



SENSORY MASTER EXECUTIVE STATISTICA

LABORATORIO INFORMATICO DI CONTRADA S. CHIARA

CONTRADA SANTA CHIARA, 50 - BRESCIA 25122

DA LUNEDÌ **7 MARZO** A MERCOLEDÌ **9 MARZO** 2022 | DALLE 9.00 ALLE 17.00

In vent'anni le scienze sensoriali hanno permeato le imprese, le università e i centri di ricerca più di quanto non abbiano fatto nella loro storia precedente. Parimenti in questo periodo sono avvenuti fenomeni degni di rilievo: è cambiato l'approccio al consumo da parte dell'industria, sono cambiati i consumatori che dedicano sempre maggiore attenzione all'alimentazione e ai prodotti del territorio, sono stati messi a punto nuovi test e nuove tecniche statistiche.

Sensory Master Executive cerca di cogliere questi cambiamenti attraverso lezioni mirate tenute da professori universitari ed esperti e rivolte a chi conosce e pratica l'analisi sensoriale.

Si compone di più moduli, indipendenti e non gerarchici.

A CHI SERVE

A quanti praticano l'analisi sensoriale scientifica e si trovano a elaborare e a interpretare i dati ottenuti da panel di laboratorio o da quelli dei consumatori; a chi insegna analisi sensoriale in università o la impiega nella ricerca. Pur partendo dalle basi della materia e dall'uso di software per l'elaborazione dei dati, ai partecipanti è richiesta una certa confidenza con gli strumenti elettronici.

I DOCENTI

- » **EUGENIO BRENTARI**
Professore ordinario
Università degli Studi di Brescia
- » **MARICA MANISERA**
Professore associato
Università degli Studi di Brescia
- » **MARIKA VEZZOLI**
Ricercatrice
Università degli Studi di Brescia

I CONTENUTI

- » Richiami di matematica
- » La Statistica nell'analisi sensoriale: terminologia
- » La matrice dei dati
- » Analisi univariata e multivariata dei dati
- » Metodi e modelli statistici per l'analisi delle percezioni soggettive
- » Modelli di classificazione e previsivi

*Le esercitazioni saranno curate
dal Centro Studi Assaggiatori*



SENSORY MASTER EXECUTIVE STATISTICA

DETTAGLI DEL CORSO

DATE DEL CORSO
07 – 08 – 09 marzo 2022
09.00 – 17.00

QUOTA DI PARTECIPAZIONE
950 € + IVA (1.159 €)
Sconto 20% ai soci lasa

DATI PER IL BONIFICO
INTESTATO A
Centro Studi Assaggiatori Soc. Coop.
IBAN
IT 36 N 05387 11215 0000 4270 1250
FILIALE DI
Bper Banca – Brescia 3061

TERMINE DI ISCRIZIONE
11 febbraio 2022

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione si effettua inviando la presente scheda, debitamente compilata e firmata unitamente a copia del bonifico bancario, via e-mail, all'organizzatore del corso.

PARTECIPANTE

Nome _____
Cognome _____
Telefono _____
Fax _____
E-mail _____

INTESTAZIONE FATTURA

Ragione sociale _____
Indirizzo _____
CAP _____
Città _____
Provincia _____
P. Iva _____
CF _____
PEC _____ e/o CODICE SDI _____

PER INFORMAZIONI

ORGANIZZATORE
Centro Studi Assaggiatori

REFERENTE
Centro Studi Assaggiatori

TELEFONO
030 397 308

E-MAIL
info@assaggiatori.com

I dati riportati verranno trattati nel rispetto del GDPR e conservati senza scadenza. L'interessato potrà chiederne la cancellazione con semplice nota. Con la presente il dichiarante acconsente inoltre all'iscrizione alla news edita dal Centro Studi Assaggiatori. L'interessato è consapevole che i suoi dati persisteranno a tempo indefinito per gli usi e le finalità connessi al trattamento, che può richiederne la cancellazione in qualunque momento tramite richiesta esplicita con email (info@assaggiatori.com) e che la richiesta sarà evasa entro e non oltre 30 giorni. L'interessato è consapevole che può richiedere una copia elettronica dei dati in possesso del Centro Studi Assaggiatori in qualunque momento tramite richiesta esplicita mediante email (info@assaggiatori.com) e che la richiesta sarà evasa entro e non oltre 30 giorni.

L'organizzazione si riserva di non attivare il corso in caso di impedimento dandone comunicazione agli iscritti con 48 ore di anticipo e restituendo la cifra versata.

PER ISCRIZIONE E ACCETTAZIONE
(timbro e firma)