

Percorso Assaggiatore CHOCOLIER Qualificato

Psicofisiologia

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. 08:30 – 17:30

LUOGO E DATA

Milano, 20 aprile 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, DG IEI, membro del CdA di Centro Studi Assaggiatori, International Academy of Sensory Analysis, Narratori del Gusto Istituto italiano Chocolier 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.





SCHEDA D'ISCRIZIONE

ISTITUTO
INTERNAZIONALE



CHOCOLIER

Contatti

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

Sede del corso

Ferrarelle S.p.A.
Via Giuseppe Ripamonti, 101,
20139 Milano MI

Organizzazione del corso

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

Coordinate bancarie quota corso € 250,00

Good Senses Srl
Banca: Banca Popolare Etica
Scpa
Filiale di Brescia
IBAN:
IT7410501811200000016915209

Coordinate bancarie quota associativa € 100,00

Istituto Internazionale Choclier
Banca: BPER Banca
Filiale di Brescia
IBAN:
IT86E0538711215000042700769



LICENSEE

www.goodsenses.it

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

Costo del corso

€ 250,00 (IVA inclusa)

NB: Per validare il corso nel
percorso Choclier è necessario
essere in regola con la quota
associativa all'Istituto
Internazionale Choclier.

Termine delle iscrizioni

06/04/2023

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: