

CORSO PER GIUDICE ADDESTRATO

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. 08:00 – 17:00

LUOGO E DATA

Milano, 12 giugno 2023



DOCENTE

Luigi Odello: enologo, giornalista, professore a.c. in università italiane e straniere, nel corso della sua carriera ha maturato particolari competenze in analisi sensoriale e nell'implementazione dell'innovazione. Relatore o correlatore di oltre 100 tesi di laurea e autore di numerose pubblicazioni, ha al suo attivo 55 libri e collaborazioni con le più importanti riviste del settore.

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.



Contatti

giulia.spinoni@goodsenses.it
t +39 030 381558

Sede del corso

ACCADEMIA GUALTIERO
MARCHESI
Via Bonvesin de la Riva 5,
Milano

Organizzazione del corso

Good Senses S.r.l.
Galleria V. Veneto 9
25128 Brescia (BS)
C.F. e P.IVA 04171510987

Coordinate bancarie

Banca: Banca Popolare Etica
Scpa
Filiale: Filiale di Brescia
Via Vittorio Veneto 5
25128 Brescia
IBAN:
IT7410501811200000016915209



LICENSEE

www.goodsenses.it

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

Costo del corso

€ 350,00 + IVA 22%

Termine delle iscrizioni

29/05/2023

Condizioni

- numero minimo di partecipanti: 8
- numero massimo di partecipanti: 12
- 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 pubblicate 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@goodsenses.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 Good Senses S.r.l. in qualunque momento tramite richiesta esplicita mediante email (info@goodsenses.it) e che la richiesta sarà evasa entro 30 giorni.

Data e firma:

CORSO PER GIUDICE SENSORIALE

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. 08:00 – 17:00

LUOGO E DATA

Milano, 13 giugno 2023



DOCENTE

Manuela Violoni: membro del CdA del Centro Studi Assaggiatori e dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè. Specializzata in test e indagini sul consumatore. Docente universitaria e non a livello internazionale. Giornalista e autrice di manuali tecnici.

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.



Contatti

giulia.spinoni@goodsenses.it
t +39 030 381558

Sede del corso

ACCADEMIA GUALTIERO
MARCHESI
Via Bonvesin de la Riva 5,
Milano

Organizzazione del corso

Good Senses S.r.l.
Galleria V. Veneto 9
25128 Brescia (BS)
C.F. e P.IVA 04171510987

Coordinate bancarie

Banca: Banca Popolare Etica
Scpa
Filiale: Filiale di Brescia
Via Vittorio Veneto 5
25128 Brescia
IBAN:
IT7410501811200000016915209



LICENSEE

www.goodsenses.it

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

Costo del corso

€ 350,00 + IVA 22%

Termine delle iscrizioni

30/05/2023

Condizioni

- numero minimo di partecipanti: 8
- numero massimo di partecipanti: 12
- 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 pubblicate 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@goodsenses.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 Good Senses S.r.l. in qualunque momento tramite richiesta esplicita mediante email (info@goodsenses.it) e che la richiesta sarà evasa entro 30 giorni.

Data e firma:

CORSO PER PANEL LEADER

Questo corso è dedicato a chi vuole imparare a guidare efficacemente un gruppo di valutazione sensoriale. Il Panel Leader ha il compito di organizzare il lavoro in ogni suo aspetto e di elaborare i dati degli assaggiatori e di verificarne la qualità del loro lavoro. Tra i suoi compiti: scegliere il test sensoriale corretto, formare e guidare il proprio gruppo di assaggiatori, elaborare e interpretare i dati, organizzare e gestire il proprio sistema di analisi sensoriale.

COMPETENZE ACQUISITE

- capacità di individuare il test migliore per ogni esigenza
- capacità di scegliere e formare i propri assaggiatori
- capacità di raccogliere, elaborare e comprendere i dati sensoriali

DURATA

24 ore. 08:00 – 17:00

LUOGO E DATA

Milano

14, 15, 16 giugno 2023

DOCENTI



Luigi Odello: enologo, giornalista, professore a.c. in università italiane e straniere, nel corso della sua carriera ha maturato particolari competenze in analisi sensoriale e nell'implementazione dell'innovazione. Relatore o correlatore di oltre 100 tesi di laurea e autore di numerose pubblicazioni, ha al suo attivo 55 libri e collaborazioni con le più importanti riviste del settore.



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.



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.

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.



Contatti

giulia.spinoni@goodsenses.it
t +39 030 381558

Sede del corso

ACCADEMIA GUALTIERO
MARCHESI
Via Bonvesin de la Riva 5,
Milano

Organizzazione del corso

Good Senses S.r.l.
Galleria V. Veneto 9
25128 Brescia (BS)
C.F. e P.IVA 04171510987

Coordinate bancarie

Banca: Banca Popolare Etica
Scpa
Filiale: Filiale di Brescia
Via Vittorio Veneto 5
25128 Brescia
IBAN:
IT7410501811200000016915209



LICENSEE

www.goodsenses.it

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

Costo del corso

€ 1.050,00 + IVA 22%

Termine delle iscrizioni

31/05/2023

Condizioni

- numero minimo di partecipanti: 8
- numero massimo di partecipanti: 12
- 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.
- Corso riservato a studenti che hanno partecipato ai corsi di Giudice Sensoriale (GS) e Giudice Addestrato (GA)

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 pubblicate 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@goodsenses.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 Good Senses S.r.l. in qualunque momento tramite richiesta esplicita mediante email (info@goodsenses.it) e che la richiesta sarà evasa entro 30 giorni.

Data e firma: