

Corso

SENSORY PANEL LEADER

Full-immersion

MATELICA
23/24 Maggio 2016

Con il patrocinio di:



Il corso ha l'obiettivo di affinare la professionalità di coloro che intendono ottimizzare al meglio le risorse, scegliendo ed impostando test sensoriali e sui consumatori nella maniera più idonea e specifica allo scopo d'indagine fissato.

I partecipanti acquisiranno nozioni per gestire in modo efficace progetti di analisi sensoriale e studi di consumo, attraverso la corretta selezione, conduzione, analisi ed interpretazione dei metodi al fine di ottenere risultati oggettivi, affidabili e riproducibili, requisito indispensabile per adottare la strategia vincente.

I corsisti avranno la possibilità , se lo desiderano, di esporre le proprie problematiche attraverso un confronto individuale preliminare, con l'obiettivo di impostare, in forma anonima, i casi studio che rappresentano la realtà aziendale applicando metodologie di problem-solving mirate ed efficaci.



CIAS INNOVATION
Centro Italiano di Analisi Sensoriale



OBIETTIVI

Aumentare la capacità di problem-solving in azienda, per coloro che si occupano della **ricerca e sviluppo** dei prodotti, del **marketing** e della **comunicazione**, favorendo la costruzione di team aziendali orientati all'innovazione e alla ricerca di nuove opportunità per l'impresa.

MATERIALI E METODI

I corsisti acquisiranno le nozioni fondamentali per arrivare allo sviluppo del **disegno sperimentale**. Attraverso lo studio e la pratica delle tecniche scientifiche di analisi sensoriale svilupperanno le capacità di passare **dal problema alla soluzione**, ottimizzando le risorse economiche aziendali ed incrementando il know-how dell'impresa per la sua differenziazione nel mercato.

DESTINATARI

- Professionisti operanti nei settori del **food e del non food**, che intendano utilizzare l'analisi sensoriale nei processi di programmazione e analisi strategica (sviluppo di prodotti, decisioni inerenti il marketing, analisi del comportamento del consumatore, etc.).
- Esperti del settore e studiosi di marketing, scienza del consumo ed analisi sensoriale
- Tecnologi alimentari, chimici, biologi e tecnici di laboratorio.

IDOCENTI

-Ing. **Lucia Bailetti**, direttore del Centro Italiano di Analisi Sensoriale, docente di Analisi Sensoriale all'Università di Verona, membro professionale della IFT (Institute of Food Technologists – USA) divisione Analisi Sensoriale, SISS (Società Italiana di Scienze Sensoriali), AAIA (Associazione Arg. Ingegnere Alimentare). Già docente di Marketing presso l'Università di Buenos Aires ha svolto un'importante esperienza nella Ricerca e Sviluppo dei prodotti alimentari presso aziende multinazionali leader nel mercato alimentare (Nestlé, Molinos Rio de La Plata, Gancia). Nel corso degli anni è stata responsabile della formazione di panel in importanti aziende del settore agro-alimentare italiano.

-Il Dott. **Alessio Cavicchi** (<http://docenti.unimc.it/docenti/alessio-cavicchi>), ricercatore di Economia Agraria presso l'Università degli Studi di Macerata, che approfondirà la conoscenza delle tecniche analitiche delle scelte del consumatore nell'ambito della scienza di consumo.

-La Dott.ssa **Chiara Mignani**, esperta nel settore della consumer science

-Il Dott. **Matteo Bonfini**, Panel leader presso il Centro italiano di analisi sensoriale.

SEDE DEL CORSO

Via Francesco Grifoni
27
Matelica (MC)

PER INFORMAZIONI

CIAS INNOVATION
Tel. 0737 84215
info@analysisensoriale.it
www.analysisensoriale.it



CIAS INNOVATION
Centro Italiano di Analisi Sensoriale

23 Maggio dalle 9:00 alle 18:00

L'ANALISI SENSORIALE

- **Il ruolo fondamentale dell'analisi sensoriale** in azienda per l'R&D e per il marketing
- L'oggettività dei metodi e la normativa internazionale di riferimento
- Il panel leader: ruolo e funzioni
- Cenni di fisiologia degli organi di senso
- Il panel: il programma di selezione ed addestramento ed il monitoraggio delle performance con **Panel Check**.
- **Metodi discriminanti** quali-quantitativi: norme ed applicazione pratica
- **Metodi descrittivi**: norme ed applicazione pratica
- Le **nuove frontiere dell'analisi sensoriale**: i test e i metodi del futuro

24 maggio dalle 9:00 alle 18:00

LA CONSUMER SCIENCE

- Introduzione alla **scienza di consumo**
- Analisi della divergenza tra **percezione e comunicazione**
- **I metodi affettivi**
- I criteri di scelta del metodo per la progettazione di un disegno sperimentale efficace.
- Tipi di test ed applicazione pratica
- **Analisi dei dati ed elaborazione statistica** dei risultati
- **Sensory & Consumer**: come integrare i metodi sensoriali con quelli sul consumatore
- **Casi studio ed esercitazioni pratiche per aumentare la capacità di problem solving in azienda**



CIAS INNOVATION
Centro Italiano di Analisi Sensoriale



COSTI

Aziende/professionisti

- Quota intera 400 euro (IVA inclusa)

Iscritti all'ordine dei tecnologi alimentari dell'emilia romagna, toscana, marche ed umbria

- 10% di sconto 360 euro (IVA inclusa)

Aziende che partecipano con più di un iscritto al corso, dottorandi, dottori di ricerca, studenti e laureati da max 2 anni

- 10% di sconto 360 euro (IVA inclusa)

Per le iscrizioni ricevute dopo il 16 maggio

- Quota maggiorata 500 euro (IVA inclusa)

COME ISCRIVERSI

Ci si può iscrivere al corso compilando il modulo online al link di seguito indicato:

<http://goo.gl/forms/0FWq6drSP>

Deadline per le iscrizioni 16 maggio 2016

PAGAMENTO:

- rimessa diretta tramite bonifico bancario su c/c 0000001863, presso Banca Popolare di Ancona, filiale Matelica.
- Coordinate bancarie: IBAN IT66F0530868950000000001863
- P.IVA: IT 01851100436
- Causale: Iscrizione corso SENSORY PANEL LEADER maggio 2016

L'ISCRIZIONE INCLUDE

- Light brunch e coffee break di tutte e 2 le giornate.
- Attestato di partecipazione al Corso.
- Materiale didattico e cartella con tutti i contenuti di supporto alla lezione.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

tel. 0737 84215

info@analysisensoriale.it

www.analysisensoriale.it



CIAS INNOVATION
Centro Italiano di Analisi Sensoriale

