



IIAC

INTERNATIONAL INSTITUTE
OF COFFEE TASTERS



IIAC

CHI SIAMO



SPECIALISTI IN ANALISI SENSORIALE DEL CAFFÈ

IIAC - International Institute of Coffee Tasters è un'associazione no-profit che dal 1993 si impegna a diffondere l'analisi sensoriale del caffè attraverso **un metodo scientifico e indipendente** per la sua valutazione.

IIAC ha formato **oltre 13.000 professionisti provenienti da più di 40 paesi**, tenuto centinaia di corsi, organizzato diverse edizioni del concorso International Coffee Tasting e pubblicato una collana di manuali specializzati.



L'ASSAGGIATORE DI CAFFÈ

L'assaggiatore di caffè è un professionista con **competenze sensoriali e merceologiche avanzate**, capace di comprendere a fondo il prodotto e l'impatto della filiera di produzione.

Le competenze acquisite sono fondamentali in **diversi ambiti**:

- nell'assicurazione qualità per valutare in modo strutturato il prodotto
- nella ricerca e sviluppo per valutare le diverse alternative di prodotto
- nelle risorse umane per dare all'azienda una conoscenza di prodotto condivisa
- nel marketing per progettare azioni a supporto coerenti con il profilo sensoriale
- nella vendita per adottare argomentazioni in linea con le caratteristiche del prodotto

IL METODO IIAC

Il metodo IIAC si basa sulle **rigide regole dell'analisi sensoriale**. Si avvale infatti di assaggiatori che operano alla cieca, quindi senza conoscere il prodotto.

Inoltre, i dati di assaggio sono elaborati tramite un ampio numero di strumenti statistici per valutare la loro qualità e arrivare a **profili sensoriali validati statisticamente**.





IIAC

I NOSTRI CORSI



CORSI

La formazione IIAC si basa su un metodo scientifico per la valutazione sensoriale del caffè. I corsi IIAC sono strutturati per fornire una **preparazione solida immediatamente spendibile a livello professionale**, nelle diverse parti della complessa filiera del caffè. La formazione IIAC punta specialmente a fornire competenze certe sull'espresso e a sviluppare la competenza sensoriale degli studenti, sia dal lato teorico sia da quello pratico.



Italian Espresso Tasting (M1) introduce al mondo e alla tradizione dell'espresso italiano, insegnando come assaggiarlo e riconoscerne la vera qualità.

L'analisi sensoriale è applicata alla filiera produttiva del caffè per comprendere nel dettaglio le variazioni finali dell'espresso.

La teoria è alternata alla degustazione, concludendosi con un esame per chi desidera ottenere il certificato IIAC.





Italian Espresso Specialist (M2) è un viaggio storico, antropologico e tecnologico nell'espresso italiano.

Parte dalla storia dell'espresso italiano, per proseguire con una narrazione sensoriale dei principali stili italiani emersi dallo studio di centinaia di miscele.

Un percorso che prosegue con la trattazione di argomenti tecnici come l'acqua, la macinatura e l'estrazione nella macchina per espresso e che si conclude con il cappuccino italiano.





Sensory Psychophysiology (M3) approfondisce l'analisi sensoriale e i suoi campi di utilizzo.

Numerosi esercizi si alternano alla teoria per fornire ai partecipanti la conoscenza necessaria sulle capacità e sui limiti dei propri sensi.

Questi esercizi sono concepiti anche per spiegare i meccanismi di interpretazione di uno stimolo e la misurazione di una percezione.





Sensory Profiling (M4) insegna come comprendere appieno la miscela e il contributo delle singole origini.

Questo corso copre le variazioni sensoriali lungo la filiera produttiva attraverso l'analisi sensoriale: i diversi tipi di test, la creazione di una scheda di assaggio e i test descrittivi ad alta utilità informativa e ad alta definizione.

Un corso quindi specifico per chi desidera affrontare la tazza di espresso da diversi punti di vista e allo stesso punto affinare le proprie competenze in analisi sensoriale.





Italian Espresso Roasting (M5) consente agli studenti di comprendere le tradizioni di tostatura e miscelazione del caffè italiano.

