

## Corso di Formazione

Società Italiana di Scienze Sensoriali



Valutazioni sensoriali degli  
alimenti: pianificazione  
dei test ed analisi dei dati.

Firenze, 27/29 giugno 2005  
Via Donizetti, 6

## I docenti del corso

**Prof. Mario Bertuccioli**

Università degli Studi di Firenze, Presidente SISS.

**Prof. Vincenzo Esposito Vinzi**

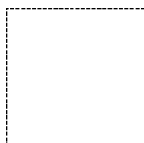
Università degli Studi di Napoli, Federico II,  
Segretario Scientifico dell'International Federation of  
Classification Societies.

**Prof. Erminio Monteleone**

Università degli Studi della Basilicata, Vice Presidente SISS.

**dott.sa Fiorella Sinesio**

Ricamatore presso l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli  
Alimenti e la Nutrizione. Presidente della European Sensory  
Network(ESN) e Consigliere SISS.



Valutazioni sensoriali degli alimenti:  
pianificazione dei test ed analisi dei dati.  
Firenze 27/29 giugno 2005



Società Italiana di Scienze Sensoriali  
Via Donizetti, 6  
50144 FIRENZE



## Programma:

### Lunedì 27 giugno, ore 10,00 – 18,00

- Analisi delle componenti principali applicata ai dati sensoriali: significatività dei modelli ed interpretazione dei risultati.

**Mario Bertuccioli**

- Metodi statistici per il controllo dei panel nel tempo e valutazione del rendimento in circuiti interlaboratorio: utilizzo dell'ANOVA e dell'Analisi Procrastica Generalizzata

**Fiorella Sinesio**

- Mappe di preferenza interne ed esterne: significatività dei modelli ed interpretazione dei risultati.

**Mario Bertuccioli**

### Martedì 28 giugno, ore 9,00 – 18,00

- L'approccio PLS all'analisi delle variabili latenti: tecniche di regressione (PLS1, PLS2), analisi di matrici disgiunte (L-PLS, U-PLS) e analisi multiblocco per mezzo di reti di causalità (PLS-PM, Domino PLS).

**Vincenzo Esposito Vinzi**

- Pianificazione e controllo delle valutazioni sensoriali: la valutazione di stimoli sensoriali complessi (astringenza) e le interazioni gusto olfatto.

**Erminio Monteleone**

### Mercoledì 29 giugno, ore 9,00 – 17,00

- Pianificazione e controllo dei test di preferenza: criteri di selezione e segmentazione dei soggetti, selezione delle scale di valutazione, l'effetto dei contesti, l'analisi dei dati.

**Erminio Monteleone**

- Pianificazione e controllo dei test per l'analisi delle attese di gradimento e sensoriali dei consumatori verso i prodotti alimentari ed analisi dei dati.

**Erminio Monteleone**

## Obiettivi e finalità del Corso

Il corso intende fornire a quanti lavorano nel campo delle valutazioni sensoriali gli elementi di conoscenza necessari al controllo della conduzione dei test ed all'applicazione degli strumenti di interpretazione e validazione dei dati sensoriali.

Le tematiche oggetto del corso riguardano le modalità di pianificazione di test finalizzati all'analisi dell'accettabilità dei prodotti alimentari ed allo studio della percezione di stimoli complessi. Inoltre ampio spazio è dedicato all'uso degli strumenti statistici per l'interpretazione e la validazione dei dati sensoriali.

### Iscrizione:

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

Ente \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Cap. \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

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

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

### Quota di Iscrizione

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

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

### Metodo di pagamento

Bonifico Bancario

C/C 06948 ABI: 05437 CAB: 02800 CIN: 39-Q

Pagamento diretto

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

*Inviare questa scheda alla Segreteria SISS*

Via Donizetti, 6 50144, Firenze

Tel 055 3220320 Fax 055 3220 805

info@scienze sensoriali.it www. scienze sensoriali.it

