



International Academy  
of Sensory Analysis

# L'ACCADEMIA TRA UNIVERSITÀ E IMPRESA

# CHI SIAMO

Un'accademia internazionale e scientifica, fondata nel 2005 per studiare e diffondere l'analisi sensoriale, quale strumento di descrizione e di misurazione del percepito, ma anche come mezzo per migliorare la qualità della vita.



**International Academy  
of Sensory Analysis**



# ESSERE ACCADEMICI 2021

## I VANTAGGI PER TUTTE LE CATEGORIE DI ACCADEMICI

- La nuovissima Bibliografia dell'analisi sensoriale;
- le norme di buona prassi di analisi sensoriale;
- abbonamento gratuito a L'Assaggio;
- abbonamento gratuito a Sensory News;
- informazioni sulle attività nel mondo dell'analisi sensoriale;
- partecipazione gratuita alle Tornate dell'Accademia.

# ESSERE ACCADEMICI 2021

## I VANTAGGI IN PIÙ PER GLI ACCADEMICI ORDINARI E CORRISPONDENTI PROFESSIONISTI

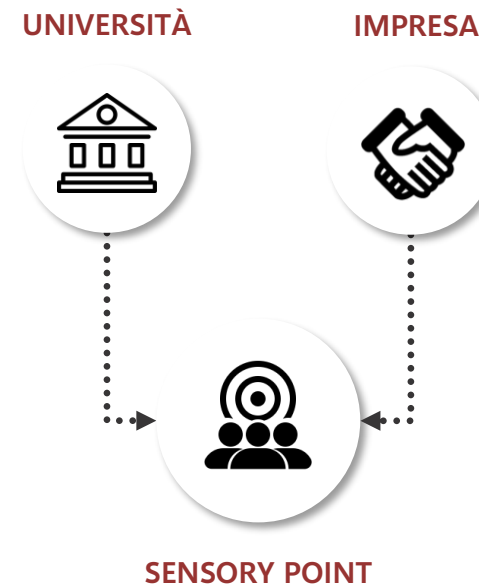
- Riconoscimento secondo la legge 4/2013;
- ottenimento del marchio di qualità International Academy of Sensory Analysis;
- visibilità sul sito web.

## I VANTAGGI IN PIÙ PER LE UNITÀ AGGREGATE

- Sensory Point;
- profilo sul sito web;
- citazione con marchio in tutte le iniziative.

# SENSORY POINT

IASA ha istituito i Sensory Point, con la finalità contemplata nello statuto di diffondere l'impiego dell'analisi sensoriale quale garanzia per il consumatore, strumento di ricerca e mezzo per migliorare la qualità della vita.



## NON SOLO FOOD

Anche centri universitari avulsi dall'analisi sensoriale per motivi disciplinari potranno costituire Sensory Point, per una contaminazione reciproca, in modo da portare in analisi sensoriale nuove competenze e inserire la medesima in nuovi contesti.

Alla pari l'istituzione dei Sensory Point potranno essere istituiti in aziende che non si occupano di cibi e bevande.

# MEZZ'ORA CON LA SCIENZA

## INCONTRI ESCLUSIVI TRA ACCADEMICI E MANAGER PER PROMUOVERE L'INNOVAZIONE EFFICACE

Chi è manager ha un grande rispetto del suo tempo e di quello degli altri. Per cui facciamola breve: mezz'ora basta e avanza per dire un sacco di cose importanti. E per farla breve, facciamola in pochi, solo quelli davvero interessati, solo invitati. Persone che si collegano mostrando il loro volto, non con il video spento perché intanto fanno altro.

## MEZZ'ORA CON LA SCIENZA

Quindici minuti con il relatore che tratta del futuro nell'ambito delle proprie competenze, dell'innovazione che sta dietro l'angolo: è sotto la sua responsabilità scegliere l'argomento. Oggi IASA può contare su un team di 25 professori, di 13 atenei diversi, il cui sapere spazia dal marketing all'informatica, dalla statistica alla chimica, dal diritto alimentare a quello cinese, dalla sicurezza alle tecnologie alimentari, dalle scienze sensoriali alla sensoristica, dalla viticoltura all'enologia, dalla scrittura moderna alle strategie digitali.

A seguire 15 minuti di domande da parte dei partecipanti. Domande in assoluta libertà, tanto si è tra colleghi. Ma c'è la possibilità di farle anche riservatamente, prendendo direttamente contatti con il relatore.

# UNIVERSITY SENSORY POINT



I centri universitari interessati potranno costituire gratuitamente, con la sola iscrizione del professore o del ricercatore referente, un Sensory Point che consentirà di:



Costituire un gruppo di lavoro in cui inserire studenti



Godere dell'assistenza di IASA per impostare lavori di analisi sensoriale



Avere un aiuto per la collocazione degli studenti in stage con lo svolgimento della tesi



Inserirsi in una comunità di analisi sensoriale aperta e attiva nel mondo imprenditoriale



Ricevere la Bibliografia dell'analisi sensoriale



Ricevere le norme di buona prassi di analisi sensoriale



# UNIVERSITY SENSORY POINT



I centri universitari interessati potranno costituire gratuitamente, con la sola iscrizione del professore o del ricercatore referente, un Sensory Point che consentirà di:



L'ASSAGGIO

Ottenere un abbonamento gratuito a L'Assaggio



SENSORY NEWS

Godere di un abbonamento gratuito a Sensory News



Partecipare gratuitamente ai workshop organizzati dall'accademia



Visibilità sul sito web



BDSENSORY

Pubblicazione dei lavori su BD Sensory

# UNIVERSITY SENSORY POINT



Gli University Sensory Point contribuiranno al successo di IASA attraverso:



