



Sessione 1 Discipline abilitanti

8.30 - 9.30	Welcome Coffee e Apertura Lavori E. Mignini, G. Sartor
9.30	Gli organi di senso e la loro influenza sulla valutazione della gradevolezza A. Godina, Coffee Expert
10.00	Il sistema nervoso ed i cosmetici: un viaggio attraverso l'oceano dei sensi S.A. Lombardi, SABO
10.30	Principi delle scienze sensoriali: esempi ed applicazioni Principi di valutazione sensoriale, Requisiti per le condizioni di valutazione, Gradimento: come si misura C. Dinnella, UNIFI, SISS
11.00	Relazioni tra dati sensoriali descrittivi, affettivi e strumentali M. Borgogno, Mérieux NutriSciences, SISS
11.30	La Customer Experience e le sfide dell'intelligenza artificiale V. Andreucci, LUISS

Sessione 2 Progettare e costruire la gradevolezza: materiali e processi

12.00	Impianti di Produzione e Confezionamento: i parametri di emulsione e la loro influenza sulle caratteristiche reologiche delle emulsioni D. Marastoni, Marchesini Group
12.30	Texture Design: non conta solo il tatto P. Di Martino, UNICH
13.00	Colazione di lavoro
14.30	L'impatto dei filler funzionali sulla sensorialità E. Nunno, Merck
15.00	Packaging: estetica e funzionalità per dare il giusto valore al tuo prodotto L. Mazza, Mérieux NutriSciences
15.30	Coffee break
16.00	Impianti di produzione e confezionamento Le caratteristiche di collaggio e le loro influenze sulle qualità estetiche e applicative dei rossetti G. Viscardi, Consulente cosmetologa
16.30	La gradevolezza nel profumo: valore estetico o qualità oggettiva? E. Matassi, Expressions Parfumées
17.00	Schiumogeni - Foam Beauty P. Siragusa, Sharon Personal Care Srl



Sessione 3 Metodi e strumenti per valutare la gradevolezza

8.30 - 9.00	Welcome Coffee e Apertura Lavori E. Filippi, G. Sartor
9.00	Sensory claims: le affermazioni sensoriali nel mondo della cosmetica L. I. Bailetti, Intertec, Università di Camerino
9.30	Sulle tracce della gradevolezza: il potere della sensorialità S. Varesi - LabAnalysis
10.00	Correlazione profilo sensoriale: preferenza del consumatore per ottimizzare lo sviluppo dei prodotti cosmetici in funzione del target di consumatori E. Casale, Consulente Marketing
10.30	Reometri e Reometria: una tecnica correlata con la gradevolezza applicativa dei prodotti G. Gariano, Alfatest
11.00	Texture Analyser: uno strumento utile per valutare parametri applicativi ed ergonomici di formulati e packaging cosmetico M. Bettin, ENCO Stable Micro Systems Texture Analysers
11.30	Nasi artificiali: come possono venire in aiuto del profumiere? M. Benzo, Osmotech
12.00	Sensori Biometrici: eye tracking, facial expression, GSR, EEG per valutare in modo oggettivo le risposte agli stimoli sensoriali C. Garofalo, AINEM
12.30	Colazione di lavoro

Sessione 4 Esercitazioni ed esame

14.00 - 15.00 15.00 - 16.00	Esercitazioni di gruppo: Laboratorio sperimentale di valutazione sensoriale G. Gesualdi, V. Abbondandolo, Mérieux NutriSciences - SISS
14.00 - 15.00 15.00 - 16.00	Esercitazioni di gruppo: Oli essenziali e Profumi. La Piramide Olfattiva E. Matassi, Expressions Parfumées
16.30	Esame: questionario a risposta multipla
17.30	Chiusura lavori