

Il corso si rivolge a chi è interessato a costruire e approfondire le proprie competenze nel campo delle scienze sensoriali. In particolare è indirizzato a tutte le figure professionali che mirano a fare delle valutazioni sensoriali un elemento centrale e qualificante della propria attività professionale: personale della Ricerca e Sviluppo, del Marketing e della Comunicazione, tecnici, panel leader e responsabili di ricerche di mercato.

ANALISI SENSORIALE

Corso intensivo per Sensory Project Manager

COME ISCRIVERSI

Il corso è aperto ad un massimo di 24 iscritti e verrà attivato con almeno 12 partecipanti. Le quote di iscrizione sono pari a euro 550 per i soci SISS e 650 per i non soci e sono comprensive di:

- ◆ coffee break & lunch
- ◆ materiali didattici del corso (Atlante Sensoriale dei Prodotti Alimentari, presentazioni)
- ◆ materiali per esercitazioni pratiche in laboratorio
- ◆ bus navetta Asti-Pollenzo per il pomeriggio del 16 aprile
- ◆ attestato di partecipazione

Per iscrizioni: www.scienzeensoriali.it



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI
via Donizetti 6, 50144 Firenze - tel. +39 340 5462245
segreteria@scienzeensoriali.it www.scienzeensoriali.it

14 - 17 aprile 2015

CRA-ENO - Centro di Ricerca per l'Enologia

Via Pietro Micca 35, Asti

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Via Amedeo di Savoia 8, Pollenzo - Bra

Il corso intende formare professionisti in grado di comprendere **quando e come impiegare i principali metodi di valutazione sensoriale: test discriminanti, descrittivi, dinamici e affettivi**. Di **carattere teorico-pratico**, il corso mira a fornire, per ciascun metodo presentato, le conoscenze necessarie per la pianificazione di appropriati disegni sperimentali. Sono previste **esercitazioni** sulla conduzione di test, anche attraverso l'impiego di software

per l'acquisizione computerizzata dei dati. Inoltre saranno fornite le nozioni necessarie per l'**analisi dei dati** con tecniche uni e multivariate e per l'**interpretazione delle mappe percettive**. La partecipazione al corso garantisce il rispetto dei requisiti di formazione per il rilascio dell'**attestato di qualità e qualificazione professionale di Sensory Project Manager**. Per saperne di più visita il sito www.scienzesensoriali.it.

IL PROGRAMMA

Martedì 14 aprile 2015
Asti, Centro di Ricerca per l'Enologia

- ◆ 8.30 - 9.00 - Registrazione
- ◆ 9.00 - 9.50 - Dott.ssa Maria Carla Cravero
Introduzione all'analisi sensoriale:
definizione, panoramica dei metodi e campi di applicazione
- ◆ 9.50 - 10.40 - Dott.ssa Maria Carla Cravero
Percezione sensoriale, fattori psicologici che influenzano
le valutazioni e loro controllo
- ◆ 10.40 - 11.10 - Coffee Break
- ◆ 11.10 - 11.40 - Dott.ssa Maria Carla Cravero
Errori psicologici e fisiologici

- ◆ 11.40 - 12.10 - Esercitazione e discussione
- ◆ 12.10 - 13.00 - Dott. Stefano Predieri
Test discriminanti: Test di confronto a Coppie, Triangolare,
Duo-Trio, Tetra-test, Ordinamento (Parte I)
- ◆ 13.00 - 14.00 - Pranzo
- ◆ 14.00 - 15.40 - Dott. Stefano Predieri
Test di discriminanti: Test di confronto a coppie, Triangolare,
Duo-Trio, Tetra-test, Ordinamento (Parte II)
- ◆ 15.40 - 16.10 - Coffee Break
- ◆ 16.10 - 18.00 - Esercitazione in laboratorio con modalità
di acquisizione computerizzata dei dati e discussione



I DOCENTI

CRA-ENO, Asti
Dott.ssa Maria Carla Cravero

Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo
Dott.ssa Luisa Torri

Ibimet-CNR, Bologna
Dott. Stefano Predieri
Adacta International S.p.A., Napoli
Dott.ssa Silvia Abbà
Università degli Studi di Firenze
Prof. Erminio Monteleone
Dott.ssa Caterina Dinnella



**Mercoledì 15 aprile 2015,
Asti, Centro di Ricerca per l'Enologia**

- ◆ 9.00 - 10.40 - Dott.ssa Silvia Abbà
Test descrittivi: Analisi descrittiva.
Reclutamento, selezione e addestramento dei giudici
- ◆ 10.40 - 11.10 - Coffee Break
- ◆ 11.10 - 12.00 - Dott.ssa Silvia Abbà
Test descrittivi: Analisi descrittiva. Generazione del vocabolario descrittivo e calibrazione del panel
- ◆ 12.00 - 13.00 - Esercitazione
Esempio di generazione di termini descrittivi
- ◆ 13.00 - 14.00 - Pranzo
- ◆ 14.00 - 15.40 - Dott.ssa Luisa Torri
Il disegno sperimentale: Bilanciamento e randomizzazione, preparazione e controllo dei campioni
- ◆ 15.40 - 16.10 - Coffee Break
- ◆ 16.10 - 17.50 - Dott.ssa Luisa Torri
L'analisi e l'interpretazione dei dati: validazione della performance individuale e del panel con metodi uni e multivariati (Panel Check), rappresentazioni grafiche dei risultati e interpretazione di mappe percettive
- ◆ 17.50-18.00 - Discussione

**Giovedì 16 aprile 2015
Asti, Centro di Ricerca per l'Enologia**

- ◆ 9.00 - 9.50 - Dott.ssa Caterina Dinnella
Metodi dinamici: Time-Intensity
- ◆ 9.50 - 10.40 - Dott.ssa Caterina Dinnella
Metodi dinamici: Temporal Dominance of Sensations
- ◆ 10.40 - 11.10 - Coffee Break
- ◆ 11.10 - 12.00 - Esercitazione: Temporal Dominance of Sensations
- ◆ 12.00 - 13.00 - Prof. Erminio Monteleone
Test descrittivi: Free Choice Profile e Flash Analysis
- ◆ 13.00 - 14.00 - Pranzo
- ◆ 14.00 - 15.40 - Prof. Erminio Monteleone
Test rapidi: Sorting, Check-all-that-apply (CATA) e Rate-all-that-apply (RATA), Projective Mapping
- ◆ 15.40 - 16.10 - Coffee Break
- ◆ 16.10 - 17.00 - Esercitazione: Projective Mapping
- ◆ 17.00 - 17.50 - Prof. Erminio Monteleone
Test affettivi: Accettabilità e preferenza. Metodi di analisi dei dati
- ◆ 17.50 - 18.00 - Discussione

**Venerdì 17 aprile 2015
Pollenzo, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

- ◆ 9.00 - 17.00 - **Workshop di aggiornamento e approfondimento**
A CIASCUNO IL SUO GUSTO. LA VARIABILITÀ INDIVIDUALE NELLE PREFERENZE ALIMENTARI TRA FATTORI FISILOGICI, GENETICI E PSICOLOGICI



Ulteriori informazioni:

www.sciencesensoriali.it