

Dal 30. 03. 2015

COME FARE IL TUO PROFUMO

Guida per trovare la propria personalità in una goccia di essenza

15 ore + visita aziendale



Dal 04. 05. 2015

SAPER USARE LE SPEZIE

Conoscere ed apprezzare le spezie ed i loro benefici

9 ore + visita aziendale



Dall'08. 06. 2015

L'ARCOBA- LENO IN UN CONO

Come si fanno e come si gustano gelati e sorbetti della tradizione italiana

9 ore + visita aziendale



Dal 14. 09. 2015

DAL LATTE AL FOR- MAGGIO

L'affascinante mondo bianco: il formaggio e i suoi colori

9 ore + visita aziendale



Dal 19. 10. 2015

E' TEMPO DI TE'

Conoscere ed apprezzare la bevanda della saggezza e gli infusi del mondo

9 ore + visita aziendale



Dal 30. 11. 2015

DAL CACAO AL CIOCCOLA- TO

Come nasce, come si apprezza e come si consuma la bevanda degli Dei

9 ore + visita aziendale



DISCOVERING THE SENSORY WORLD 2015

Le attività sono state programmate in orario serale e si svolgeranno presso UNIS&F Lab con la possibilità di utilizzare spazi multimediali, aule informatiche e un laboratorio sensoriale attrezzato. Oltre alle attività d'aula e di laboratorio sono previste visite guidate, esercitazioni e degustazioni.

Informazioni e iscrizioni su <http://www.uniseflab.it/proposta/euroisa>

COME
FARE
IL
TUO
PROF
UMO

SAPE
R
USA
RE LE
SPEZ
IE

L'ARC
OBAL
ENO
IN
CON
O

DAL
LATT
EAL
FOR
MAG
GIO

E'
TEM
PO, DI
TE'

DAL
CACA
O AL
CIOCC
COLA
TO



DISCOVERING THE SENSORY WORLD 2015

Una nuova serie di iniziative formative e di informazione utili a scoprire il mondo che ci circonda in chiave sensoriale. Le percezioni di quanto mangiamo, di come viviamo gli spazi, di come stiamo con gli altri coinvolgono, anche se non ce ne rendiamo conto, tutti e cinque i nostri sensi.

EUROISA, Istituto Europeo di Analisi Sensoriale, oltre a fornire servizi alle aziende, intende agire sulla conoscenza di base delle persone e sulla valorizzazione della qualità di prodotti e servizi. Il tema della sostenibilità alimentare è in sintonia con EXPO 2015. Attraverso la lente sensoriale è nostra intenzione promuovere il rapporto con il cibo basato sulla percezione della qualità e non sul consumo quantitativo onnivoro e inconsapevole.