





## **PROGRAMMA DEL SEMINARIO**

# L'Analisi Sensoriale strumento di Marketing e Innovazione

## Aspetti metodologici

Obiettivi e contenuti	Il seminario informativo ha come obiettivo quello di fornire una panoramica sugli strumenti che possono migliorare le proprie capacità di business utilizzando tecniche innovative basate sull'uso degli strumenti che tutti noi possediamo: i sensi.  Le scienze sensoriali, nel nuovo millennio, hanno concentrato la loro attenzione dall'area del controllo qualità a quella della ricerca e sviluppo (innovazione di processi e prodotti) e del marketing, garantendo un preventivo controllo nell'ambito del lancio di prodotti e servizi, riducendo i rischi d'insuccesso, prolungando il ciclo di vita dei medesimi, dando strumenti agli addetti al Marketing che si occupano delle strategie d'immagine e alle forze vendita impegnate sul campo.  Oggi si possono avere dei profili sensoriali che definiscono punti di forza e di debolezza di un prodotto, un'ambiente o un servizio. Un Vino, un Negozio, uno Spazio aperto, un Hotel, un Ristorante, un Formaggio, un Ufficio possono essere valutati misurando e valutando le loro performance.  Attraverso questo seminario verranno illustrati metodi di Analisi che garantiscono Attendibilità, Affidabilità, Ripetibilità ed Esaustività dei Test per dare strumenti immediati ed operativi alle aziende, stabilendo quali correlazioni esistono tra descrittori e prodotti o servizi sui consumatori.
Destinatari	<ol> <li>Operatori nel settore della ristorazione</li> <li>Operatori nel settore alberghiero</li> <li>Operatori nel settore del turismo e nella vendita di prodotti vari</li> <li>Aziende del settore agroalimentare che vogliono migliorare la loro capacità comunicativa di venditori e collaboratori</li> <li>Gestori dei servizi socio-sanitari ed educativi</li> <li>Gestori di servizi diversi a favore di privati ed imprese</li> </ol>

## Aspetti organizzativi

Data	26/02/2019
Orari	Dalle 14.30
Sede del corso	ASCOM Pordenone - P.le dei Mutilati, 4 - 33170 Pordenone

Seminario in collaborazione con:









#### **SCHEDA ISCRIZIONE**

#### Seminario "L'Analisi Sensoriale strumento di Marketing e Innovazione" Pordenone – 26/02/2019

Titolo: L'Analisi Sensoriale strumento di Marketing e Innovazione.

Organizzatori: CONFCOOPERATIVE - CONFCOMMERCIO - ASSENSO - APPLIKA AP-EC SRL

Tipo evento: Seminario

Data e ora: **26/02/2019** ore 14,30

Luogo: ASCOM Pordenone - P.le dei Mutilati, 4 - 33170 Pordenone

Compilare TUTTI i campi del modulo in STAMPATELLO e inviare via e-mail a formazione@applika.net o al fax 0434/245765

Il partecipante:				
Cognome*:	Nome*:			
Via/Piazza*:	Comune*:	C.A.P.*:		
Telefono*:	Ruolo Aziendale:			
l'azienda/ente:				
Ragione sociale**:	Via/Piazza*			
C.A.P.*	Comune*:			
Telefono*:	e-mail:			
*campi obbligatori	-			
Informativa sul trattamento dei dati personali (ART. 13 REG. UE 2016/679)  1. I dati vengono richiesti per fini organizzativi e per registrare la Vostra partecipazione al seminario.  2. Titolare del trattamento dei dati è AP-EC SRL, con sede in Via Beato Odorico, 7 − 33170 Pordenone.  3. La base giuridica del trattamento è costituita dal consenso dell'interessato, espresso in occasione della compilazione della domanda di iscrizione, nonché dal legittimo interesse di AP - EC SRL a svolgere le proprie attività.  4. I dati personali vengono trattati con strumenti cartacei e informatici da personale incaricato da AP - EC SRL e archiviati in apposite banche dati, a cui può accedere solo personale autorizzato dal titolare del trattamento.  I dati potranno essere trattati, in qualità di responsabili del trattamento, da società che forniscono servizi informatici (l'elenco di questi soggetti è disponibile su richiesta dell'interessato).  Il trattamento potrà inoltre essere effettuato da terzi che forniscono specifici servizi elaborativi, amministrativi e strumentali necessari al raggiungimento delle finalità sopraindicate.  Le operazioni di trattamento sono effettuate in modo da garantire l'integrità, la riservatezza e la disponibilità dei dati personali.  I dati saranno trattati per il tempo necessario per lo svolgimento delle attività organizzative e amministrative connesse. I dati potranno essere comunicati ai relatori per finalità didattiche e organizzative  5. Il conferimento dei dati è obbligatorio, il mancato conferimento può comportare l'impossibilità di partecipare all'evento.  6. Nel corso dell'evento potranno essere effettuate riprese video e fotografiche che potranno essere diffuse nel sito www.applika.net.  7. All'interessato spettano il diritto di chiedere al titolare l'accesso ai dati personali che lo riguardano e la rettifica o cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento o l'opposizione al trattamento, oltre alla portabilità dai dati. L'interessato ha anche il diritto di proporre reclamo				
acconsente al trattamento	1			
Per confermare i dati e confermare l'iscrizione al sem  Data	inario (barrare CONFERMA Firma	) □ conferma.		



