



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

**16-17 e 23-24 marzo 2023
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 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

Università degli Studi di Firenze

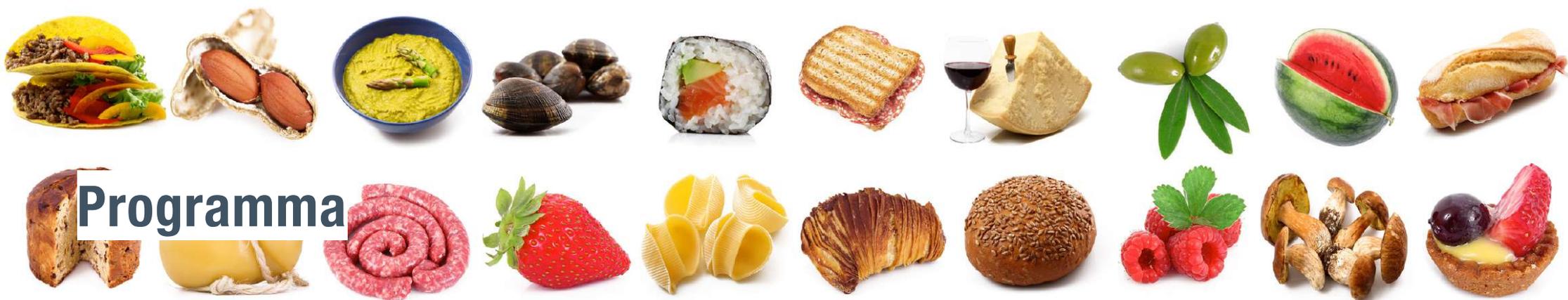
Prof. Monica Laureati

Università degli studi di Milano

Prof. Rossella di Monaco

Università degli studi di Napoli

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



Programma

GIOVEDÌ 16 MARZO 2023

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 - Prof.ssa Rossella di Monaco

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 17 MARZO 2023

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

Criteria 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 23 MARZO 2023

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.ssa Monica Laureati

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

VENERDÌ 24 MARZO 2023

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 - Dott.ssa Sara Spinelli

Test affettivi: Accettabilità, preferenza e emozioni

12.30-13.30 - Prof. Erminio Monteleone

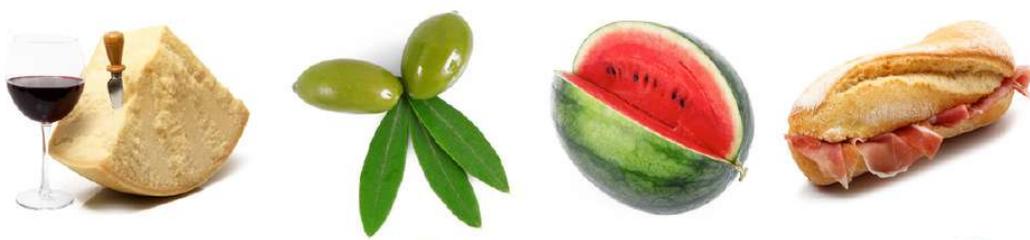
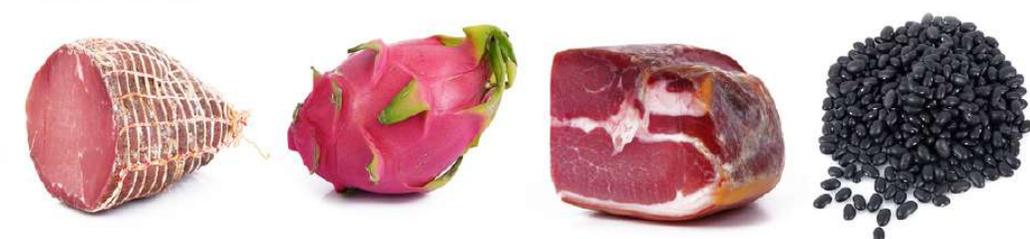
Metodi di analisi dei dati, correlazione dei dati sensoriali con dati di gradimento. Segmentazione dei consumatori: cluster di preferenza

13.30 - 14.30 - Pausa

14.30 - 16.00 - 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



ISCRIZIONI

DEADLINE ISCRIZIONI E PRE-ISCRIZIONI: 3 MARZO 2023

Per iscriversi al corso compilare questo modulo:

<https://forms.gle/GTepDVH6jpEK73Yw8>

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 di 100 € sulla quota di iscrizione per gli iscritti all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari**.

Per gli **studenti** è prevista una quota ridotta di 450 euro (non soci) e 380 euro (soci SISS).

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il corso è aperto ad un massimo di **35 partecipanti** e verrà attivato con almeno **12 iscritti**.

La partecipazione al corso SPM completo consente l'acquisizione di **15 CF** per la partecipazione all'intero corso, oppure **10 CF** per la partecipazione a un solo modulo, nel piano di formazione continua per gli iscritti all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari**.

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

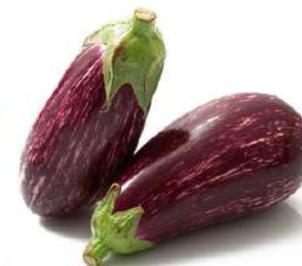
CF. 94097300480

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