Come si sceglie il caffè verde? Come si miscela? Come si tosta il caffè per ottenere la massima resa da ogni singola origine? Questo è il corso per scoprire i segreti per ottenere la tostatura di massima qualità e creare miscele di alto valore.

Un'analisi delle caratteristiche chimiche del caffè verde e di quello tostato e di quelle nella tazza finale per comprendere la correlazione tra chimica e analisi sensoriale.





IIAC

IL NOSTRO NETWORK



LECTURER E TRAINER

IIAC dispone di una **rete di formatori abilitati all'insegnamento** dei corsi
IIAC M1 Italian Espresso Tasting, IIAC M2 Italian Espresso Specialist e del seminario Italian Espresso Experience.





LUIGI ODELLO

Enologo e professore a contratto in università italiane e straniere, fondatore di Odello Associati, presidente Centro Studi Assaggiatori e presidente onorario di IIAC - International Institute of Coffee Tasters.

Oltre che nell'ambito del caffè è attivo in numerose altre filiere dell'industria alimentare e in diverse associazioni del settore, contribuendo all'innovazione attraverso l'analisi sensoriale.

Autore di 55 libri e collaboratore delle più importanti testate del settore, è relatore in numerosi convegni e appuntamenti scientifici.



CARLO ODELLO

Presidente di IIAC. Dal 2005 in viaggio specialmente tra Italia, Europa e Asia per divulgare il metodo di valutazione sensoriale IIAC. Un'esperienza tra i mercati più legati alla tradizione e quelli più progressisti, con un accento particolare sull'espresso italiano.

Coltiva una visione globale e integrata del business del caffè. Presidente di Good Senses, società italiana specializzata in analisi sensoriale.

Fondatore di AbsisCo Shanghai, ponte di conoscenza specialistica tra Italia e Cina. Consigliere di Istituto Espresso Italiano (IEI).



GIAN PAOLO BRACESCHI

Laureato in Tecnologie Alimentari presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, dove ha successivamente conseguito il Master in Analisi Sensoriale.

Esperto in certificazioni agroalimentari, guida progetti di qualità e innovazione in diverse filiere, contribuendo alla valorizzazione dei prodotti italiani.

E' CEO di Good Senses, direttore dell'Istituto Espresso Italiano (IEI), professore universitario a contratto di analisi sensoriale e membro di organismi internazionali.



MANUELA VIOLONI

Forma assaggiatori dal 2003 con il Centro Studi Assaggiatori, Good Senses e università.

Sul caffè ha tenuto corsi in cinque lingue e tre continenti, acquisendo una visione globale del prodotto. Svolge ricerca e consulenza soprattutto sull'automazione espresso professionale e domestica.

È panel leader, giornalista, counselor e autrice di manuali sull'analisi sensoriale, che ha applicato alla comunicazione emozionale, ai punti vendita, al packaging e ai programmi televisivi.

SENIOR LECTURER



ACADEMY E PARTNER

IIAC è nato dalle aziende per servire le aziende con una competenza specialistica nell'analisi sensoriale. La rete di IIAC Academy e IIAC Partner è in continua evoluzione.

