

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. 08:30 – 17:30

LUOGO E DATA

Brescia
13, 14, 15 giugno 2022

DOCENTI



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.



Veronica Volpi: tecnologa alimentare, auditor nell'ambito delle certificazioni regolamentate DOP, IGP, SQNPI e ISO Standards. Docente e consulente aziendale in analisi sensoriale, sistemi di sicurezza alimentare e qualità nell'agroalimentare. Panel leader, brand ambassador e creatore di contenuti digitali.



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

info@goodsenses.it
t +39 030 381558

Sede del corso

Good Senses S.r.l.
Galleria V. Veneto 9
25128 Brescia (BS)
<https://goo.gl/maps/td7nBX8d2ikrbPd58>

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.

SCHEDA D'ISCRIZIONE

Costo del corso

€ 1.050,00 + IVA 22%

Termine delle iscrizioni

30/05/2022

Condizioni

- numero minimo di partecipanti: 4
- numero massimo di partecipanti: 6
- 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: