CURRICULUM VITAE
GIAN PAOLO BRACESCHI

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	**BRACESCHI GIAN PAOLO**
Indirizzo	**VIA FRATELLI GALLI BIBIENA, 34 – 29122 PIACENZA PC (ITALY)**
Telefono	**+39 3356472634**
E-mail	gianpaolo.braceschi@assaggiatori.com
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	PIACENZA IL 30 GENNAIO 1973

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Da 16/10/2002– A oggi	**LIBERO PROFESSIONISTA SPECIALIZZATO IN ANALISI SENSORIALE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**
• Tipo di azienda o settore	Servizi settore agro-alimentare
• Tipo di impiego	Consulente, Docente
• Principali mansioni e responsabilità	Docente a contratto per gli insegnamenti relativi all'Analisi sensoriale e la gestione e verifica della qualità e delle produzione DOP e IGP. Consulenza e formazione in Analisi Sensoriale con applicazioni negli ambiti dell'innovazione di prodotto, marketing e controllo qualità. Consulenza e formazione e nell'ambito di sistemi di gestione della qualità, predisposizione di disciplinari per la certificazione di prodotto, sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera, sistemi di gestione HACCP. Cariche ricoperte: Ceo Good Senses, Amministratore delegato AIB, membro consiglio di amministrazione: Centro Studi Assaggiatori, Narratori del Gusto, Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, Responsabile qualità Istituto Espresso Italiano e Istituto delle Eccellenze Italiane Certificate.
• Da 01/04/20 a oggi	
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	**GOOD SENSES S.R.L** Galleria V. Veneto, 9 Brescia
• Tipo di azienda o settore	Azienda di consulenza e servizi
• Tipo di impiego	Analisi sensoriale
• Principali mansioni e responsabilità	Amministratore delegato
• Da 01/01/04 a oggi	
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	**CENTRO STUDI ASSAGGIATORI SOCIETÀ COOPERATIVA** Galleria V. Veneto, 9 Brescia
• Tipo di azienda o settore	Cooperativa di servizi
• Tipo di impiego	Analisi sensoriale
• Principali mansioni e responsabilità	Amministratore, Responsabile Qualità, Consulente, Sensorialista e docente del Centro Studi nell'ambito Master, corsi e analisi sensoriale in generale, formazione di panel di analisi sensoriale, Panel Leader: preparazione, conduzione di panel di analisi sensoriale ed elaborazione statistica dei dati, collaboratore della rivista "L'Assaggio". Incaricato dal CSA per le seguenti attività presso altre organizzazioni: - Responsabile Qualita Ieic (Istituto eccellenze Italiane Certificate). - Segretario Generale AIB (Associazione Italiana Balsamico). - Membro consigli accademico IASA (International Academy of Sensory Analysis). - Membro del Cda NdG (Narratori del Gusto). - Quality Certification Manager INEI (Istituto Nazionale Espresso Italiano) RAQ nell'ambito della certificazione "Espresso Italiano Certificato" presso le aziende (torrefazioni e costruttori di apparecchiature) e i bar certificati. - Docente ALMA scuola internazionale di cucina corsi Sommelerie e Master ALMA-AIS. - Docente Iic (Istituto Internazionale Chocolier). - Docente IIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè). - Docente Centro Studi Tartufo. - Docente De Gustibus Carni.
• Da 1998 a oggi	
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	**UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE** Via Emilia Parmense, 84 Piacenza
• Tipo di azienda o settore	Università
• Tipo di impiego	Docente a contratto Anno accademico 2021-2022 ▪ Docente "Analisi sensoriale" nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale di Scienze e tecnologie Alimentari Facoltà di Agraria. Anno accademico 2020-2021 ▪ Docente "Analisi sensoriale" nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale di Scienze e tecnologie Alimentari Facoltà di Agraria. Anno accademico 2019-2020 ▪ Docente "Analisi sensoriale" nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale di Scienze e tecnologie Alimentari Facoltà di Agraria. Anno accademico 2018-2019 ▪ Docente "Analisi sensoriale" nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale di Scienze e tecnologie Alimentari Facoltà di

Per ulteriori informazioni:
3356472634
gianpaolo.braceschi@assaggiatori.com

Agraria.

Anno accademico 2016-2017

- Docente di Analisi sensoriale per il Master "FOOD IDENTITY (PRODOTTI TIPICI EUROPEI)".

Anno accademico 2014-2015

- Docente di Analisi sensoriale per il Master "FOOD IDENTITY (PRODOTTI TIPICI EUROPEI)".

Anno accademico 2013-2014

- Docente di Analisi sensoriale per il Master "FOOD IDENTITY (PRODOTTI TIPICI EUROPEI)".

• Principali mansioni e responsabilità

Anno accademico 2012-2013

- Docente nell'ambito dell'insegnamento Qualità nell'agro alimentare per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari.
- Docente di Analisi sensoriale per il Master "FOOD IDENTITY (PRODOTTI TIPICI EUROPEI)".

Anno accademico 2011-2012

- Docente di Analisi sensoriale per il Master "FOOD IDENTITY (PRODOTTI TIPICI EUROPEI)".

Anno accademico 2010-2011

- Docente nell'ambito dell'insegnamento Qualità nell'agro alimentare per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari.
- Docente di Analisi sensoriale per il Master "FOOD IDENTITY (PRODOTTI TIPICI EUROPEI)" e per l'"Intensive Programme".

Anno accademico 2009-2010

- Docente nell'ambito dell'insegnamento Qualità nell'agro alimentare per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari.
- Docente di Analisi sensoriale per il Master "FOOD IDENTITY (PRODOTTI TIPICI EUROPEI)" e per l'"Intensive Programme".

Anno accademico 2008-2009

- Docente di Analisi sensoriale per il Master per l'"Intensive Programme".

Anno accademico 2004 - 2006:

- Docente nell'ambito del Corso di Alta Formazione di Mantova relativamente all'Area Certificazione.

Anno accademico 2003 - 2004:

- Docente nell'ambito del Corso di Alta Formazione di Mantova relativamente all'Area Certificazione.
- Docente nell'ambito del Master Universitario di primo livello "Scienze dell'analisi sensoriale" organizzato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e dal Centro Studi e Formazione assaggiatori di Brescia

Anno accademico 2002-2003:

- Docente nell'ambito del Corso di Alta Formazione di Mantova relativamente all'Area Certificazione.
- Docente nell'ambito del Master Universitario di primo livello "Diagnostica Molecolare per il controllo degli alimenti" organizzato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore e e dell'Azienda Sperimentale "Vittorio Tadini"
- Docente nel corso "tecnico Agro alimentare" organizzato dall'Istituto Tecnico Agrario Statale G. Raineri.

Anno accademico 2001-2002:

- Docente nell'ambito del corso di formazione "Esperta in ambiente e qualità integrata nel settore agro-alimentare" finanziato dal Fondo Sociale Europeo 2000-2001 Obiettivo 3 mis. E.1.1. organizzato da "SERVIMPRESA Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cremona".

Anno accademico 2000-2001:

- "Esercitazioni Chimica Analitica II" del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'U.C.S.C. di Piacenza;
- Docente del corso "Laboratorio di Chimica Organica" del Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'U.C.S.C. di Piacenza (Sede di Cremona).

Anno accademico 1999-2000:

- "Esercitazioni Chimica Analitica II" del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'U.C.S.C. di Piacenza;
- "Esercitazioni Chimica Organica" del Diploma Universitario in Gestione Tecnica e Amministrativa in Agricoltura presso la Facoltà di Agraria dell'U.C.S.C. di Piacenza;
- Docente del corso "Laboratorio di Chimica Organica" del Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'U.C.S.C. di Piacenza (Sede di Cremona).
- Lezioni sulla "Certificazione di prodotto" nel Master in Gestione Tecnica della Qualità presso la Facoltà di Agraria dell'U.C.S.C. di Piacenza (Sede di Cremona);
- Corsi di formazione aziendale per ECIPAR presso alcuni salumifici, inerenti la Gestione dei Sistemi Qualità in conformità alle norme UNI ISO 9000.

Dall'ottobre 1998 esercitatore per l'a.a. 1998-1999 presso la Facoltà di Agraria dell'U.C.S.C. di Piacenza nell'ambito dei seguenti insegnamenti:

- Chimica Analitica II del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Chimica Organica del Diploma Universitario in Gestione Tecnica e Amministrativa in Agricoltura;
- Laboratorio di Chimica Organica del Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari (Sede di Cremona).

• Da 2001– A oggi

RESPONSABILE DELL'AREA TECNICA

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

ECEPA – ente certificazione prodotti agro alimentari –
Strada dell'Anselma, 5 – 29100 Piacenza

• Tipo di azienda o settore

Servizi – settore agro-alimentare

• Tipo di impiego

certificazione di prodotto

• Principali mansioni e responsabilità

Responsabile dell'Area Tecnica (Segreteria tecnica, Esperti ed Ispettori), revisione pratiche verifiche ispettive sorveglianza, certificazioen e campionamento, per la successiva delibera della commissione tecnica.