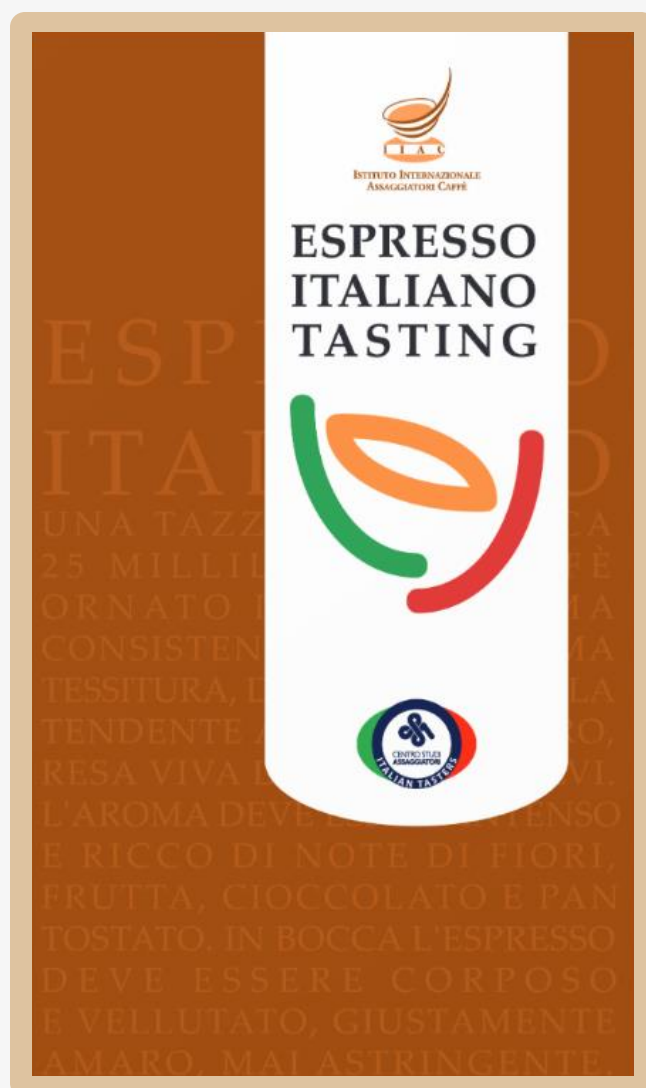




IIAC

I MATERIALI DIDATTICI

LIBRI



Crediamo che la formazione debba basarsi su fonti certe la cui qualità sia stata verificata da specialisti della materia.

Per questo **ogni corso ha una presentazione tecnica dedicata e un libro specifico.**

In questo modo i nostri allievi ricevono sempre la stessa informazione di qualità.



ESPRESSO ITALIANO TASTING

Espresso Italiano Tasting è il manuale fondamentale per ogni professionista che voglia imparare a valutare sensorialmente la qualità di un espresso con un metodo scientifico.

Espresso Italiano Tasting presenta una spiegazione esaustiva e puntuale del metodo di assaggio messo a punto per la valutazione dell'espresso italiano. Lo fa trattando il tema dal punto di vista della psicofisiologia sensoriale e indagando la percezione attraverso l'azione dei sensi e l'attribuzione di significato operata a livello cerebrale.

Le fasi di assaggio dell'espresso italiano sono quindi riportate con specifici riferimenti scientifici. Inoltre è analizzata l'intera filiera del caffè: dalla coltivazione alla lavorazione, dalla tostatura e miscelazione al servizio al bar con macchine e macinadosatori professionali.



ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Espresso Italiano Specialist è un viaggio storico, antropologico e tecnologico nel caffè italiano per eccellenza: l'espresso. Una bevanda così complessa da necessitare di una solida preparazione sensoriale e tecnica, illuminate entrambe dalla sua storia centenaria.

Un viaggio che parte quindi dalla storia dell'espresso italiano, con dettagli spesso non noti che spiegano molto di come gli italiani bevono oggi il caffè al bar, per proseguire con una narrazione sensoriale dei principali stili emersi dallo studio di centinaia di miscele.

Un percorso che prosegue con la trattazione di temi tecnici come l'acqua, la macinatura e l'estrazione in macchina per espresso. Una narrazione che si conclude con il cappuccino italiano, simbolo di un matrimonio tra caffè e latte che conosce oggi enorme fortuna soprattutto fuori dall'Italia.



ESPRESSO ITALIANO ROASTING

Espresso Italiano Roasting raccoglie e ordina quanto ha espresso la ricerca sul caffè per divulgarla con il linguaggio proprio dei torrefattori, focalizzando il discorso sui mezzi che sono loro disponibili.

Ogni capitolo, ogni paragrafo è infatti intriso di analisi sensoriale, lo strumento principe che oggi viene utilizzato per scegliere il caffè verde, impostare il processo di tostatura, realizzare le miscele.

Le continue correlazioni tra la chimica, la tecnologia e il risultato sensoriale portano agevolmente il lettore a rendersi conto di fenomeni da lui osservati nella sua esperienza professionale.

