



corso intensivo

SENSORY PANEL LEADER

MATELICA

26-27 Giugno 2017



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



corso intensivo

SENSORY PANEL LEADER

L'analisi sensoriale è una disciplina dinamica focalizzata nella percezione e accettazione di un prodotto nel mercato.

Il corso ha l'obiettivo di affinare la professionalità di coloro che intendono ottimizzare al meglio le risorse, scegliendo ed impostando i 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.

IL CORSO È RIVOLTO A

Il corso si rivolge ai professionisti, ricercatori o tutti coloro che operano in azienda nei settori R&D, Quality Control, Produzione e Marketing, interessati all'analisi sensoriale e la scienza di consumo come risorsa strategica e qualificante per il proprio profilo professionale e aziendale.

Oltre alle nozioni teoriche, i partecipanti potranno fare esperienza attraverso casi pratici ed esercitazioni per massimizzare le proprie capacità di problem solving e di costruzione del disegno sperimentale.

Per seguire al meglio le esigenze di ogni partecipante, il corso è aperto a un numero massimo di 15 iscritti.



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.

SEDE DEL CORSO

Via Francesco Grifoni 27
Matelica (MC)

I DOCENTI

- 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. Ingegneri 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.
- Prof. 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.
- Dott.ssa Chiara Mignani, esperta nel settore della consumer science
- Dott. Matteo Bonfini, Panel leader presso il Centro italiano di analisi sensoriale.

PER INFORMAZIONI

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



PROGRAMMA

26 Giugno 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 e d'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

27 Giugno dalle 9:00 alle 18:00

LA SCIENZA DEL CONSUMO

- 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



COSTI

Quote per iscrizioni prima del 1 Giugno 2017

Quota Intera 400 euro (iva inclusa)

Iscritti all'ordine dei tecnologi alimentari

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 1 Giugno 2017

Si applicherà la quota intera maggiorata di 100 euro (iva inclusa)

COME ISCRIVERSI

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

<http://goo.gl/forms/0FIWq6drSP>

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 Giugno 2017

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