L'indirizzamento di studenti verso l'analisi sensoriale



La costituzione del gruppo di lavoro



La ricerca bibliografica e/o sperimentale e la relativa comunicazione a IASA



La presentazione dei lavori o comunque relazioni ai workshop organizzati da IASA



Il patrocinio delle attività IASA mediante il marchio dell'Università



Articoli per L'Assaggio e notizie per Sensory News



L'iscrizione del docente o dei docenti a IASA

# COMPANY SENSORY POINT



Le imprese, non solo del food, potranno iscriversi a lasa costituendo un Company Sensory Point che consentirà di:



Costituire un gruppo di lavoro in cui inserire collaboratori delle diverse aree



Godere dell'assistenza di lasa per impostare lavori di analisi sensoriale



Instaurare relazioni con università, ricevere studenti in stage con lo svolgimento della tesi



Godere delle attività di comunità volta all'innovazione



Ricevere le norme di buona prassi di analisi sensoriale



Ottenere un abbonamento gratuito a L'Assaggio

# COMPANY SENSORY POINT



Le imprese, non solo del food, potranno iscriversi a IASA costituendo un Company Sensory Point che consentirà di:



Godere di un abbonamento gratuito a Sensory News



Visibilità sul sito web



Partecipare gratuitamente ai workshop organizzati dall'accademia



Pubblicazione dei lavori su BD Sensory

# COMPANY SENSORY POINT



I Company Sensory Club contribuiranno al successo di IASA attraverso:



La costituzione del gruppo di lavoro in analisi sensoriale



Una quota associativa



Articoli per L'Assaggio e notizie per Sensory News

# SENSORY MASTER EXECUTIVE

Realizzazione del Sensory Master Executive in analisi sensoriale di 40 ore (suddivise in 3+2 giorni) dedicato a chi pratica l'analisi sensoriale in università e in azienda. Per dare un'idea dei contenuti, a titolo esemplificativo, riportiamo argomenti e relatori (non in ordine logico):

- analisi sensoriale e difesa delle produzioni tipiche e tradizionali
- strumenti statistici innovativi in analisi sensoriale;
- la progettazione dei nuovi prodotti;
- l'evoluzione dei consumi e l'innovazione nelle indagini di mercato;
- il nuovo panel leader;
- sicurezza alimentare e analisi sensoriale;
- il ruolo dell'analisi sensoriale sotto il profilo giuridico;
- metabolomica e analisi sensoriale;
- filosofia e analisi sensoriale per garantire il successo dei prodotti.

# SENSORY MASTER EXECUTIVE

Il cuore del master executive sarà costituito dalla statistica che lo occuperà per circa la metà, mentre gli altri temi scorreranno durante le giornate. I relatori richiederanno alle loro università (in totale 7) di patrocinare il corso.

# BIG DATA IN SENSORY ANALYSIS

In collaborazione con l'Università di Brescia, Big & Open Data Innovation Laboratory, IASA costituirà un portale contenente pubblicazioni relative alle scienze sensoriali.

[HTTP://BODAI.UNIBS.IT/BDSENSORY/](http://BODAI.UNIBS.IT/BDSENSORY/)

UNIVERSITY OF BRESCIA

Home Team Research D...mi... Teaching

## BDSENSORY

BiQ DATA in SENSORY ANALYSIS

Scientific coordinators of the project: Eugenio Brentari and Luigi Odello

BDsensory is a project developed by the [Big&Open Data Innovation Laboratory](#) (BODal-Lab) of the University of Brescia and the [International Academy of Sensory Analysis](#) (IASA), Italy.

Description of the Project Our partners

IASA  
International Academy of Sensory Analysis



# LA BIBLIOGRAFIA DELL'ANALISI SENSORIALE

A tutti gli accademici che ne faranno richiesta sarà inviata la Bibliografia dell'analisi sensoriale aggiornata.

La pubblicazione, unica nel suo genere e in continuo aggiornamento, alla data di chiusura del presente riporta:

- 145 libri
- 410 articoli
- 97 banche dati e/o riviste specializzate.

# LA BUONA PRASSI IN ANALISI SENSORIALE

Edito nel 2013, il documento è un contributo alla buona prassi di analisi sensoriale che tratta degli elementi che distinguono una corretta esecuzione dei test con l'intento di fornire principi di orientamento per gli operatori e di tutela per gli utenti.

Il documento, primo del genere in Italia, allinea IASA a quanto hanno fatto tutte le più importanti associazioni dei consumatori d'Europa.

# MARCHIO/ATTESTATO DI QUALITÀ

## LEGGE 4 DEL 14/01/2013

IASA è inserita nell'elenco delle associazioni i cui membri possono beneficiare del marchio/attestato di qualità in quanto regolate da un codice deontologico e dalla specificazione dei livelli di competenza.

Gli accademici ordinari o corrispondenti potranno essere iscritti, a seconda della loro formazione in una delle seguenti categorie:

- Giudici sensoriali nei livelli di giudice sensoriale, giudice qualificato, giudice specializzato, giudice esperto, giudice esperto specializzato;
- Panel Leader;
- docenti.

# MARCHIO/ATTESTATO DI QUALITÀ

## LEGGE 4 DEL 14/01/2013

Tutti gli iscritti delle due citate categorie potranno fare richiesta di comparire negli elenchi degli aventi diritto presentando:

1. domanda scritta;
2. curriculum vitae;
3. programmi formativi eseguiti e attestazioni conseguite.

Non è necessario presentare i programmi formativi quando l'abilitazione è stata concessa da un organismo riconosciuto da IASA.



International Academy  
of Sensory Analysis

[www.iasa@iasa-network.org](mailto:www.iasa@iasa-network.org)