



International  
Academy  
of Sensory  
Analysis



# SENSORY MASTER EXECUTIVE

Workshop: psicofisiologia in analisi sensoriale  
La normalizzazione dell'insegnamento, l'approfondimento della conoscenza

## CENTRO CONGRESSI LE BENEDETTINE

PIAZZA S. PAOLO A RIPA D'ARNO, 16 – PISA 56125

DA MARTEDÌ **3 MAGGIO** A MERCOLEDÌ **4 MAGGIO 2022** | DALLE 9.00 ALLE 17.00

Il Sensory master executive sulla psicofisiologia in analisi sensoriale rappresenta un workshop assolutamente innovativo nell'ambito delle scienze sensoriali grazie all'elevato grado di interattività tra le diverse figure implicate nell'insegnamento, non solo universitario, dell'analisi sensoriale. Per la prima volta la percezione e le sue implicazioni psicofisiologiche saranno sviscerate da cinque docenti universitari che interverranno come relatori, integrati nel corso di forum di discussione da altrettanti accademici specialisti nelle discipline che stanno alla base delle scienze sensoriali.

## A CHI SERVE

Ai docenti universitari di analisi sensoriale, ai panel leader, a quanti si occupano di ricerca e sviluppo e di marketing, ai relatori dei corsi per assaggiatori e degustatori e, più in generale, a quanti per professione o per passione necessitano di conoscenze e di metodi per aumentare le loro capacità percettive.

## I RELATORI

Cinque docenti universitari si alterneranno nell'esposizione dei diversi argomenti con il metodo che utilizzano ora in aula, anche compendiandosi a vicenda per approfondire i temi.

## I REVISORI

Specialisti universitari e ricercatori di discipline che costituiscono le fonti delle scienze sensoriali o il loro ambito applicativo (neuroscienze, tecnologia, statistica, biologia, medicina ecc.) integreranno le lezioni dei relatori approfondendo i diversi temi.

## I CONTENUTI

- » La percezione e i fenomeni psicologici ed elaborativi
- » Neuroscienze e misurazioni strumentali delle emozioni
- » La percezione visiva e le tecniche strumentali correlate
- » La percezione olfattiva meccanismi e significati;
- » Le percezioni somestesiche;
- » La percezione gustativa e la classificazione dei sapori
- » Ambienti e sale sensoriali innovative per una corretta registrazione della percezione.

*Le esercitazioni saranno curate  
dal Centro Studi Assaggiatori*

INTERNATIONAL ACADEMY OF SENSORY ANALYSIS

Galleria V. Veneto 9 - 25128 Brescia (Italy)

Tel. +39 030 397308 - [iasa@iasa-network.org](mailto:iasa@iasa-network.org) - [www.iasa-network.org](http://www.iasa-network.org)



International  
Academy  
of Sensory  
Analysis



# SENSORY MASTER EXECUTIVE

Workshop: psicofisiologia in analisi sensoriale  
La normalizzazione dell'insegnamento, l'approfondimento della conoscenza

## DETTAGLI DEL CORSO

DATE DEL CORSO  
03-04 maggio 2022  
09.00 – 17.00

QUOTA DI PARTECIPAZIONE  
750 € + IVA (915 €)  
Sconto 20% ai soci IASA  
Docenti e studenti Unipi

DATI PER IL BONIFICO  
INTESTATO A  
Centro Studi Assaggiatori Soc. Coop.  
IBAN  
IT 36 N 05387 11215 0000 4270 1250  
FILIALE DI  
Bper Banca – Brescia 3061

TERMINE DI ISCRIZIONE  
09 aprile 2022

## SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione si effettua inviando la presente scheda, debitamente compilata e firmata unitamente a copia del bonifico bancario, via e-mail, all'organizzatore del corso.

### PARTECIPANTE

Nome \_\_\_\_\_  
Cognome \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_  
Fax \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_

### INTESTAZIONE FATTURA

Ragione sociale \_\_\_\_\_  
Indirizzo \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_  
Città \_\_\_\_\_  
Provincia \_\_\_\_\_  
P. Iva \_\_\_\_\_  
CF \_\_\_\_\_  
PEC \_\_\_\_\_ e/o CODICE SDI \_\_\_\_\_

### PER INFORMAZIONI

ORGANIZZATORE  
Centro Studi Assaggiatori

REFERENTE  
Centro Studi Assaggiatori

TELEFONO  
030 397 308

E-MAIL  
info@assaggiatori.com

I dati riportati verranno trattati nel rispetto del GDPR e conservati senza scadenza. L'interessato potrà chiederne la cancellazione con semplice nota. Con la presente il dichiarante acconsente inoltre all'iscrizione alla news edita dal Centro Studi Assaggiatori. 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@assaggiatori.com) e che la richiesta sarà evasa entro e non oltre 30 giorni. L'interessato è consapevole che può richiedere una copia elettronica dei dati in possesso del Centro Studi Assaggiatori in qualunque momento tramite richiesta esplicita mediante email (info@assaggiatori.com) e che la richiesta sarà evasa entro e non oltre 30 giorni.

L'organizzazione si riserva di non attivare il corso in caso di impedimento dandone comunicazione agli iscritti con 48 ore di anticipo e restituendo la cifra versata.

## PER ISCRIZIONE E ACCETTAZIONE (timbro e firma)