

the value of the 5 senses.



ALS CONFERENCE
SENSORY SCIENCE

2019
full5en5e



ALS ACADEMY
TRAINING & EDUCATION

7-8 PAŹDZIERNIKA

Warszawa

Szkolenie dla osób
początkujących lub
tych, którzy chcą
rozwijać i doskonalić
swoje dotychczasowe
umiejętności w analizie
sensorycznej.

Lokalizacja: Hotel Golden Tulip Warsaw Centre
ul. Towarowa 2

Opłata rejestracyjna: 2500 PLN



Kontakt: Badania.konsumenckie@alsglobal.com

Koszt szkolenia obejmuje: lunch, materiały szkoleniowe, certyfikat uczestnictwa.
Szkolenie prowadzone będzie w języku polskim oraz angielskim.

Termin rejestracji na szkolenie upływa 5 września 2019 r.

Rejestracja jest wiążąca. Anulowanie rezerwacji jest bezpłatne do 5 września 2019 r., następnie 50% do 6 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

Anulowanie zgłoszenia po tym czasie spowoduje pełne obciążenie kosztami rejestracji.

W przypadku niewystarczającego zainteresowania, zastrzegamy sobie prawo do odwołania szkolenia.

Płatności należy dokonać po wystawieniu faktury proforma, aby zarezerwować miejsce na konferencji.

**10:00****Wprowadzenie do analizy sensorycznej**

- Jak działają zmysły?

10:30**Metodyka badań sensorycznych**

- Testy dyskryminacji
- Testy opisowe

11:15**Badania sensoryczne a badania konsumenckie**

- Przedmiot badania i miejsce oceny
- Zespół oceniający
- Metody badań
- Zastosowanie

12:00**Przerwa/ kawa****12:15****Badania konsumenckie zgodnie z ISO 11136 cz.I**

- Proces badawczy: od planowania do analizy wyników
- Miejsce oceny
- Przygotowanie produktów

13:30**Lunch****14:30****Badania konsumenckie zgodnie z ISO 11136 cz.II**

- Wybór oceniających
- Kwestionariusz oceny
- Błędy psychologiczne

16:00**Interpretacja wyników z badań**

- Studium przypadku

17:30**Zakończenie**



9:00

A little bit about...preferences Sara Spinelli

PREFERENCE PART I – Introduction

- What is preference (liking)?
- Associative learning
- Three mechanisms of learned preferences for foods
- Perception

PREFERENCE PART II – Measurement

- Scales
- Context
- Cross cultural issues
- Preferences and decision making

10:45

Coffe break

11.00

A little bit about... emotions

EMOTIONS

- What are emotions?
- Emotions and decision making
- Emotions and language
- Measurement

12.30

Lunch break

13.30

A little bit about...expectations Sara Spinelli

EXPACTATIONS

- What are expectations?
- Expectations & memory
- Violation of expectations
- Expectations effects
- Assessing expectations

15.00

A little bit about...context Sara Spinelli

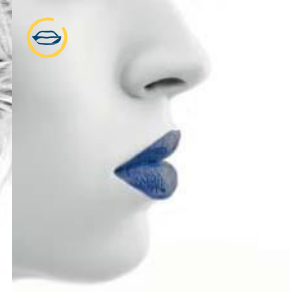
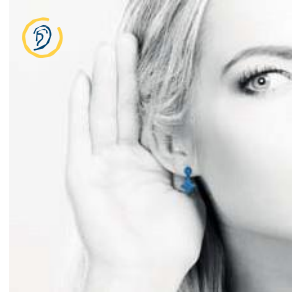
CONTEXT

- What is context?
- Context, behaviour, preferences and emotions
- Preferred context and individual differences
- Measurement

16:00

Questions and answers

speakers



Sara Spinelli

Post doc researcher at the University of Florence, Agriculture, Food and Forestry Systems Department (GESAAF), focused on individual differences in food preferences and sensory responses to products. Content Manager at Italian Sensory Science Society and Sensory Project Manager at SemioSensory – Research&Consulting. Her research interests include emotions, personality traits, context and language in food experience, innovation and new product development.

Joanna Krawczak

Kierownik Laboratorium Sensorycznego w Poznaniu z kilkuletnim doświadczeniem w analizach jakościowych i ilościowych. Wiedza z zakresu badań sensorycznych i konsumenckich zdobyta na licznych międzynarodowych szkoleniach prowadzonych przez europejskie jednostki badawcze. Główny obszar zainteresowań to badania marketingowe, analiza statystyczna oraz rozwój i nowe możliwości w prowadzeniu i interpretacji wyników badań konsumenckich.

Agnieszka Popielas

Dyrektor sekcji badań sensorycznych ALS w Polsce z wieloletnim doświadczeniem w dziedzinie sensoryki i badań konsumenckich. Liczne szkolenia w zakresie statystyki, badań konsumenckich i sensorycznych przeprowadzanych przez europejskie instytuty oraz stowarzyszenia, certyfikat Achievement in Sensory Evaluation IFST. Główny obszar zainteresowań to zachowania i różnice konsumenckie, innowacyjne i nowe metody opracowania wyników dla potrzeb badań konsumenckich.

Kamila Stębowska

Kierownik Laboratorium Sensorycznego w Warszawie z kilkuletnim doświadczeniem w dziedzinie sensoryki i badań konsumenckich. Absolwentka Analiz Marketingowych w Szkole Głównej Handlowej w Warszawie. Szereg szkoleń w zakresie statystyki, badań konsumenckich, sensorycznych oraz marketingowych. Główny obszar zainteresowań to nowe trendy w zachowaniu konsumentów, nowe metody opracowania wyników dla potrzeb badań konsumenckich i rozwój produktu.