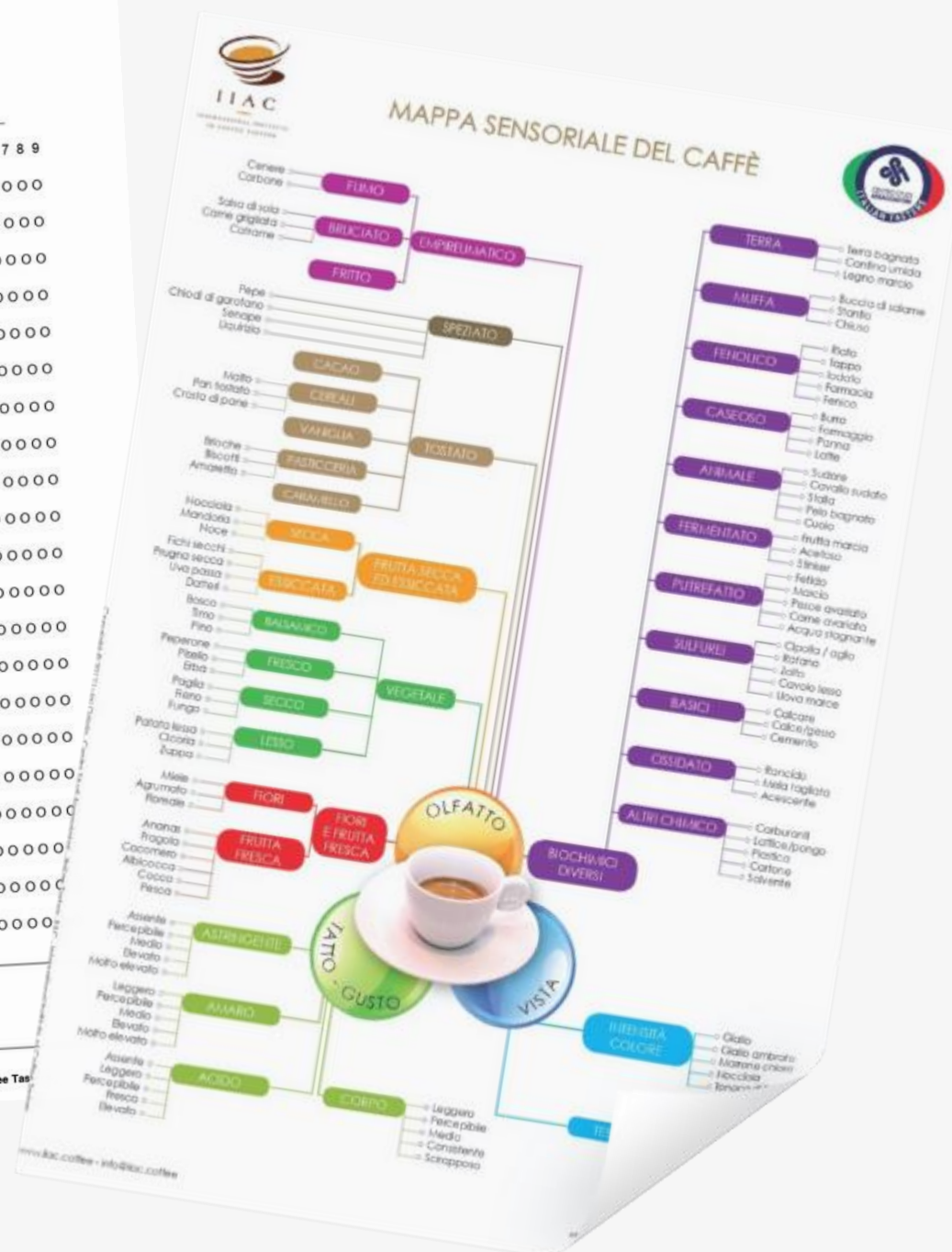
SCHEDA D'ASSAGGIO E MAPPA SENSORIALE

IIAC
SCHEDA DI ASSAGGIO CAFFÈ (M59)

