

AII. 2

QUESTIONARIO INFORMATIVO

NORMATIVA COI/.T20/Doc. n. 14/Rev. 2

La preghiamo cortesemente di rispondere alle seguenti domande:

Cognome	nome	nato il	Età	
residente a	professione_			
 Le piacerebbe collaborare i maniera continuativa a questi lavori sensoriali? Ritiene che questo lavoro può essere importante per migliorare la qualità degli alimenti ? 			SÌ SÌ	NO NO
3. Cosa ti ha portato a interess	arti dell'analisi sensoriale dell'olio	?		
4. Le verrà chiesto di assaggia	re diversi oli da olive, buoni e/o di	ifettosi. È disposto a farlo?	SÌ	NO
5. Le piacerebbe confrontare la sua abilità olfatto gustativa con quella dei suoi colleghi?			SÌ	NO
6. Hai difficoltà a valutare alcune tipologie di oli, sentori o difetti? se si quali?			SÌ	NO
Oli / varietà :				
Sentori	Difetti			
7. Ha tempo disponibile a partecipare alle sedute ufficiali o di addestramento? .			SÌ	NO
8. Ha sufficiente indipendenza per organizzare il suo lavoro quotidiano?			SÌ	NO
9. Se dipende da un superiore,	crede che se a più riprese e in gi	iorni successivi le venisse chi	esto	
di assentarsi dal lavoro per partecipare a questo compito, le sarebbe possibile?			SÌ	NO
10. Sarebbe disposto a recuperare il tempo dedicato all'analisi sensoriale per compensare le assenze				
dal suo posto di lavoro?			SÌ	NO
11. Considera che questo lavo	ro dovrebbe essere retribuito		SÌ	NO
12.In che modo?				
13. Qualora non fossero previs	ti rimborsi spese o gettoni di pres	enza sarebbe comunque dis	ponibile	
a partecipare gratuitamente alle	e sedute?		SÌ	NO
14. L'interesse a far parte dl Pa	anel è dovuto anche da un attività	professionale nel settore?		
Se si, descriva quale:				
15. In quali giorni è più disponil	bile a partecipare all'attività?			
Data:		Firma		

N.B.: Con questa informazione il capo panel realizzerà la scelta preliminare, rifiutando i candidati meno interessati a questo tipo di lavoro, con poco tempo disponibile o incapaci di concretare le loro idee.