

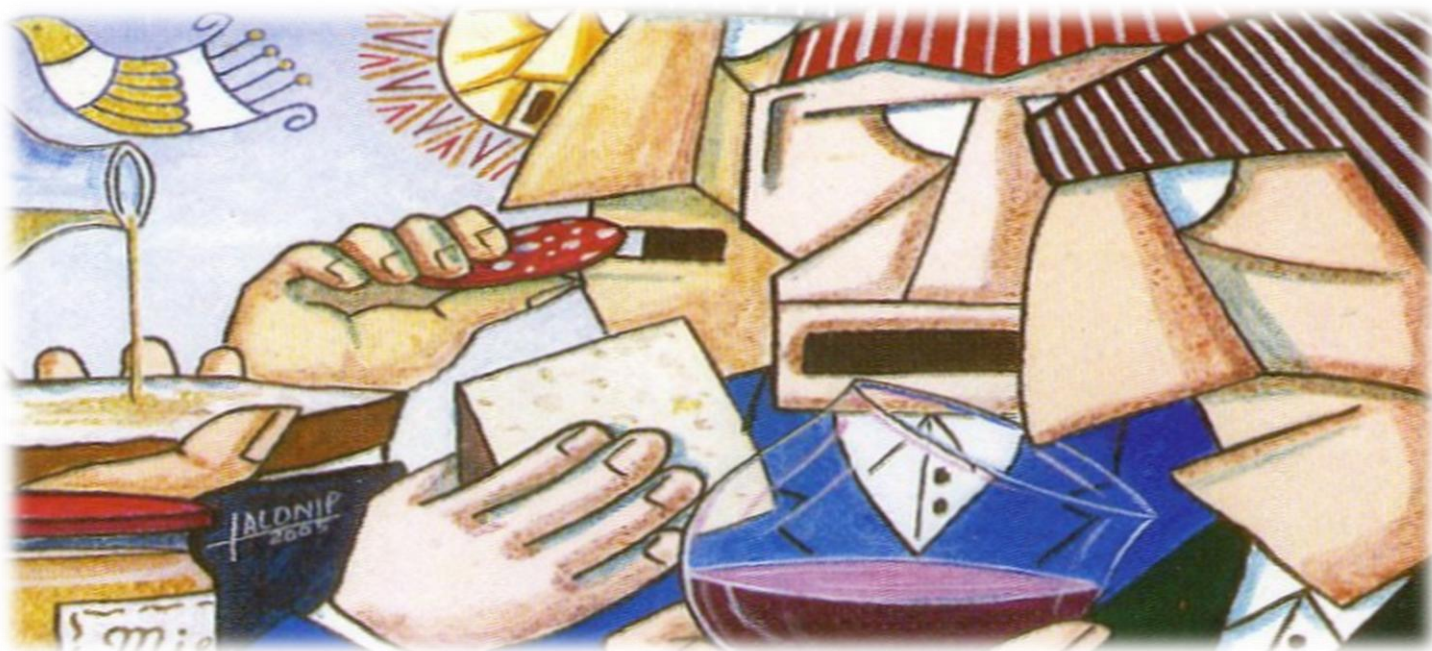


Accademia Internazionale per la Formazione
e la Promozione della Cultura Enogastronomica
e dell'Analisi Sensoriale degli Alimenti

Associazione Riconosciuta
Iscritta nel Registro delle Persone Giuridiche
della Prefettura di Cagliari ex DPR 361/2000

Vuoi diventare un Esperto in Analisi Sensoriale degli Alimenti e delle Bevande ?!