Data _____ Nome giudice _____ Codice giudice _____ Codice campione _____

Sezione descrittori codificati	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Sezione descrittori liberi	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Percezione visiva			
Intensità colore	0000000000		0000000000
Tessitura	0000000000		0000000000
■ ATTRAZIONE			
Intensità olfattiva	0000000000		0000000000
■ PIACEVOLEZZA OLF.			
Corpo	0000000000		0000000000
Percezione tattile/gustativa			
Acido	0000000000		0000000000
Amaro	0000000000		0000000000
Astringenza	0000000000		0000000000
■ EQUILIBRIO			
Fiori e frutta fresca	0000000000		0000000000
Percezione retroolfattiva			
Vegetale	0000000000		0000000000
Frutta secca ed ess.	0000000000		0000000000
Tostato	0000000000		0000000000
Speziato	0000000000		0000000000
Empireumatico	0000000000		0000000000
Biochimici diversi	0000000000		0000000000
Gl od positivi	0000000000		0000000000
Gl od negativi	0000000000		0000000000
■ PIACEVOLEZZA R.O.			
Valutazione complessiva			
■ LIVELLO EDONICO			
Note			

M59 Trialcard Plus ICT v0.4 14.12.11 © 2011 Italian Tasters CSA, IIAC - International Institute of Coffee Tasters



La scheda di assaggio e la mappa sensoriale costituiscono il metodo ufficiale IIAC per la valutazione sensoriale del caffè, con specifica attenzione all'espresso.

Più volte aggiornate negli ultimi anni, sono ottimizzate per permettere di raccogliere un'informazione sensoriale completa con il minimo sforzo da parte dell'assaggiatore.

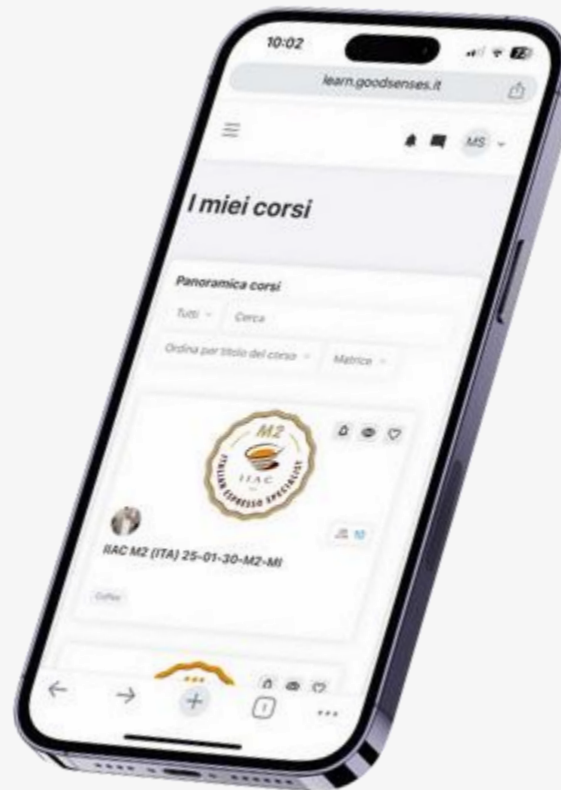
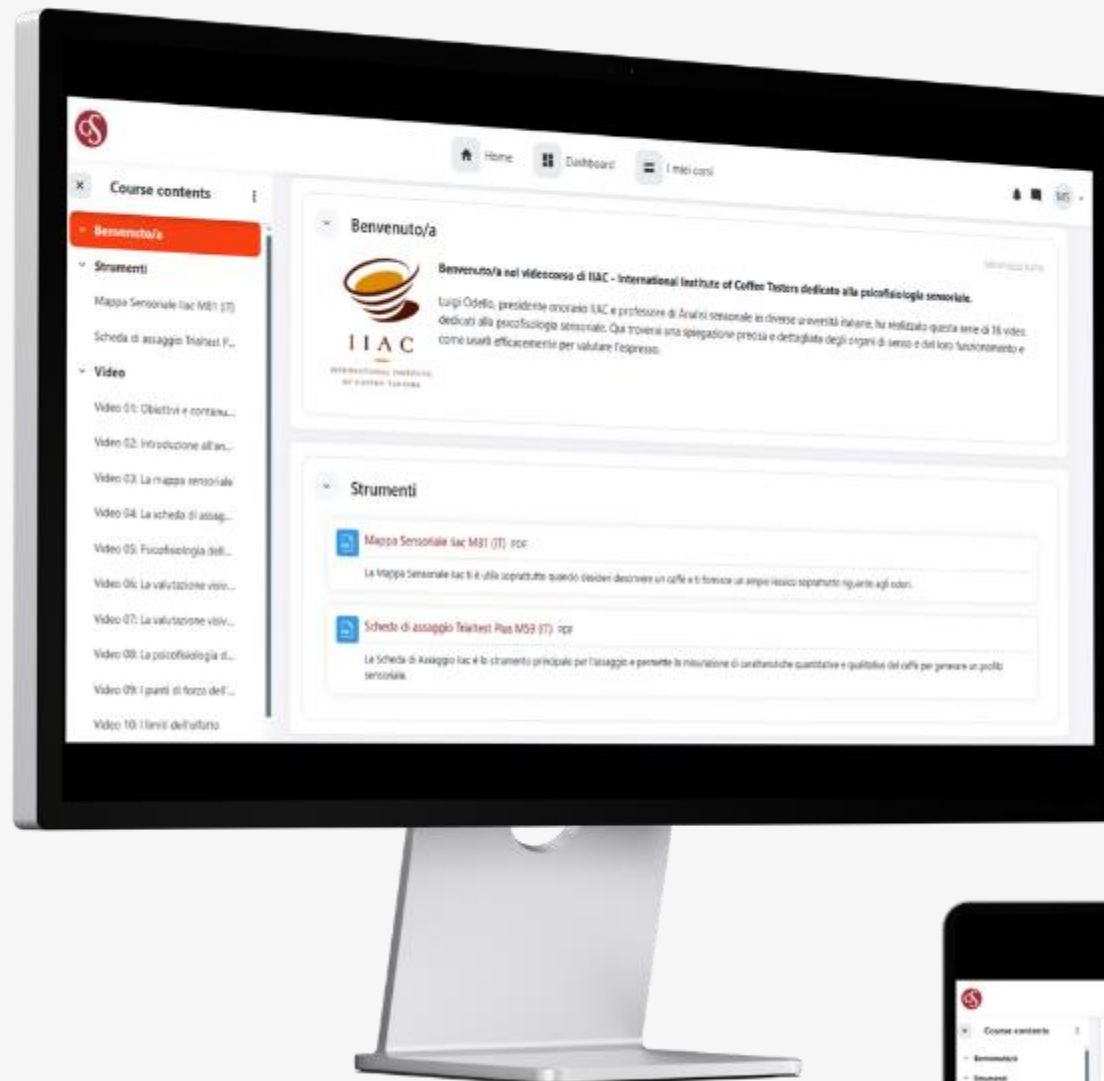
BIG SENSORY SOFT



