

# 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. 09:00 – 17:30

## LUOGO E DATA

Pontedera, 12 giugno 2025



## DOCENTI



Annalisa Renzi: specializzata in formazione, realizzazione di percorsi educativi e animativi, progettazione di eventi, fiere e mostre nel campo dell'educazione ambientale e alimentare. Consulente e formatore Slow Food Italia.

## 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

Amedei Toscana  
Via San Gervasio, 29, Loc. La Rotta  
56025 Pontedera PI

## 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](http://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

06/06/2025

## 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](mailto: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](mailto:info@goodsenses.it)) e che la richiesta sarà evasa entro 30 giorni.

## Data e firma: