



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

## DESCRIZIONE E MISURAZIONE DELLA PERCEZIONE: METODI E STRUMENTI PER L'INNOVAZIONE NEL FOOD



IASA  
INTERNATIONAL ACADEMY  
OF SENSORY ANALYSIS

12 APRILE 2019 - ORE 9:00

UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE  
Via Emilia Parmense, 84 (Piacenza)

La partecipazione all'evento è gratuita, previa iscrizione al link: <https://goo.gl/forms/gvYjhBknQXz2Cj4q2>

ORE 9:00

Inaugurazione del nuovo laboratorio sensoriale della Facoltà con esperienze d'impiego.



ORE 10:00 - INIZIO WORKSHOP

Marco Trevisan

*Presidente della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica*

**IL SALUTO**

Luigi Odello

*Segretario Accademico Iasa*

**L'ANALISI SENSORIALE PER L'INNOVAZIONE**

Eugenio Brentari

*Università degli Studi di Brescia - Dipartimento economia e management*

**LA STATISTICA PER L'ANALISI SENSORIALE VISTA DAL PORTALE BD SENSORY**

Milena Lambri

*Università Cattolica del Sacro Cuore - DiSTAS*

**LA PROGETTAZIONE DI UN MODERNO LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE:  
CRITERI E CRITICITÀ**

Devis Bianchini

*Università degli Studi di Brescia - Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione*

**LA REALIZZAZIONE DI SOFTWARE PER L'ELABORAZIONE DEI DATI: IL BSS 2.0**

Roberto Zironi

*Università degli Studi di Udine*

**GLI ECCESSI SENSORIALI**

Manuela Violoni

*Narratori del gusto*

**LA COMUNICAZIONE**

ORE 12:30 – PAUSA SENSORIALE

Esplorazione sensoriale dei prodotti tipici piacentini e delle aziende dei Narratori del gusto e dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate.

ORE 14:30 – RIPRESA WORKSHOP

Francesca Venturi

*Università degli Studi di Pisa*

**OLIO NUOVO VINO VECCHIO? L'INTEGRAZIONE DI DATI CHIMICI E SENSORIALI PER  
INDIVIDUARE LE CONDIZIONI OTTIMALI DI CONSERVAZIONE**

Fabjola Bilo

*Università degli Studi di Brescia - Dipartimento di Ingegneria Meccanica e Industriale*

**PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF SOLDERA CASE BASSE WINE INTEGRATED WITH  
SENSORY ANALYSIS**

Gian Paolo Braceschi

*Centro Studi Assaggiatori*

**LA CERTIFICAZIONE SENSORIALE: ESPRESSO ITALIANO E ACETO BALSAMICO DI MODENA**

Beatrice Lerma

*Politecnico di Torino*

**L'ANALISI SENSORIALE DI MATERIALI NON FOOD**

Giuseppe Ferroni

*Università degli Studi di Pisa*

**A OGNI VINO IL SUO CALICE: L'OTTIMIZZAZIONE DELLA SCELTA MEDIANTE L'INTEGRAZIONE  
TRA DATI CHIMICO-FISICI E SENSORIALI**

---

CON IL SUPPORTO DI:

