I VANTAGGI PER I SOCI SISS

L'iscrizione alla Società Italiana di Scienze Sensoriali è annuale e offre molte opportunità. I soci SISS possono:

- **partecipare alle attività organizzate dalla SISS**: corsi di formazione, workshop, convegni, progetti editoriali e di ricerca, premi per i giovani ricercatori
- **proporre l'organizzazione di corsi di formazione del prossimo convegno nazionale** o di altre attività di interesse per i soci
- **entrare a far parte del network SISS**, pubblicando sul sito web dell'associazione nella sezione **"Le scienze sensoriali in Italia"** il profilo del centro di ricerca cui afferiscono con informazioni sull'attività del gruppo di ricerca e un breve profilo professionale
- **richiedere l'attestato di qualità e qualificazione professionale di Sensory Project Manager** se in regola con i requisiti richiesti (vedi Regolamento SISS)
- **inserire il proprio profilo professionale all'interno della Sensory Job Platform**, piattaforma di incontro dell'offerta e della domanda di opportunità professionali (solo per i SPM)
- **ricevere le informazioni più aggiornate sulle novità in campo sensoriale** relative a eventi e opportunità di lavoro attraverso la **Newsletter SISS**
- **segnalare e promuovere eventi, bandi e opportunità di lavoro nel campo delle scienze sensoriali** attraverso la pubblicazione sul sito web e nella Newsletter SISS

VANTAGGI PER I SOCI SOSTENITORI

Speciali agevolazioni sono inoltre riservate ai soci sostenitori, in aggiunta ai vantaggi riservati ai soci ordinari:

- iscrizione inclusa di due soci ordinari
- pagamento di una quota ridotta per la partecipazione alle attività organizzate periodicamente dalla SISS
- pubblicazione del proprio logo nella homepage del sito SISS (**scienzesensoriali.it**), con link ad una pagina dedicata interna al sito
- abbonamento gratuito annuale (gennaio-dicembre) alla rivista Food Quality and Preference

Maggiori informazioni
su **scienzesensoriali.it**
e su **e3sensory.eu**

Dal 2011 la SISS è membro della **European Sensory Science Society (E3S)**, che riunisce le associazioni nazionali di scienze sensoriali di dodici stati europei. Per questo **i soci SISS usufruiscono dei vantaggi riservati alla E3S** e possono:

- **accedere all'area riservata sul sito E3S**, in cui è possibile consultare e pubblicare le tesi di dottorato relative alle scienze sensoriali discusse in Europa dal 2009 (PhD Thesis Archive) e condividere documenti riservati con gli altri soci
- **Abbonarsi a Food Quality and Preference**, rivista ufficiale della E3S, a un prezzo speciale

- **Godere di uno sconto del 25%** su tutti i libri di Food Science pubblicati da Elsevier
- **ricevere le informazioni più aggiornate sulle novità in campo sensoriale** relative a eventi e opportunità di lavoro in Europa attraverso la Newsletter E3S
- **entrare nel network E3S** partecipando alle attività organizzate dagli E3S Working Group, con collaborazioni e nuove proposte.

Ad oggi gli E3S Working Group operativi sono tre:

- **Education**, dedicato alla mappatura dell'offerta dei corsi universitari in ambito sensoriale in Europa, coordinato da Catherine Dacremont (University of Burgundy - AgroSup Dijon)
- **PDO Products**, dedicato a promuovere attività di ricerca sui prodotti tipici, coordinato da Mario Zannoni (Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate) e Francisco José Pérez Elortondo (Universidad del Pais Basco)
- **Children**, dedicato a promuovere attività di ricerca sui fattori che influenzano la percezione sensoriale nei bambini, coordinato da Margrethe Hersleth (Nofima)