• Da 2000– A 2017

Ispettore

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

ECEPA – ente certificazione prodotti agro alimentari –
Strada dell'Anselma, 5 - 29100 Piacenza

• Tipo di azienda o settore

Servizi – settore agro-alimentare

• Tipo di impiego

certificazione di prodotto

• Principali mansioni e responsabilità

Ispettore: Filiera di produzione salumi DOP e IGP (salumifici, macelli e allevamenti suini); Filiera di produzione pomodoro e derivati (aziende di trasformazione, produttori agricoli e vivaisti); Filiera di produzione alimenti zootecnici (mangimifici). Tracciabilità delle carni ai sensi del Reg CE 1760/2000 e DM 30/08/00; Tracciabilità nella filiera vitivinicola, lattiero casearia, derivati a base di carne e ristorazione collettiva ai sensi della norma ISO 22005 e normativa vigente, Schema di certificazione ristoranti "Piatti serviti certificati" e rintracciabilità degli ingredienti caratterizzanti.
Numero di verifiche effettuate per gli schemi sopra riportati, ad oggi: 450

Per ulteriori informazioni:
3356472634
gianpaolo.braceschi@assaggiatori.com

• Da 2010– A 2011	
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Facoltà di Scienze MM.FF.NN. Via Strada Le Grazie, 15 37134 VERONA
• Tipo di azienda o settore	Università
• Tipo di impiego	Docente a contratto
• Principali mansioni e responsabilità	Anno accademico 2010 - 11: Docente "Analisi sensoriale" nell'ambito del Corso di Laurea triennale di Scienze e tecnologie viticole ed enologiche.
• Da 2008– A 2009	
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi di Udine Via Palladio, 8 Palazzo Florio 33100 Udine
• Tipo di azienda o settore	Università
• Tipo di impiego	Docente a contratto
• Principali mansioni e responsabilità	Anno accademico 2008 - 09: Docente "Analisi sensoriale" nell'ambito del Corso di Laurea di I livello i Viticoltura ed Enologia.
• Da 1998 – A 2001	Segretario Tecnico
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ECEPA – ente certificazione prodotti agro alimentari – P.zza Cavalli, 35 Piacenza
• Tipo di azienda o settore	Servizi – settore agro-alimentare
• Tipo di impiego	certificazione di prodotto
• Principali mansioni e responsabilità	Stesura dei documenti per il riconoscimento da parte del Ministero; organizzazione delle verifiche di certificazione e di sorveglianza; organizzazione dei campionamenti dei prodotti soggetti ad ispezione; analisi delle Non conformità riscontrate e predisposizione dei dati per il Comitato di certificazione; relazione con le ditte oggetto di certificazione.
• Da 1999 – A 2003	Assistente del Responsabile Qualità del laboratorio LTM
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Laboratorio LTM – Facoltà di Agraria – Università Cattolica del Sacro Cuore Via Emilia Parmense, 84 Piacenza
• Tipo di azienda o settore	Servizi
• Tipo di impiego	Prove d'analisi
• Principali mansioni e responsabilità	Revisione dei documenti del sistema qualità del Laboratorio LTM per il mantenimento dell'accreditamento al SINAL. Controllo della taratura della strumentazioni di laboratorio. Svolgimento delle Verifiche ispettive interne. Assistenza durante lo svolgimento delle verifiche SINAL.
• Da 1999 – A 2001	Assistente del Responsabile del Servizio di Protezione e Prevenzione
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Facoltà di Agraria – Università Cattolica del Sacro Cuore Via Emilia Parmense, 84 Piacenza
• Tipo di azienda o settore	Servizi
• Tipo di impiego	Servizio di prevenzione e protezione
• Principali mansioni e responsabilità	Valutare i rischi all'interno degli istituti della Facoltà, Predisporre e revisionare i documenti e le registrazioni ai sensi del D. L.vo 626/94.
• Da 1990 – A 2000	Conduzione e gestione azienda agricola
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Azienda Agricola Braceschi Gian Carlo Via Volta Ivaccari, 55 Piacenza
• Tipo di azienda o settore	Azienda Agricola / Allevamento
• Tipo di impiego	Coltivatore diretto
• Principali mansioni e responsabilità	Collaborazione nella conduzione e delle attività dell'azienda agricola, in particolare occupandosi delle seguenti attività: coltivazione di pomodoro da industria, allevamento di bestiame da latte e da carne, coltivazione di cereali da granella (in particolare grano tenero e duro, mais, orzo).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Dicembre 2003	Master universitario in "scienze dell'analisi sensoriale"
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Metodologia di analisi sensoriale. Statistica applicata. Viticoltura. Enologia. Merceologia delle principali filiere agro-alimentari.
• Qualifica conseguita	Esperto in analisi sensoriale – Panel Leader
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Master
• 1997	Tesi: "La Qualità in un laboratorio pubblico di assistenza tecnica: miglioramento del servizio con la certificazione di vecchie e nuove prove di analisi"
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza di Piacenza
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tecnologie alimentari, Chimica, Chimica Analitica, Chimica Fisica, Biochimica, Microbiologia, Igiene delle produzioni alimentari, Fisiologia della Nutrizione, Produzioni animali, Produzioni Vegetali, Enologia, Economia agro alimentare.
• Qualifica conseguita	Dottore in scienze e tecnologie alimentari
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Laurea
• 1991 - 1992	Maturità di Perito Agrario
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Tecnico Agrario Statale I.T.A.S. G. Raineri - Piacenza
• Qualifica conseguita	Perito Agrario
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Diploma

ISTRUZIONE E FORMAZIONE – ALTRI CORSI

• 24 Febbraio 2004	Corso "RAQA"

Per ulteriori informazioni:
3356472634
gianpaolo.braceschi@assaggiatori.com

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	INEI (istituto nazionale espresso italiano)
• Qualifica conseguita	Abilitazione all'esecuzione delle Verifiche Ispettive nell'ambito della certificazione di prodotto "Espresso Italiano Certificato INEI
• Novembre 2003	"Espresso Italiano Specialist"
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	IIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè)
• Qualifica conseguita	Operatore espresso italiano
• 29 e 30 Aprile 2003	"Avviamento alla docenza per assaggiatori caffè"
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	IIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè)
• Qualifica conseguita	Prodocente IIAC
• 28 Marzo 2003	"Patente per assaggiatori caffè"
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	IIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè)
• Qualifica conseguita	Assaggiatore caffè
• 15 Maggio 2002	"La certificazione di prodotto nel settore agroalimentare"
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Certiquality - Milano
• 03-07 Luglio 2000	Corso di 40 ore "Valutatori di Sistemi di Gestione per la Qualità"
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Certiquality - Milano
• Qualifica conseguita	Ispettore di terza parte dei Sistemi Qualità
•25/26 Novembre 1999 (esami 18 gennaio 200)	"Qualificazione degli Auditor Interni del Sistema Qualità secondo le Norme UNI EN ISO 9000 e 30011 per Aziende Agricole, Alimentari e di Ristorazione Collettiva"
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Certiquality - Milano
• Qualifica conseguita	Ispettore di prima e seconda parte dei Sistemi Qualità

