



**CORSO PER**  
**GIUDICI QUALIFICATI - PROFESSIONISTI**  
**DELL'ANALISI SENSORIALE**

**4-5 FEBBRAIO 2025**

**CAMPUS DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA**



**SCUOLA DI STUDI  
SUPERIORI IN  
ALIMENTI E NUTRIZIONE**

I contenuti del corso partono dalle basi 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 ad analisi;
- 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 degustativa con identificazione di odori, sapori e percezioni tattili;
- verifica dell'attitudine a compiere test discriminanti, qualitativi e descrittivi.

Al termine delle lezioni sarà possibile ottenere la qualifica di Giudice Sensoriale, Giudice Addestrato o Giudice Qualificato in base ai risultati ottenuti ai test finali.

La scheda d'iscrizione e maggiori informazioni sono disponibili sul sito della Scuola e all'indirizzo [advancedstudies@unipr.it](mailto:advancedstudies@unipr.it)



SCUOLA DI STUDI  
SUPERIORI IN  
ALIMENTI E NUTRIZIONE



International  
Academy  
of Sensory  
Analysis

**Contatti**

giulia.spinoni@goodsenses.it  
+39 030 381558

**Sede del corso**

Aula E e D (Plesso di Farmacia del  
Campus dell'Università di Parma)  
Parco Area delle Scienze, 27/A  
43124 Parma

**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 GA+GS**

- o € 700,00 + IVA 22% GA+GS
- o € 350,00 + IVA 22% solo GA
- o € 350,00 + IVA 22% solo GS

**Termine delle iscrizioni**

24/01/2025

**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 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:**