

# CORSO PER GIUDICE ADDESTRATO AIB

Questo corso è una tappa fondamentale nell'addestramento degli assaggiatori perché fornisce una competenza approfondita sulla psicofisiologia sensoriale. Si parte dal concetto di percezione per analizzarne sia la componente psicologica sia quella fisiologica. In particolare, per questo ultimo aspetto si tratta della biologia dei singoli sensi, affrontando nello specifico i loro punti di forza e di debolezza e provandoli tramite specifiche esercitazioni pratiche.

## COMPETENZE ACQUISITE

- comprensione del concetto di percezione
- padronanza della psicofisiologia sensoriale
- miglioramento nell'uso degli organi di senso

## DURATA

8 ore

## LUOGO E DATA

Modena, 12 gennaio 2022



## DOCENTE

Gian Paolo Braceschi: tecnologo alimentare con master in analisi sensoriale. Docente di analisi sensoriale presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza), AD Good Senses, membro del CdA di Centro Studi Assaggiatori, International Academy of Sensory Analysis, Narratori del Gusto e Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

## LA FILOSOFIA GOOD TRAINING

La formazione è essenziale per l'applicazione dei metodi di analisi sensoriale. Ogni persona può passare dalla semplice capacità di percezione alla sua misurazione per fornire un dato elaborabile e validabile statisticamente. Questa evoluzione delle proprie capacità permette la creazione di profili sensoriali con un grado di oggettività estremamente elevato e utili per le aziende nelle attività di ricerca e sviluppo, marketing e vendita. Inoltre, la diffusione di una cultura di analisi sensoriale in azienda contribuisce a uno scambio più efficace delle informazioni tra le varie funzioni, aumentando quindi l'efficienza dell'intera organizzazione.



Good Senses è una società italiana specializzata in analisi sensoriale per la ricerca & sviluppo e per il marketing. Ha in concessione l'uso dei metodi e degli strumenti di analisi sensoriale sviluppati dal Centro Studi Assaggiatori in oltre trent'anni di attività.

Good Senses testa prodotti e servizi, forma giudici sensoriali e panel leader, crea sistemi di analisi sensoriale, organizza concorsi internazionali, gestisce associazioni no-profit ed è consulente per organizzazioni di tutela e promozione di prodotti italiani.



# CORSO PER GIUDICE SENSORIALE AIB

Questo corso è il primo passo per iniziare a usare con profitto i metodi di valutazione sensoriale. Si inizia con la definizione del concetto e della struttura dell'analisi sensoriale. Si pratica la tecnica del Profilo Descrittivo Semantico (PDS) che permette la creazione di mappe sensoriali dettagliate per i prodotti valutati. Si acquisisce familiarità con i test ad alta utilità informativa che consentono la redazione di profili sensoriali dettagliati.

## COMPETENZE ACQUISITE

- comprensione del concetto di analisi sensoriale e della sua struttura
- capacità di usare efficacemente le mappe sensoriali
- capacità di usare efficacemente i test ad alta utilità informativa

## DURATA

8 ore

## LUOGO E DATA

Modena, 13 gennaio 2022



## DOCENTE

Novella Bagna: docente di analisi sensoriale in corsi, master universitari e presso Alma. Specializzata in statistica per l'analisi sensoriale (elaborazione dati e validazione dei risultati). Esperta nell'utilizzo dell'analisi sensoriale in cucina e nelle ricette.



Good Senses è una società italiana specializzata in analisi sensoriale per la ricerca & sviluppo e per il marketing. Ha in concessione l'uso dei metodi e degli strumenti di analisi sensoriale sviluppati dal Centro Studi Assaggiatori in oltre trent'anni di attività.

Good Senses testa prodotti e servizi, forma giudici sensoriali e panel leader, crea sistemi di analisi sensoriale, organizza concorsi internazionali, gestisce associazioni no-profit ed è consulente per organizzazioni di tutela e promozione di prodotti italiani.

## LA FILOSOFIA GOOD TRAINING

La formazione è essenziale per l'applicazione dei metodi di analisi sensoriale. Ogni persona può passare dalla semplice capacità di percezione alla sua misurazione per fornire un dato elaborabile e validabile statisticamente. Questa evoluzione delle proprie capacità permette la creazione di profili sensoriali con un grado di oggettività estremamente elevato e utili per le aziende nelle attività di ricerca e sviluppo, marketing e vendita. Inoltre, la diffusione di una cultura di analisi sensoriale in azienda contribuisce a uno scambio più efficace delle informazioni tra le varie funzioni, aumentando quindi l'efficienza dell'intera organizzazione.



