

## SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Seminario

### LA VALORIZZAZIONE DELLE PECULIARITÀ TERRITORIALI ATTRAVERSO GLI ASPETTI SENSORIALI DEL PRODOTTO

**Mercoledì 20 Luglio 2011**  
15.00 – 18.30

**Albenga (SV) – Regione Rollo, 98**  
Strada statale Aurelia

Cognome

Nome

Ruolo in Azienda - Ente

Azienda - Ente

Indirizzo

Città CAP

Tel. Fax

Web

E-mail

Data

Firma

→ Da inviare via fax 0182 544530 o e-mail  
azienda.speciale@sv.camcom.it

## CONDIZIONI CONTRATTUALI

- L'Azienda Speciale al ricevimento della Scheda Iscrizione contatterà la persona iscritta per fornire i dettagli organizzativi di partecipazione ed il programma del seminario.
- L'Azienda Speciale si riserva la facoltà di annullare il seminario informando gli iscritti entro 5 giorni prima della data prevista per lo svolgimento del seminario.
- Per il seminario è previsto un numero minimo ed un numero massimo di partecipanti: al di sotto di n. 10 partecipanti il corso non verrà attivato, e se le adesioni saranno superiori alla capienza dell' aula verranno confermate le iscrizioni secondo l' ordine di arrivo delle stesse presso l'Azienda Speciale, fino ad esaurimento posti.

### **Informativa sul trattamento dei dati personali** **(Art. 13 D.Lgs 30 giugno 2003 n.196)**

Con l'iscrizione al corso si prende atto che:

- i dati forniti vengono raccolti dall'Azienda Speciale in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 sul "Codice in materia di protezione dei dati personali"
- i dati forniti sono necessari per partecipare al corso e saranno trattati nell'ambito dell'attività stessa (rapporti con l'Organizzazione e con l'Azienda Speciale)
- il rifiuto a fornirli comporta la mancata partecipazione al corso
- il trattamento dei dati, oltre che per le finalità sopra dette, è effettuato anche per finalità d'informazione di attività promozionali, ovvero per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazioni da parte dell'Azienda Speciale
- all'interessato del trattamento in esame sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. n°196/2003 con le modalità di esercizio precisate nei successivi art. 8 e 9
- titolare del trattamento è l'Azienda Speciale per la Formazione Professionale e la Promozione Tecnologica e Commerciale della Camera di Commercio di Savona

### **AZIENDA SPECIALE**

Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV)  
[www.sv.camcom.gov.it](http://www.sv.camcom.gov.it)

### **Servizi alle imprese e promozione**

Tel Fax 0182 544530 - [azienda.speciale@sv.camcom.it](mailto:azienda.speciale@sv.camcom.it)

### **Laboratorio Chimico Merceologico**

Tel Fax 0182 50960 - [info@labsvcamcom.it](mailto:info@labsvcamcom.it)



Azienda Speciale per la Formazione Professionale  
e la Promozione Tecnologica e Commerciale

Laboratorio Chimico Merceologico

Seminario

## LA VALORIZZAZIONE DELLE PECULIARITÀ TERRITORIALI ATTRAVERSO GLI ASPETTI SENSORIALI DEL PRODOTTO

**Albenga (SV)**  
**Mercoledì 20 luglio 2011**

## **PREMESSA**

---

L'analisi sensoriale è l'insieme delle metodiche con le quali è possibile analizzare le caratteristiche percepibili di qualsiasi prodotto, ambiente o servizio in condizioni controllate, attraverso i cinque sensi: vista, udito, olfatto, gusto, tatto.

In campo agro-alimentare è diventata una prassi comune ricorrere alle analisi sensoriali, in quanto gli alimenti, oltre a possedere le caratteristiche qualitative conformi ai criteri di legge, devono anche essere graditi dal consumatore finale, sia in termini percettivi che di prestazioni (accettabilità).

L'industria alimentare utilizza le analisi sensoriali sia come uno strumento di verifica del rispetto dei disciplinari di produzione, nonché delle normative vigenti, che come vero e proprio strumento di Marketing per lo Sviluppo di nuovi prodotti e di nuovi concept di prodotto.

Lo studio del prodotto in relazione al territorio diventa un elemento chiave sia per la vendita, che per l'organizzazione dei fattori della produzione: oggi più che mai è l'offerta che si adegua alla domanda e non più il contrario. Una volta chiara la modalità di percezione del prodotto/territorio si può elaborare una strategia commerciale adeguata. Per fare analisi sensoriali bisogna applicare tecniche e metodi riconosciuti internazionalmente dal mondo scientifico, in ambienti controllati e conformi, sotto la supervisione di tecnici qualificati.

## **OBIETTIVI**

---

- Fornire un quadro sintetico dei differenti metodi di analisi sensoriali, dei diversi campi di applicazione e della possibilità di ottenere certificazioni di qualità
- Promuovere la strategia commerciale e la ricerca di una maggiore qualità del prodotto attraverso l'analisi degli aspetti sensoriali
- Individuare spunti di riflessione per implementare lo studio, la ricerca e il miglioramento dei singoli prodotti attraverso le analisi sensoriali in relazione alle caratteristiche del territorio di appartenenza
- Evidenziare la fondamentale dell' 'esecuzione delle analisi in ambienti protetti ed altamente qualificati', in grado di rilasciare tutte le certificazioni richieste e di interpretare al meglio i risultati delle analisi

## **DESTINATARI**

---

- Titolari e Responsabili qualità di aziende alimentari, agroalimentari
- Produttori diretti in campo agroalimentare
- Enti di controllo
- Operatori interessati ad approfondire le tematiche del settore analisi sensoriali

## **DOCENTI**

---

I docenti sono tecnici esperti dei Laboratori Chimici del Sistema Camerale e di società private altamente qualificate del settore, che seguono e affiancano le imprese ed i soggetti preposti per tutti gli aspetti relativi alle analisi sensoriali

## **PROGRAMMA**

---

- Il marketing sensoriale: dal consumatore al processo di produzione
- La strategia commerciale attraverso la percezione del prodotto
- Il controllo sensoriale
- Le peculiarità territoriali ed il "Tipicitometro"
- Lo strumento analitico di controllo: il laboratorio di Analisi Sensoriale della CCIAA di Savona ad Albenga
- Principali metodi utilizzati per l'effettuazione di analisi sensoriali: casi studio

## **INFORMAZIONI**

---

Ad ogni partecipante verrà consegnata copia del materiale didattico ed informativo.