

23 APRILE 2026

CODICE SENSORIALE SALUMI



Dalle 9:00 alle 17:00



Aule UniSaFo

Via Strasburgo, 18/a - Parma



“**Codice Sensoriale Salumi**”, organizzato in collaborazione tra **UniSaFo** e **Good Senses**, è il primo passo verso una conoscenza consapevole del mondo dei salumi: il corso **si basa sul codice sensoriale del prodotto**, uno strumento che permette di comprendere e descrivere le diverse varietà e le caratteristiche che rendono unico ogni salume.

Il percorso parte da un'**introduzione alla filiera suinicola**, dall'origine della materia prima al prodotto finito, per capire come ogni fase produttiva influenzi il risultato finale. Segue un **assaggio guidato** con il supporto di una **mappa sensoriale**, utile per riconoscere e nominare le sensazioni percepite.

Attraverso il confronto di gruppo e le tecniche dell'analisi sensoriale scientifica, la degustazione diventa un'**esperienza condivisa e coinvolgente**. Al termine, i profili sensoriali elaborati permetteranno di collegare le percezioni emerse alle diverse fasi della filiera produttiva.

COMPETENZE ACQUISITE

- Comprensione del concetto di analisi sensoriale grazie all'utilizzo del Codice Sensoriale Salumi
- Capacità di usare efficacemente le mappe sensoriali
- Capacità di assaggiare e generare profili sensoriali per diverse tipologie di salumi

[Registrati qui](#)

Condizioni

- Numero minimo di partecipanti: 10
- Numero massimo di partecipanti: 20
- Termine delle iscrizioni: a raggiungimento del numero massimo di partecipanti.
- 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.

Costo del corso:
€ 250,00 + iva

Gian Paolo Braceschi 335 6472634 | gianpaolo.braceschi@goodsenses.it

Novella Bagna 339 5836791 | novella.bagna@goodsenses.it

Federico Scalici 339 2179878 | f.scalici@unisafo.it

Giorgia Colella 334 3285751 | g.colella@unisafo.it



La prima Scuola di Alta Formazione in Italia dedicata al mondo dei salumi e dei formaggi.

www.unisafo.it



Società italiana di analisi sensoriale per R&S e marketing, che utilizza metodi e strumenti sviluppati dal Centro Studi Assaggiatori in oltre 30 anni.

www.goodsenses.it



Federico Scalici

Project Manager di UniSaFo, appassionato della filiera suinicola e autore del volume “Salume, Arte Italiana”.



Novella Bagna

Docente di analisi sensoriale in corsi, master universitari e presso ALMA. Specializzata in statistica applicata e nell'uso dell'analisi sensoriale in cucina e nello sviluppo di ricette.



Gian Paolo Braceschi

Laureato in Tecnologie Alimentari con un master in analisi sensoriale. È docente all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Ricopre ruoli di direzione e formazione in ambito sensoriale a livello nazionale e internazionale.