

CODICE SENSORIALE VERMOUTH

Questo corso è il primo passo verso la conoscenza completa del vermouth, ed è basato sul codice sensoriale del prodotto ovvero come comprendere e definire le sue caratteristiche partendo dalla percezione. Si inizia con un assaggio guidato dalla mappa sensoriale che permetterà di ricercare ciò che si percepisce per poi confrontare con il gruppo quanto è stato percepito e, utilizzando i metodi dell'analisi sensoriale scientifica, si giungerà a illustrare, con dimostrazione pratica, i giochi a squadre che si possono fare in famiglia, nei pubblici esercizi e in azienda. Quanto emergerà sarà correlato con la filiera di produzione.

COMPETENZE ACQUISITE

- comprensione del concetto di analisi sensoriale grazie all'utilizzo del Codice Sensoriale
- capacità di usare efficacemente le mappe sensoriali
- capacità di assaggiare e generare profili sensoriali per diverse tipologie di Vermouth

DURATA

8 ore. 09:00 – 18:00

LUOGO E DATA

Torino 5 marzo 2025

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.

Federica Ciconte: tecnologa alimentare, responsabile qualità presso Antica Distilleria Quaglia e consulente per diverse realtà alimentari. Dopo circa 10 anni nel mondo della sicurezza alimentare, si affaccia e appassiona al mondo dell'analisi sensoriale e della comunicazione innovativa.

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 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
+39 030 381558

Sede del corso

Lavazza Training Center
Strada di Settimo 410, 10156
Famolenta Torino

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

**Costo del corso**

€ 250,00 + IVA 22%

Termine delle iscrizioni

24/02/2025

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: