



Corso intensivo SISS per Sensory Project Manager I METODI NELLE SCIENZE SENSORIALI

**12-13 e 19-20 maggio 2022
il corso si svolgerà in modalità online**

Corso intensivo SISS per Sensory Project Manager



Il corso prevede due moduli:

MODULO 1: I METODI CLASSICI DELL'ANALISI SENSORIALE: TEST DISCRIMINANTI E ANALISI DESCRITTIVA (A-B-C)

MODULO 2: NUOVI METODI PER LE SCIENZE SENSORIALI: METODI DESCRITTIVI DINAMICI, METODI RAPIDI E CONSUMER STUDIES (D-E-F)

Con il patrocinio di



Con il supporto di



A CHI SI RIVOLGE

Il corso è indirizzato ai tecnologi alimentari interessati a costruire e approfondire le proprie competenze nel campo delle scienze sensoriali. Il corso mira a formare professionisti in grado di comprendere quando e come impiegare i principali metodi di valutazione sensoriale: **test discriminanti, descrittivi, dinamici e affettivi.**

Il corso ha **carattere teorico-pratico** e mira a fornire, per ciascun metodo presentato, le conoscenze necessarie per la **pianificazione di appropriati disegni sperimentali.**

Sono previste esercitazioni attraverso l'impiego del software per l'acquisizione computerizzata **Smart Sensory Box** e per l'analisi statistica dei dati sensoriali **PanelCheck** e **ConsumerCheck.**

I DOCENTI

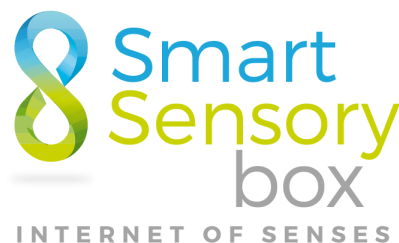
Dott.ssa Silvia Abbà
Adacta International s.r.l.

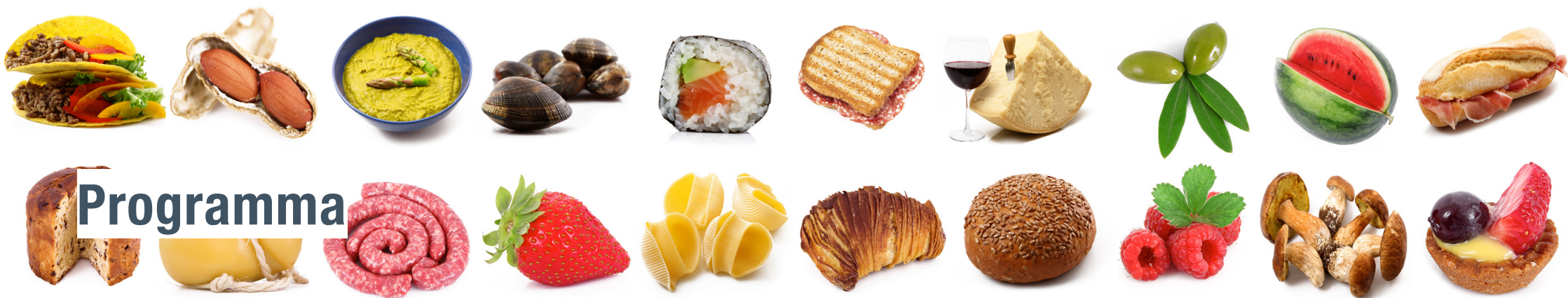
Dott.ssa Monica Borgogno
Mérieux Nutrisciences Italia

Dott.ssa Fiorella Sinesio
Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Prof. Erminio Monteleone
Prof.ssa Caterina Dinnella
Dott.ssa Sara Spinelli
Dott. Lapo Pierguidi
Università degli Studi di Firenze

Collaborerà all'organizzazione delle esercitazioni il **dott. Renzo Fusi**





Programma

GIOVEDÌ 12 MAGGIO 2022

MODULO 1: I METODI CLASSICI DELL'ANALISI SENSORIALE. TEST DISCRIMINANTI E ANALISI DESCRITTIVA (A-B-C)

A. INTRODUZIONE ALLE SCIENZE SENSORIALI. GUIDA ALLA PROGETTAZIONE DI UNO STUDIO

9 - 9.30 - Introduzione al corso e presentazione

9.30 - 11.00 - Dott. Lapo Pierguidi

Introduzione alle scienze sensoriali: panoramica dei metodi e dei campi di applicazione. Fattori fisiologici e psicologici che influenzano le valutazioni e loro controllo. Progettazione di uno studio

11 - 11.30 - Pausa

B. QUANDO CONTA LA DIFFERENZA: TEST DISCRIMINANTI

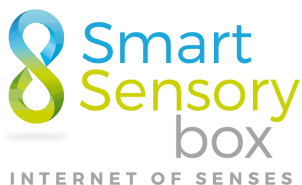
11.30 - 12.30 - Dott.ssa Monica Borgogno

Metodi discriminanti:

Test di confronto a Coppie, Triangolare, Duo-Trio, Tetra-test, Ordinamento

12.30-13.30 - **Esercitazione su test discriminanti con modalità di acquisizione computerizzata e analisi guidata dei dati**

13.30 - 14.30 - Pausa



C. DEFINIRE IL PROFILO SENSORIALE DEI PRODOTTI

14.30 - 16.30 - Dott.ssa Silvia Abbà

Metodi descrittivi: Analisi descrittiva.

Reclutamento, selezione e addestramento dei giudici

VENERDÌ 13 MAGGIO 2022

9.30 - 11.00 - **Esercitazione analisi descrittiva**

Generazione del vocabolario descrittivo e calibrazione del panel

11 - 11.30 - Pausa

11.30 - 13.00 - Dott.ssa Fiorella Sinesio

Il disegno sperimentale: Bilanciamento, randomizzazione, preparazione e controllo dei campioni

13.00 - 14.00 - Pausa

14.00 - 15.00 - Dott.ssa Fiorella Sinesio

Criteri di valutazione della performance dei giudici

15.00 - 16.00 - **Esercitazione analisi descrittiva**

Analisi e interpretazione guidata di un set di dati. Validazione del panel con metodi uni e multivariati, rappresentazioni grafiche dei risultati e interpretazione di mappe percettive con l'utilizzo del software PanelCheck



GIOVEDÌ 19 MAGGIO 2022

MODULO 2: NUOVI METODI PER LE SCIENZE SENSORIALI. METODI DESCRITTIVI DINAMICI, METODI RAPIDI E CONSUMER STUDIES (D-E-F)

D. COME CAMBIANO LE SENSAZIONI DURANTE L'ASSAGGIO: METODI DESCRITTIVI DINAMICI

9.30 - 11.00 - Prof.ssa Caterina Dinnella

Time-Intensity & Temporal Dominance of Sensations

11 - 11.30 - Pausa

11.30 - 13.00 - **Esercitazione su metodi descrittivi dinamici, analisi guidata dei dati e interpretazione dei risultati**



Corso per Sensory Project Manager



13.00 - 14.00 - Pausa

E. METODI RAPIDI PER LA CARATTERIZZAZIONE DEI PRODOTTI

14.00 - 16.00 - Prof. Erminio Monteleone

Metodi rapidi: Flash Profile – Sorting – Napping e Projective Mapping con esercitazione

VENERDÌ 20 MAGGIO 2022

9.30 - 10.00 - Dott.ssa Sara Spinelli

Test rapidi: Check-all-that-apply (CATA) e Rate-all-that-apply (RATA)

10.00-11.00 - Esercitazione CATA

Esercitazione con modalità di acquisizione computerizzata dei dati, analisi guidata dei dati e interpretazione dei risultati

11 - 11.30 - Pausa

F. PREFERENZA, ACCETTABILITÀ E EMOZIONI

11.30 - 12.30 - Prof. Erminio Monteleone

Metodi di analisi dei dati, correlazione dei dati sensoriali con dati di gradimento. Segmentazione dei consumatori: cluster di preferenza

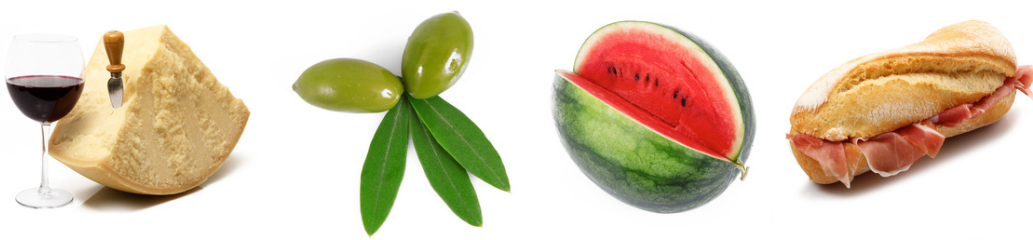
12.30-13.30 - Prof. Erminio Monteleone & dott.ssa Sara Spinelli

Esercitazione scale di gradimento e mappe di preferenza con modalità di acquisizione computerizzata e analisi guidata dei dati. Costruzione di una mappa interna di preferenza e individuazione dei driver sensoriali del gradimento

13.30 - 14.30 - Pausa

14.30 - 16.00 - Dott.ssa Sara Spinelli

Test affettivi: Accettabilità, preferenza e emozioni



ISCRIZIONI

DEADLINE ISCRIZIONI E PRE-ISCRIZIONI: 8 APRILE 2022

Per iscriversi al corso compilare questo modulo:

<https://rebrand.ly/iscrizione-SPM-2022>

Per i "non soci SISS", la quota di iscrizione ad entrambi i moduli è **650 euro** e la quota di iscrizione ad un solo modulo (1 o 2) è **500 euro** ed include l'iscrizione alla SISS. La quota per i soci SISS è di **550 euro** per i due moduli e **400 euro** per un solo modulo.

RIDUZIONI SULLA QUOTA DI ISCRIZIONE

E' prevista una riduzione sulla quota di iscrizione non socio per gli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari al raggiungimento di 20,25 e 30 partecipanti tra gli iscritti all'ordine, in particolare:

con 20 partecipanti:

15% di sconto sulla quota di iscrizione (550 €) (1 modulo: 420 €)

con 25 partecipanti:

20% di sconto sulla quota di iscrizione (500 €) (1 modulo: 400 €)

con 30 partecipanti:

25% di sconto sulla quota di iscrizione (470 €) (1 modulo: 370 €)

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il corso è aperto ad un massimo di **35 partecipanti** e verrà attivato con almeno **12 iscritti**. **Sarà data comunicazione entro il 12 aprile** ai Tecnologi Alimentari che hanno effettuato la pre-iscrizione dello sconto sulla quota di iscrizione al corso, calcolato sul numero effettivo di partecipanti, unitamente alle istruzioni per l'effettuazione del versamento, da effettuarsi **entro il 22 aprile**

LA QUOTA DI ISCRIZIONE INCLUDE:

- Iscrizione alla SISS per l'anno in corso che dà diritto ad una riduzione sugli altri eventi SISS
- Materiali didattici del corso (Atlante Sensoriale dei Prodotti Alimentari e dispense del corso) (valore 50€)
- Materiali per le esercitazioni (per la versione online: kit per test sensoriali inviato a domicilio)
- Cartellina, penna e block notes SISS
- Attestato di partecipazione al corso
- Acquisizione di crediti formativi per richiedere l'attestato di qualità e qualificazione professionale dei servizi prestati come Sensory Project Manager

Contatti

Società Italiana di Scienze Sensoriali

via Donizetti 6

50144, Firenze - Italy

CF. 94097300480

Info:

www.scienzeensoriali.it

siss@scienzeensoriali.it

+39 340 5462245



ATTESTATO DI QUALITÀ E QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE DEI SERVIZI PRESTATI RILASCIATO AI SENSI DELLA LEGGE 4/2013

La partecipazione al corso contribuisce ai requisiti di formazione richiesti per il rilascio dell'**attestato di qualità e qualificazione professionale dei servizi prestati come Sensory Project Manager.**

VERIFICA SE PUOI RICHIEDERE L'ATTESTATO

Per maggiori informazioni visita www.scienzeensoriali.it