# CORSO PER TRAINER AIB

Questo corso è il primo passo per la formazione allo svolgimento dei seminari dedicati all'Aceto Balsamico di Modena IGP basati sul codice sensoriale del prodotto, rivolti al consumatore allo scopo di definire e spiegare le varietà di caratteristiche del prodotto stesso. Si inizia delineando come si trasforma la degustazione in gioco sensoriale, si sperimenta come condurre un gruppo anche inesperto alla scoperta del prodotto attraverso le proprie capacità sensoriali, si praticano i principali format di evento sensoriale applicabili al prodotto.

## COMPETENZE ACQUISITE

- svolgimento del seminario Codice Sensoriale Aceto Balsamico di Modena
- passaggio dalla presentazione frontale del prodotto al coinvolgimento del cliente
- conduzione di eventi sul prodotto arricchenti, divertenti e memorabili

## DURATA

8 ore

## LUOGO E DATA

Modena, 14 gennaio 2022



## DOCENTE

Novella Bagna: docente di analisi sensoriale in corsi, master universitari e presso Alma. Specializzata in statistica per l'analisi sensoriale (elaborazione dati e validazione dei risultati). Esperta nell'utilizzo dell'analisi sensoriale in cucina e nelle ricette.



Good Senses è una società italiana specializzata in analisi sensoriale per la ricerca & sviluppo e per il marketing. Ha in concessione l'uso dei metodi e degli strumenti di analisi sensoriale sviluppati dal Centro Studi Assaggiatori in oltre trent'anni di attività.

Good Senses testa prodotti e servizi, forma giudici sensoriali e panel leader, crea sistemi di analisi sensoriale, organizza concorsi internazionali, gestisce associazioni no-profit ed è consulente per organizzazioni di tutela e promozione di prodotti italiani.

## LA FILOSOFIA GOOD TRAINING

La formazione è essenziale per l'applicazione dei metodi di analisi sensoriale. Ogni persona può passare dalla semplice capacità di percezione alla sua misurazione per fornire un dato elaborabile e validabile statisticamente. Questa evoluzione delle proprie capacità permette la creazione di profili sensoriali con un grado di oggettività estremamente elevato e utili per le aziende nelle attività di ricerca e sviluppo, marketing e vendita. Inoltre, la diffusione di una cultura di analisi sensoriale in azienda contribuisce a uno scambio più efficace delle informazioni tra le varie funzioni, aumentando quindi l'efficienza dell'intera organizzazione.



## Contatti

giulia.spinoni@goodsenses.it  
+39 030 381558

## Sede del corso

Assaggiatori Italiani Balsamico  
Viale Virgilio 55  
41123 Modena (MO)

## Organizzazione del corso

Assaggiatori Italiani Balsamico  
Viale Virgilio, 55  
41123 Modena (MO)  
C.F. 91017280362  
P.IVA 02909440360

## Coordinate bancarie

Associazione Italiana Balsamico  
Banca: Banca Unicredit Fil. di  
Mirandola  
IBAN:  
IT23J0200866852000028449167  
BIC SWIFT: UNCRITM13J4

«Good Training» è un marchio  
di Good Senses S.r.l.

## Costo del corso GA+GS AIB

- € 450,00 + IVA 22% (Soci)
- € 550,00 + IVA 22% (Non Soci)

## Costo del corso Trainer AIB

- € 300,00 + IVA 22% (Soci)
- € 350,00 + IVA 22% (Non Soci)

## Termine delle iscrizioni

03/01/2022

## Condizioni

- numero minimo di partecipanti: 10
- numero massimo di partecipanti: 20
- in caso il numero minimo di partecipanti non sia raggiunto o in caso di altro impedimento il corso potrà essere cancellato con un preavviso di 48 ore e il costo rimborsato
- la registrazione si considera perfezionata solo all'atto del ricevimento del pagamento del costo
- la mancata partecipazione, totale o parziale, non dà diritto al rimborso del costo
- i prezzi sono Iva esclusa
- il corso dà diritto a un attestato di partecipazione.

## Dati del partecipante

Cognome

Nome

Telefono

E-mail

## Intestazione fattura

Azienda

Indirizzo

Cap e città

P.IVA

C.F.

Codice SDI

Data e firma:

## Privacy

Il dichiarante acconsente a essere fotografato e video-ripreso nell'ambito dell'evento e che le immagini siano pubblicamente liberamente. I dati riportati saranno trattati nel rispetto del GDPR e conservati senza scadenza. L'interessato è consapevole che i suoi dati persisteranno a tempo indefinito per gli usi e le finalità connessi al trattamento, che può richiederne la cancellazione in qualunque momento tramite richiesta esplicita con email (info@assaggiatoribalsamico.it) e che la richiesta sarà evasa entro 30 giorni. L'interessato è consapevole che può richiedere una copia elettronica dei dati in possesso di Assaggiatori Italiano Balsamico (AIB) in qualunque momento tramite richiesta esplicita mediante email (info@assaggiatoribalsamico.it) e che la richiesta sarà evasa entro 30 giorni.

Data e firma: