

## Programma

### Lunedì 11 dicembre, ore 9,00 - 18,30

- Costi e benefici delle valutazioni sensoriali nell'industria alimentare.  
**Mario Bertuccioli**
- Regole fondamentali per l'acquisizione dei dati sensoriali.  
**Ella Pagliarini**
- Le valutazioni descrittive.  
**Ella Pagliarini**
- La selezione e l'addestramento del *panel*: esempi applicativi relativi alla valutazione dei formaggi e della carne.  
**Flavia Gasperi, Edi Piasentier**
- La generazione dei termini e la definizione della scheda descrittiva: esempio applicativo relativo alla valutazione dei salumi.  
**Angela Carlucci**

### Martedì 12 dicembre, ore 9,00 - 18,30

- La pianificazione e la validazione delle valutazioni: esempi applicativi relativi alla valutazione dei vini.  
**Angela Carlucci**
- Le valutazioni intensità-tempo: tecnica e applicazioni  
**Fiorella Sinesio**
- Le valutazioni sensoriali nell'ottimizzazione di prodotto e di processo: esempi applicativi relativi ai settori lattiero-caseario e frutticolo.  
**Silvia Abbà, Antonio Scacco**
- Stima del gradimento dei prodotti da parte dei consumatori: pianificazione dei test ed analisi dei dati.  
**Erminio Monteleone**
- L'analisi sensoriale nella valorizzazione di un prodotto alimentare  
**Carmela Maria Lanza**

### Mercoledì 13 dicembre, ore 9,00 - 12,30

**Meeting degli utilizzatori del FIZZ network acquisition system:**  
Prestazioni della versione 2.20 nella gestione dei giudici, nell'acquisizione e nell'analisi dei dati.

## Obiettivi e finalità del Corso

L'analisi sensoriale è una scienza complessa i cui limiti non risiedono nei metodi impiegati, ma nella scelta e nella modalità di esecuzione di tali metodi. Il corso vuole fornire un approccio metodologico corretto a questa disciplina in grado di rispondere operativamente alla risoluzione di molteplici problemi nel settore agroalimentare liberandola dalle aspettative che spesso vanificano obiettivo e risultati. I docenti affronteranno le tematiche relative alla corretta scelta ed applicazione dei metodi facendo ricorso a casi studio riguardanti diverse matrici alimentari (carne, vino, formaggi, salumi, frutta). Il corso si rivolge a quanti, in strutture di ricerca o aziende private, si sono avvicinati o vogliono avvicinarsi all'analisi sensoriale.

### Iscrizione:

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Ente \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Cap. \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

### Quota di Iscrizione

La quota di iscrizione è di 400 euro per i soci SISS e di 600 euro per i non soci.

Il corso sarà tenuto per un numero minimo di 12 partecipanti e un massimo di 30.

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 7 dicembre 2006.

### Metodo di pagamento

q Bonifico Bancario intestato a:  
Società Italiana di Scienze Sensoriali. Bipop-Carire,  
Ag. V.le F.lli Rosselli, FI

C/C 694851 ABI: 05437 CAB: 02800 CIN: D

q Pagamento diretto

Firma \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

Inviare questa scheda a: Carmela Maria Lanza,  
Facoltà di Agraria DOFATA - Via S. Sofia, 98 -  
95123 Catania oppure tramite fax + 39 095 7141960