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA	**ITALIANO**
ALTRE LINGUE	
	INGLESE
• Capacità di lettura	ELEMENTARE
• Capacità di scrittura	ELEMENTARE
• Capacità di espressione orale	ELEMENTARE
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	CAPACITÀ DI DOCENZA DI DISCIPLINE SCIENTIFICHE ANALISI SENSORIALE E GESTIONE DELLA QUALITÀ CAPACITA ORGANIZZATIVE IN TALI SETTORI. RESPONSABILE UFFICIO SEGRETERIA TECNICA ED ISPETTORI DI UN ENTE DI CERTIFICAZIONE. RESPONSABILE DI GRUPPI DI VALUTAZIONE. QUALIFICA DA PANEL LEADER (2004) CON CONSEGUENTI CAPACITÀ DI LEADERSHIP, GUIDA E MOTIVAZIONE INTERIORE DEI GRUPPI DI ASSAGGIO.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	RESPONSABILE SEGRETERIA TECNICA ED ISPETTORI DI UN ENTE DI CERTIFICAZIONE. ORGANIZZAZIONE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE E DELL'ATTIVITÀ DI CERTIFICAZIONE, SVILUPPO DEI PROGETTI DI CERTIFICAZIONE DEI NUOVI PRODOTTI, COLLABORAZIONE ALLA STESURA DEI CONTI ECONOMICI DI PREVISIONE DELL'ENTE DI CERTIFICAZIONE E DEI BUDGET ANNUALI.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	BUONA CONOSCENZA DEL SISTEMA OPERATIVO OSX E WINDOWS. BUONO L'UTILZZO DEGLI APPLICATIVI DI OFFICE (WORD, EXCEL, ACCESS, POWER POINT, FRONT PAGE) DEI PROGRAMMI DI STATISTICA (STATSOFT). PROGETTAZIONE, PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DI DATABASE TRAMITE ACCESS E FILEMAKER. CONOSCENZA DELLA NAVIGAZIONE IN INTERNET A SCOPO DI RICERCA.
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	SOMELIERS, ASSAGGIATORE E DOCENTE ONAS (ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI SALUMI)
PATENTE O PATENTI	B
ULTERIORI INFORMAZIONI	▪ 03 MARZO 2003 – 19 MAGGIO 2003 PARTECIPAZIONE AL CORSO DI 3° LIVELLO AIS (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMELIERS) E SUPERAMENTO DEGLI ESAMI RELATIVI 04 – GIUGNO 2003 ▪ 07 OTTOBRE -14 NOVEMBRE 2002: PARTECIPAZIONE AL CORSO DI 2° LIVELLO AIS (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMELIERS) E SUPERAMENTO DELL'ESAME RELATIVO IN DATA 27 NOVEMBRE 2002 ▪ MAGGIO 2002 SOCIO AIS (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMELIERS) ▪ 19 MARZO -23 APRILE 2002: PARTECIPAZIONE AL CORSO DI 1° LIVELLO AIS (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMELIERS) E SUPERAMENTO DELL'ESAME RELATIVO IN DATA 14 MAGGIO 2002 ▪ GENNAIO 2002 SOCIO ONAS (ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI SALUMI ▪ 20 OTTOBRE-22 NOVEMBRE 2001: PARTECIPAZIONE E SUPERAMENTO DELL'ESAME RELATIVO AL CORSO ONAS (ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI SALUMI) PER ASSAGGIATORI SALUMI, CON OTTENIMENTO DEL BREVETTO DI ASSAGGIATORE DI 1° LIVELLO
PUBBLICAZIONI	▪ *ALESSANDRA SCANSANI, GIAN PAOLO BRACESCHI, NURIA CASAL, SILVIA CIVARDI* – **CICCOLATO: CHE PASSIONE!** – L'ASSAGGIO 5 – PRIMAVERA 2004 ▪ *GIAN PAOLO BRACESCHI, NOVELLA BAGNA, VALENTINA NERDELLO* **– L'ANALISI SENSORIALE DEL CICCOLATO** – L'ASSAGGIO 6 – ESTATE 2004 ▪ *LUIGI ODELLO, GIAN PAOLO BRACESCHI, LAURA MARELLI* **– IL MÜLLER THURGAU E IL SUO PRIMO CONCORSO INTERNAZIONALE** – L'ASSAGGIO 7 – AUTUNNO 2004 ▪ *GIAN PAOLO BRACESCHI, DIEGO ODELLO* **– LA COLOMBA TRA SENSI E TECNOLOGIA** – L'ASSAGGIO 17 – PRIMAVERA 2007 ▪ *GIAN PAOLO BRACESCHI, DIEGO ODELLO E LAURA BOTTA* **– LATTE** – L'ASSAGGIO 18 – ESTATE 2007 ▪ *GIAN PAOLO BRACESCHI, DIEGO ODELLO, SIMONA MOIA E GILBERTO NICOLINI* **– MAIONESE** – L'ASSAGGIO 21 – PRIMAVERA 2008 ▪ *GIAN PAOLO BRACESCHI, DIEGO ODELLO,* **– PROSCIUTTO COTTO** – L'ASSAGGIO 22 – ESTATE 2008 ▪ *LUIGI ODELLO, ROBERTO ZIRONI, GIAN PAOLO BRACESCHI* **– L'IDENTIFICAZIONE DEI DIFETTI DEI VINI** – L'ASSAGGIO 23 – AUTUNNO 2008 ▪ *GIAN PAOLO BRACESCHI, DOUGLAS W. FRANCO, LUIGI ODELLO* **– LA CARATTERIZZAZIONE DELLA CACHAÇA** PROFILO SENSORIALE – INDUSTRIE DELLE BEVANDE - XXXVII (2008) OTTOBRE ▪ *GIAN PAOLO BRACESCHI, LUIGI ODELLO* – **ABBINARE VINI E SALUMI CON I TEST EMOZIONALI** – *L'ASSAGGIO 25 – PRIMAVERA 2009* ▪ *GIAN PAOLO BRACESCHI, LUIGI ODELLO, ROBERTO ZIRONI* – **L'ANALISI SENSORIALE PER RICONOSCERE I DIFETTI DEI VINI** – *L'ASSAGGIO 26 – ESTATE 2009* ▪ *LUIGI ODELLO E GIAN PAOLO BRACESCHI CENTRO, FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS, ALEXANDRE ATAIDE DA SILVA, CARLOS*

