



COME ARRIVARE



● AUTO

Dall'A1 uscita Parma Centro proseguire in direzione Colorno. Procedere per una decina di km. La Reggia si trova nel centro di Colorno, in Piazza Garibaldi, ed è ben visibile dalla strada.

● AEREO

Gli aeroporti più vicini a Colorno sono quelli di **Bologna** e gli **Aeroporti di Milano** (Linate e Malpensa). Ci sono anche alcuni collegamenti a **Parma**. Vedi indicazioni per il percorso in auto o in treno.

● TRENO

Dalle stazioni di Bologna (60 minuti circa) e Milano (90 minuti circa) ci sono **collegamenti** diretti con la stazione di Parma. Un **autobus** parte, con frequenza oraria, immediatamente davanti all'uscita della stazione stessa (il viaggio dura circa 15 minuti).

● BUS

Da Parma stazione ferroviaria per Colorno ore: **7,10 - 8,15 - 9,15**.
Da Colorno P.zza Garibaldi per Parma ore: **16,45 - 17,15 - 17,45 - 18,15**

I locali dell'Università di Scienze Gastronomiche sono ubicati al secondo piano della Reggia di Colorno.



A CHI E' DESTINATO IL CORSO

Per la prima volta un corso tecnico full immersion di Analisi sensoriale e di Consumer Science dal taglio multidisciplinare, tenuto dai maggiori specialisti del settore, affronta le tematiche anche dal punto di vista pratico, utilizzando uno dei più moderni laboratori di analisi sensoriale.



INFORMAZIONI GENERALI

- Il Corso sarà tenuto presso l'Università di Scienze Gastronomiche - Aula delle Volte nell'incantevole Reggia di Colorno in Piazza Garibaldi a Colorno (PR).
- La quota d'iscrizione è di € 1.000,00 per i Soci AITA e di € 1.080,00 per i non Soci e in quest'ultimo caso comprende la quota associativa per il 2008
- La quota d'iscrizione comprende una copia del testo "Analisi sensoriale & consumer science" di S. Porretta.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla via fax insieme alla quota partecipazione entro il **28 SETTEMBRE 2007** alla Segreteria Organizzativa

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un diploma di partecipazione

Per ulteriori informazioni contattare la
Segreteria Organizzativa
Sede AITA - Emilia Romagna
Sig.ra Nancy Salvarani
Strada Farini, 31
43100 PARMA
Tel./ Fax 0521/230507
E-Mail: aitaer@tin.it
<http://www.aita-nazionale.it>



Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Corso teorico-pratico



Sensory & Consumer Science

(con esercitazioni di laboratorio)

Reggia di Colorno
Colorno - Parma

8-9 - 15-16 Ottobre 2007





PROGRAMMA DEL CORSO

ORARIO: 9,30 -17,30

Lunedì 8 ottobre

Sensory analysis

- i test fondamentali (determinazione di soglia, test triangolare e analisi descrittiva quantitativa, QDA)
- conoscenze basilari di statistica (per non statistici)
- esercitazione di laboratorio con elaborazione dei risultati

Prof. Sebastiano Porretta,

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma

Martedì 9 ottobre

La consumer science

- ambito di applicazione e abusi
- ranking test e poligoni di preferenza
- moderne tecniche di product development: la slope analysis e la conjoint analysis
- esercitazione di laboratorio

Prof. Sebastiano Porretta,

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma

Lunedì 15 ottobre (mattino)

La shelf life sensoriale

- La shelf life e l'approccio sensoriale
- Test fondamentali
- Elementi di statistica
- Survival analysis (Weibull)
- Tecniche predittive
- Metodi di rappresentazione
- Shelf life & consumer science
- esercitazione di laboratorio

Dr. Alberto Gatti e Dr.ssa Michela Mediani,
Sen&CA, Sensory & Consumer Analysis, Neutron

Lunedì 15 ottobre (pomeriggio)

Il design di scenari innovativi in ambito alimentare

- Metodi e casi di innovazioni design driven
- Docente: Prof.ssa Anna Meroni,*
Design dei Servizi e Design Strategico, Facoltà del Design del Politecnico di Milano

Per una regia critica della comunicazione

- Sistemi, strumenti, modelli comunicativi per il settore alimentare.

Prof.ssa Valeria Bucchetti,

Design della Comunicazione, Facoltà del Design del Politecnico di Milano

Martedì 16 ottobre

Significato e determinazione delle sostanze aromatiche negli alimenti

- il quadro normativo vigente a livello comunitario nel settore delle sostanze aromatizzanti
- sistemi di chemorecezione (gusto e olfatto)
- relazione tra struttura e sensazione
- metodiche di correlazione tra analisi sensoriale e strumentale
- esercitazione di laboratorio

Dr. Claudio Ghizzoni, Mastertaste spa



SCHEDA DI ADESIONE

(da inviare via fax 0521 230507)

Desidero iscrivermi al Corso Teorico-Pratico

Sensory & Consumer Science

(con esercitazioni di laboratorio)

Reggia di Colorno - Parma 8-9 - 15-16 Ottobre 2007

.....
Cognome e Nome

.....
Ente/Ditta

.....
Settore di attività

.....
Indirizzo

.....
CAP

.....
Città

.....
Tel.

.....
Fax

.....
e-mail

Socio AITA SI NO

Il suo indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato per scopi promozionali dell'attività della nostra Associazione. Ai sensi della legge 675/96 Art. 13 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei dati.

Firma

Bonifico sul c.c. n. 00011226171 Intesa/BCI
Agenzia 20, - Milano
(CAB 09498-ABI 03069 - CIN: A)

assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

€ 1.000,00= soci

€ 1.080,00= non soci