*Allora che aspetti a iscriverti al corso intensivo di 1° livello che si terrà
nei mesi di febbraio e marzo a Cagliari*



Sede Nazionale e Sede Legale

Via Tempio 10/A 09127 Cagliari - Italy
Tel/fax +39 070 3511391 - Mobile: +39 3471249013/ +39 3389777368
sede.nazionale@epulae.it - sito web www.epulae.it

Epulae News

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Cagliari
al N° 27/06 del 20/11/2006
www.epulaenews.it



Accademia Internazionale per la Formazione
e la Promozione della Cultura Enogastronomica
e dell'Analisi Sensoriale degli Alimenti

Associazione Riconosciuta
Iscritta nel Registro delle Persone Giuridiche
della Prefettura di Cagliari ex DPR 361/2000

Presentazione e programma di studio del Corso intensivo di 1° livello dei tre previsti per il rilascio dell'attestato di Esperto in Analisi Sensoriale degli Alimenti e delle Bevande.

Il corso articolato in tre moduli, frutto della elaborazione compiuta dall'Accademia Internazionale Epulae, "Associazione Riconosciuta Iscritta nel Registro delle Persone Giuridiche della Prefettura di Cagliari ex DPR 361/2000" è l'unico in Italia che conferisca l'attestato di Esperto in Analisi Sensoriale degli Alimenti e delle Bevande.

Il percorso completo dei tre moduli intensivi, prevede circa 120 ore tra lezioni teoriche e pratiche di degustazione di alimenti: vini, birre, acque minerali, distillati, liquori, formaggi, salumi, oli extra vergini di oliva, mieli, pani, dolci, caffè, the, cioccolati, specialità ittiche, conserve alimentari, cereali, paste e spezie.

Il percorso è indirizzato agli appassionati o ai giovani diplomati o laureati che intendono avviarsi verso una carriera di responsabile del Food and Beverage nel settore Turistico/Alberghiero, o di consulente aziendale per il controllo organolettico della qualità dei prodotti nel settore vinicolo, caseario, agroalimentare o GDO).

I corsisti che otterranno l'Attestato di **Esperto in Analisi Sensoriale degli Alimenti e delle Bevande**, potranno, se interessati, collaborare con l'Accademia Epulae, proponendo per il giornale online **Epulae News** (Organo Ufficiale dell'Accademia Internazionale Epulae) degli articoli di enogastronomia).

Programma nazionale del corso intensivo di 1° livello dei tre previsti per il rilascio dell'attestato di Esperto in Analisi Sensoriale degli Alimenti e delle Bevande.

Il primo percorso formativo sarà suddiviso in 10 incontri teorico-pratici di circa tre ore ed è indirizzato a coloro che desiderano conoscere meglio il mondo del vino, della birra, dell'olio, dei formaggi, dei salumi, dei mieli, del pane e delle acque minerali. Durante il corso, una particolare attenzione verrà riservata ai prodotti con marchio di qualità europeo: DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT, STG, BIOLOGICO, **con un occhio di riguardo a quelli della regione nella quale si terrà il corso**. Durante il corso si terranno degustazioni guidate di almeno **trenta** vini di qualità, di birre speciali, di acque minerali, di oli di oliva extra vergini, di pani, di formaggi, di salumi e di mieli. Le lezioni si svolgeranno su due sezioni settimanali. Tutte le lezioni saranno supportate da tecnologia informatica e tenute da docenti qualificati. L'ordine delle lezioni potrebbe subire delle variazioni.

Sede Nazionale e Sede Legale

Via Tempio 10/A 09127 Cagliari - Italy
Tel/fax +39 070 3511391 - Mobile: +39 3471249013/ +39 3389777368
sede.nazionale@epulae.it - sito web www.epulae.it

Epulae News

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Cagliari
al N° 27/06 del 20/11/2006
www.epulaenews.it



Accademia Internazionale per la Formazione
e la Promozione della Cultura Enogastronomica
e dell'Analisi Sensoriale degli Alimenti

Associazione Riconosciuta
Iscritta nel Registro delle Persone Giuridiche
della Prefettura di Cagliari ex DPR 361/2000

**Programma delle lezioni del corso di primo livello dei tre previsti per il rilascio dell'Attestato di
Esperto in Analisi Sensoriale degli Alimenti e delle Bevande**