Per ulteriori informazioni:
3356472634
gianpaolo.braceschi@assaggiatori.com

Alexandre Galinaro e Douglas Wagner Franco - **Avaliação sensorial de cachaça** - Quim. Nova, *Vol. 32, No. 7, 1839-1844, 2009*

- *Gian Paolo Braceschi,*– **Panettone** – *L'assaggio 28 – inverno 2009*
- *Gian Paolo Braceschi, Luigi Odello, Roberto Zironi* – **Stress da fermentazione** – *L'assaggio 30 – estate 2010*
- *Gian Paolo Braceschi, Luigi Odello, Roberto Zironi* – **Difetti da affinamento** – *L'assaggio 31 – Autunno 2010*
- *Gian Paolo Braceschi, Luigi Odello, Roberto Zironi* – **Le insidie del tappo e della bottiglia** - *L'assaggio 34 – estate 2011*
- *Gian Paolo Braceschi, , Mario Fregoni, Luigi Odello*–***Syrah*** - *L'assaggio 36 – inverno 2011*
- *Gian Paolo Braceschi,* - **Il Prosciutto Istriano è Denominazione di Origine Protetta (Oi)** – *L'assaggio 38 – estate 2012*
- *Gian Paolo Braceschi* – **La progettazione del prodotto e l'analisi sensoriale** - *L'assaggio 40 – inverno 2012*
- *Gian Paolo Braceschi, Davide Gramegna, Igiea Adami* – **Il Carattere sensoriale del riso** - *L'assaggio 45 – promavera 2014*
- *Gian Paolo Braceschi, Luigi Odello* – **Vini per momenti speciali** - *L'assaggio 45 – primavera 2014*
- *Gian Paolo Braceschi, Luigi Odello* – **L'importanza dell'acqua nell'espresso** - *L'assaggio 45 – primavera 2014*
- *Gian Paolo Braceschi, Davide Gramegna, Igiea Adami* – **La strada per la caratterizzazione sensoriale del riso** - *L'assaggio 46 – estate 2014*
- *Gian Paolo Braceschi, Novella Bagna, Veronica Volpi* – **Codice sensoriale – salumi** – *monografia – L'assaggio 2014*
- *Gian Paolo Braceschi* – **L'analisi sensoriale nella filiera vitienologica** – *VQ vite, vino & qualità – Tecniche Nuove SpA – numero 4 luglio 2014*
- *Gian Paolo Braceschi, Luigi Odello* – **Garantire la vita del vino al cliente** - *L'assaggio **50**–estate 2015*
- *Gian Paolo Braceschi* –**Come calcolare l'evoluzione aromatica del Prosciutto Crudo**- *L'assaggio **59**–autunno 2017*
- *Gian Paolo Braceschi* –**Come calcolare la coerenza sensoriale dei vini con il territorio**- *L'assaggio **60**–inverno 2017*
- *Gian Paolo Braceschi, Luigi Odello* –**La sostenibilità sensoriale del vino**- *L'assaggio **64**–inverno 2018*
- *Gian Paolo Braceschi, Luigi Odello* –**Espresso italiano: Stili e posizionamento sensoriale**- *L'assaggio **64**–inverno 2018*
- *Gian Paolo Braceschi, Luigi Odello, Luigi Morello, Filippo Mazzoni* –**Espresso Italiano: La macchina del futuro**- *L'assaggio **67**–autunno 2019*
- *Gian Paolo Braceschi, Manuela Violoni* – *Il* **Codice sensoriale – carne** – *monografia – L'assaggio 2020*
- *Gian Paolo Braceschi, Gabriele Rocchetti, Luigi Odello, Terenzio Bertuzzi, Marco Trevisan & Luigi Lucini* - **Identification of markers of sensory quality in ground coffee: an untargeted metabolomics approach** - *Metabolomics (2020) 16:127*
- *Gian Paolo Braceschi, Novella Bagna, Luigi Odello, Federico Desimoni* – **Codice sensoriale – Acedo Balsamico di Modena** – *monografia – L'assaggio 2021*

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003

Piacenza il 18 Maggio 2021

Per ulteriori informazioni:
3356472634
gianpaolo.braceschi@assaggiatori.com