



GIUDICE QUALIFICATO

IL PROFESSIONISTA DELLA VALUTAZIONE SENSORIALE

A CHI SERVE

Un corso che ha come obiettivo la formazione di professionisti nella valutazione sensoriale, per dotarli di una percezione incrementata e renderli capaci di usare le tecniche più avanzate.

- Alle aziende che vogliono giungere ad avere un sistema sensoriale da impiegare nel marketing e nella comunicazione, nella ricerca e sviluppo, nel controllo della produzione e dei fornitori;
- per ottemperare alle certificazioni Brc, IFS, ISO, per dotare la forza vendita di dati di comparazione con i concorrenti e per valutare la coerenza del packaging e della comunicazione con la percezione del prodotto;
- a chi usa i sensi per lavorare: assaggiatori, sommelier, tecnici e tecnologi, giornalisti e scrittori del gusto;
- a chi vuole vivere meglio godendo maggiormente della vita materiale e appropriandosi di autonome capacità di scelta.

I CONTENUTI

Il corso è costruito sulle moderne esigenze delle aziende o dei gruppi che lo richiedono, partendo dalla base dell'analisi sensoriale scientifica:

- definizione e struttura dell'analisi sensoriale;
- tecnica del profilo descrittivo semantico, per generare gruppi in grado di realizzare mappe sensoriali di prodotti e servizi e individui capaci di penetrare nell'intimità di qualsiasi oggetto sottoposto a valutazione; tecnica dei test ad alta utilità informativa, per originare gruppi in
- grado di dare valutazioni oggettive ed edoniche in modo attendibile, affidabile ed esaustivo;
- psicofisiologia sensoriale: come funzionano i nostri organi di senso e come avviene il riconoscimento, la memorizzazione e la misurazione degli stimoli;
- verifica della corretta percezione visiva, olfattiva, tattile e gustativa con
- identificazione di odori, sapori e percezioni tattili;
- verifica dell'attitudine a compiere test discriminanti qualitativi e
- descrittivi.



Il corso trasmette la conoscenza attraverso l'esperienza: gli allievi compiono ben 12 esercitazioni, i percorsi ritenuti più significativi dell'analisi sensoriale e della psicofisiologia della percezione.

IL CERTIFICATO

Ai partecipanti che superano le prove viene rilasciata l'abilitazione di Giudice qualificato.

16 ore – massimo 20 partecipanti





GIUDICE QUALIFICATO

IL PROFESSIONISTA DELLA VALUTAZIONE SENSORIALE

DETTAGLI DEL CORSO

DATA E ORA

11 giugno 2018 dalle 9:30 alle 18:30

12 giugno 2018 dalle 8:30 alle 17:30

SEDE

Area di Ricerca del Consiglio Nazionale
delle Ricerche

Strada delle Cacce, 73 – Torino

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

700,00€ IVA inclusa

DATI PER IL BONIFICO

INTESTATO A

M.I.A.C. S.c.p.a.

IBAN

IT63Z0839710202000080180390

FILIALE DI

Cassa Rurale ed Artigiana di Boves –
BCC – Fil. di Madonna dell'Olmo (CN)

TERMINE DI ISCRIZIONE

5 giugno 2018

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione si effettua inviando la presente scheda, debitamente compilata e firmata unitamente a copia del bonifico bancario, via email o fax, all'organizzatore del corso

PARTECIPANTE

Nome _____

Cognome _____

Telefono _____

Fax _____

Email _____

INTESTAZIONE FATTURA

Ragione sociale _____

Indirizzo _____

CAP _____

Città _____

Provincia _____

P.Iva _____

CF _____

PER INFORMAZIONI

ORGANIZZATORE
Polo AGRIFOOD

REFERENTE
Ing. Laura Fuso

Sede: Via G.B. Conte, 19

12025 Dronero (CN)

Telefono: 0171 912021

Fax: 0171 912002

Email: info@poloagrifood.it

I dati verranno trattati in conformità della legge sulla privacy 196/03. L'organizzazione si riserva di non attivare il corso in caso di impedimento dandone comunicazione agli iscritti con 48 ore di anticipo e restituendo la cifra versata.

PER ISCRIZIONE E ACCETTAZIONE
(timbro e firma)