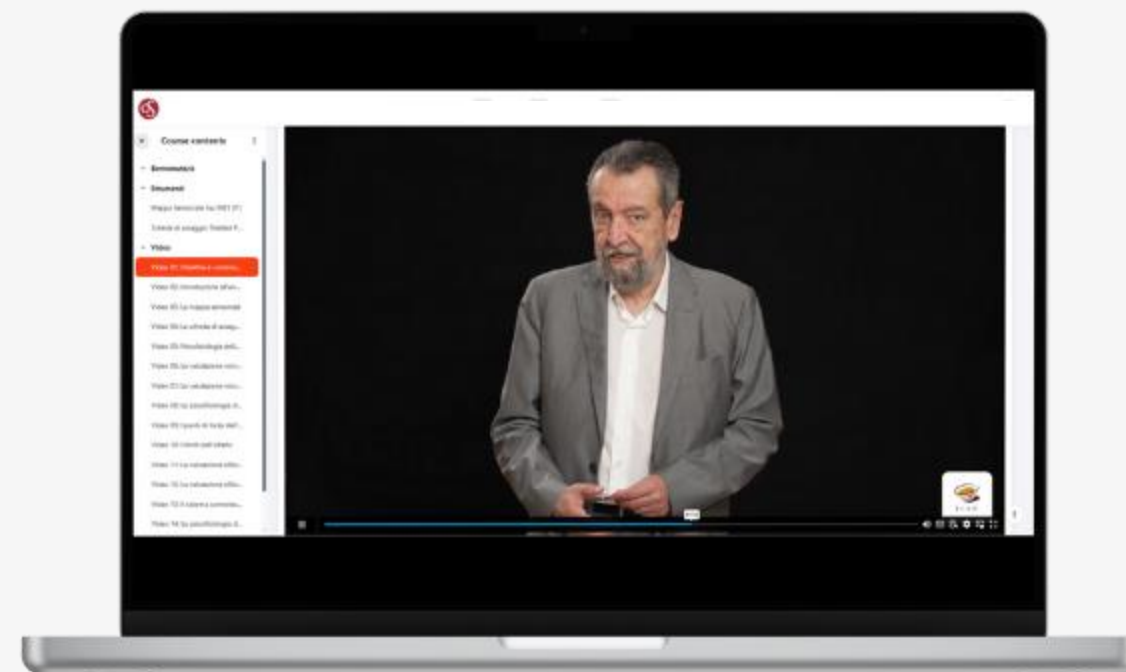
La verifica della qualità dei dati raccolti, la misurazione dell'efficacia dei giudici sensoriali coinvolti, la verifica dei profili sensoriali dei prodotti testati sono al centro del nostro metodo.

In tutti i nostri corsi e nel nostro concorso International Coffee Tasting utilizziamo Big Sensory Soft, un software proprietario sviluppato appositamente per l'analisi sensoriale da Centro Studi Assaggiatori.

LEARNING MANAGEMENT SYSTEM



IIAC dispone di un Learning Management System dedicato, una piattaforma digitale che è un supporto fondamentale per gli studenti durante il proprio percorso di formazione.



Attraverso la piattaforma lo studente ha accesso a diverse risorse: videocorsi, materiali di preparazione ai corsi, materiali utili dopo il corso, i propri certificati e badge una volta passati gli esami.

CERTIFICATI



Ottenere il certificato IIAC è l'ambizione dei numerosi professionisti che ogni anno frequentano i corsi e sostengono gli esami pratici e teorici.

Ogni corso ha uno specifico certificato che attesta il livello delle competenze sensoriali acquisite e che apre la porta a ulteriori corsi di formazione.



IIAC

IL NOSTRO CONCORSO



UN CONCORSO INTERNAZIONALE

International Coffee Tasting è il concorso internazionale tra caffè organizzato da IIAC con il supporto di CSA Italian Tasters e della società di consulenza Good Senses.

La forza di International Coffee Tasting si basa sul metodo di valutazione sensoriale. I giudici lavorano completamente blind secondo i più severi standard di analisi sensoriale. Tutti i dati che forniscono sono validati statisticamente. Solo i prodotti che superano i requisiti stabiliti dal regolamento ricevono una medaglia.

Il metodo di valutazione dei prodotti in gara è pubblico e trasparente e disponibile a www.internationalcoffeetasting.com



IIAC

PARTNERSHIP



Istituto Espresso Italiano promuove e tutela la cultura dell'espresso e del cappuccino di qualità, offrendo certificazioni sensoriali e organizzando Espresso Italiano Champion.



Italian Barista School forma baristi seguendo le autentiche pratiche italiane, insegnando la preparazione di espresso, cappuccino e bevande e la valutazione della qualità.



Next Bean unisce professionisti italiani del caffè con esperienza in vari settori, offrendo servizi e consulenze lungo tutta la filiera del caffè, dalla produzione alla vendita.


UNA RETE ITALIANA

CONTATTI




IIAC

INTERNATIONAL INSTITUTE
OF COFFEE TASTERS

 + (39) 030 381558

 www.iiac.coffee

 info@iiac.coffee

 Galleria Vittorio Veneto 9
25128 Brescia
ITALY