

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.