<p style="text-align: center;">Primo incontro</p> <p style="text-align: center;">Fondamenti di fisiologia per la valutazione, dell'analisi visiva, olfattiva, gustativa, gusto-olfattiva, tattile e uditiva</p> <p style="text-align: center;">Introduzione all'analisi sensoriale del vino con test di riconoscimento dei componenti principali e di altri indicatori</p> <p style="text-align: center;">Prove pratiche di degustazione guidata</p>
<p style="text-align: center;">Secondo incontro</p> <p style="text-align: center;">Terminologia e tecnica della degustazione, attraverso l'analisi: visiva, olfattiva, gustativa, gusto-olfattiva, tattile e uditiva</p> <p style="text-align: center;">Test con prove pratiche, per la valutazione delle capacità sensoriali del degustatore</p> <p style="text-align: center;">Prove pratiche di degustazione guidata</p>
<p style="text-align: center;">Terzo incontro</p> <p style="text-align: center;">Cenni di viticoltura. Terroir e cultivar Enologia: i principali sistemi di vinificazione</p> <p style="text-align: center;">Degustazioni guidate e test discriminanti per la valutazione delle capacità sensoriali</p>
<p style="text-align: center;">Quarto incontro</p> <p style="text-align: center;">La Birra: storia, produzione e principali tipologie</p> <p style="text-align: center;">Prove pratiche di degustazione guidata</p>
<p style="text-align: center;">Quinto incontro</p> <p style="text-align: center;">Nozioni di base sull'arte della panificazione e principi tecnici dell'analisi sensoriale del pane.</p> <p style="text-align: center;">Prove pratiche di degustazione guidata</p>

Sede Nazionale e Sede Legale
Via Tempio 10/A 09127 Cagliari - Italy
Tel/fax +39 070 3511391 - Mobile: +39 3471249013/ +39 3389777368
sede.nazionale@epulae.it - sito web www.epulae.it

Epulae News
Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Cagliari
al N° 27/06 del 20/11/2006
www.epulaenews.it



Accademia Internazionale per la Formazione
e la Promozione della Cultura Enogastronomica
e dell'Analisi Sensoriale degli Alimenti

Associazione Riconosciuta
Iscritta nel Registro delle Persone Giuridiche
della Prefettura di Cagliari ex DPR 361/2000

<p>Sesto incontro</p> <p>Nozioni di base sulla produzione norcina e principi tecnici dell'analisi sensoriale dei salumi</p> <p>Prove pratiche di degustazione guidata</p>
<p>Settimo incontro</p> <p>Nozioni sulle produzioni casearie e principi tecnici dell'analisi sensoriale dei formaggi</p> <p>Prove pratiche di degustazione guidata</p>
<p>Ottavo incontro</p> <p>Nozioni sulla produzione olearia e principi tecnici dell'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine ed extra vergine</p> <p>Prove pratiche di degustazione guidata</p>
<p>Nono incontro</p> <p>Nozioni e principi tecnici dell'analisi sensoriale dei mieli monofloreali e di multiflora</p> <p>Prove pratiche di degustazione guidata</p>
<p>Decimo incontro</p> <p>Alla scoperta delle acque minerali</p> <p>Degustazioni guidate</p>

N.B. le date e l'ordine di alcune lezioni, sono suscettibili di variazioni

**Per informazioni telefonare ai numeri
347 1249013 (dalle ore 16:00) - 338 9777368 (dalle ore 18:00)**

**Oppure inviare una mail a
sardegna@epulae.it**

**Sito dell'Accademia Epulae
www.epulae.it**

**Giornale online - Epulae News
www.epulaenews**

Sede Nazionale e Sede Legale
Via Tempio 10/A 09127 Cagliari - Italy
Tel/fax +39 070 3511391 - Mobile: +39 3471249013/ +39 3389777368
sede.nazionale@epulae.it - sito web www.epulae.it

Epulae News
Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Cagliari
al N° 27/06 del 20/11/2006
www.epulaenews.it