



AcquaVerdeRiso



Presenta:

Sabato 26 e Domenica 27 Novembre 2016

Corso professionalizzante in analisi sensoriale applicata al Riso

Tenuto da **Centro Studi Assaggiatori** - BS (durata 16 ore).

Obiettivo: formazione con certificazione e ottenimento della qualifica di Giudice in analisi sensoriale applicata al riso.
Rivolto a: professionisti del settore risicolo, addetti alla qualità, operatori nel settore marketing e commerciale in ambito risicolo, professionisti e appassionati in ambito di analisi sensoriale.

Presso: NovAlberghiera, zona industriale S.R. Padana Sup. km 81,5 - Borgovercelli (VC).

Seguono 4 ore (in data da definire) di approfondimento specifico sulla materia prima e sul Metodo GD, condotte da personale qualificato e dal Panel Leader che danno la qualifica di: Professionista in analisi sensoriale sul riso. Questa etichetta conferisce la possibilità di entrare nell'albo dei Professionisti di Acquaverderiso S.r.l.

*Acquaverderiso S.r.l. - via Liberazione 18 - 28010 Arona (NO) - info@acquaverderiso.it - www.acquaverderiso.it
Davide Gramegna 338 3158218 - Massimo Biloni 335 6777245*