntes les respondràs convertint-te en un tastador professional per un dia.

Mapa de continguts (objectius):

- Conceptes generals de l'anàlisi sensorial.
- Aplicacions principals de l'anàlisi sensorial.
- Preparació d'un tast per anàlisi sensorial descriptiu.
- Coneixement i utilització del llenguatge sensorial.
- Descripció de la diversitat organolèptica de les pomes (o tomàquets) mitjançant un tast.

Metodologia

35' teoria sobre l'anàlisi sensorial + 20' preparació del tast + 45' tast guiat i discussió (de pomes o de tomàquets, depenen de la temporada).

