



**Le scienze sensoriali**  
**Metodi e applicazioni per il product development**  
**Brescia, 28, 29 settembre, 5 e 6 ottobre 2017**  
**Ore 9,30 – 17,30**

Le scienze sensoriali si stanno confermando sempre di più come l'ambito decisivo per la messa a punto di strumenti in grado mettere in comunicazione chi produce prodotti alimentari e chi li consuma.

I progressi nelle neuroscienze e nelle scienze del comportamento, una statistica sempre più solida e specializzata consentono una sempre maggiore affidabilità nella capacità di previsione del comportamento dei consumatori.

Il corso intensivo, realizzato in collaborazione tra la **Società Italiana di Scienze Sensoriali** ed il **Centro di Valutazione Alimentare di CAST Alimenti**, si propone di offrire ai partecipanti la possibilità di acquisire ed applicare le più aggiornate tecniche delle scienze sensoriali con particolare attenzione ai metodi a supporto della prototipazione e validazione dei prodotti gastronomici.

Il corso avrà un carattere teorico/pratico con casi concreti di studio e analisi dei dati utilizzando software statistici dedicati e largamente disponibili e accessibili in rete.

Il corso, realizzato presso i laboratori di CAST Alimenti, costituisce **prerequisito per la richiesta dell'Attestazione di qualità e qualificazione professionale per i servizi prestati da Sensory Project Manager.**

#### **DESTINATARI**

Responsabili e addetti alla Ricerca e Sviluppo di aziende di produzione e trasformazione alimentare; Tecnici e Professionisti addetti a processi di trasformazione gastronomica degli alimenti; Responsabili ed addetti agli Approvvigionamenti; tutti coloro che sono interessati alla valutazione sensoriale degli alimenti su base statistica e ad acquisire gli elementi fondamentali di previsione del comportamento dei consumatori.

#### **PROGRAMMA DEI CONTENUTI**

##### **MODULO 1: INTRODUZIONE ALLE SCIENZE SENSORIALI. INTERAZIONI SENSORIALI E GUSTO**

**Data: Giovedì 28 settembre 2017, ore 9,30-17,30**

- Introduzione all'analisi sensoriale: definizione, panoramica dei metodi e campi di applicazione
- Il gusto: interazioni sensoriali e meccanismi della percezione
- Fattori psicologici che influenzano le valutazioni e loro controllo. Errori fisiologici e psicologici
- Progettazione di uno studio: note pratiche
- Panel addestrato, consumatori e esperti. Quali differenze?
- Quando Conta La Differenza: Test Discriminanti
- Metodi discriminanti: Test di confronto a Coppie, Triangolare, Duo-Trio, Tetra-test, Ordinamento

##### **MODULO 2: CARATTERIZZAZIONE SENSORIALE DEI PRODOTTI**

**Data: Venerdì 29 settembre 2017, ore 9,30-17,30**



### **Metodi descrittivi 1**

Analisi descrittiva

- Che cos'è: a cosa serve e a cosa non serve
- Reclutamento, selezione e addestramento dei giudici
- Generazione del vocabolario descrittivo e calibrazione del panel
  
- Il disegno sperimentale: Bilanciamento e randomizzazione, preparazione e controllo dei campioni
- Criteri di valutazione della performance dei giudici
- 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
- Metodi descrittivi dinamici: Time Intensity e Temporal Dominance of Sensations

### **MODULO 3: CARATTERIZZAZIONE SENSORIALE E STUDIO DELLE COMBINAZIONI IN CUCINA**

**Data: Giovedì 5 ottobre 2017, ore 9,30-17,30**

#### **Metodi descrittivi 2**

- Profilo libero (Free Choice Profiling – Repertory Grid Method)
- Check all that apply (CATA) e Rate-All-That-Apply (RATA)
- Le scienze sensoriali in cucina
- Profilo sensoriale di un prodotto utilizzato come ingrediente in cucina
- Creatività in cucina e product development
- Abbinamenti cibi-bevande e combinazioni di ingredienti in cucina
- Armonia – Complessità – Equilibrio
- Profilo culinario – usi in cucina

### **MODULO 4: PREFERENZA, ACCETTABILITÀ E EMOZIONI**

**Data: Venerdì 6 ottobre 2017, ore 9,30-17,30**

#### **Test affettivi: Accettabilità e preferenza e emozioni**

- Gradimento – Preferenza – Accettabilità
- Metodi impliciti e espliciti
- Le mappe di preferenza: interpretazione e analisi guidata.
- Relazione tra dati sensoriali e dati di gradimento: i driver sensoriali del gradimento
- Emozioni e situazioni di consumo
- Il ruolo delle emozioni nella percezione dei prodotti.
- Emozioni e product development
- Il profilo emozionale di un prodotto
- Il ruolo del contesto nella percezione dei prodotti

### **COSTO DI PARTECIPAZIONE RISERVATO PER I TECNOLOGI ALIMENTARI**

**€ 700,00 + IVA. Il costo comprende la partecipazione al corso, il materiale didattico, il volume "Atlante sensoriale dei prodotti Alimentari" realizzato dalla SISS, le colazioni di lavoro ed i coffee break, il rilascio dell'attestato di partecipazione che costituisce prerequisito per la richiesta dell'Attestazione di qualità e qualificazione professionale per i servizi prestati da Sensory Project Manager**

La partecipazione prevede il riconoscimento di 32 CF per i Tecnologi Alimentari