

## DICHIARA

INFORMAZIONI PERSONALI LUCIA IRENE BAILETTI

**Direttore del CIAS INNOVATION - Centro Italiano di Analisi Sensoriale dal 2016 ad oggi**

Società che opera nel settore dell'analisi sensoriale. la scienza di consumo ed il neuromarketing.

**Membro del comitato scientifico della Società Italiana di Scienze Sensoriali**

La Società Italiana di Scienze Sensoriali fondata nel 2002, coinvolge ai più alti esperti delle scienze sensoriali italiani. La Società Italiana di Scienze Sensoriali integra la Società Europea della Scienza Sensoriale, come unico membro italiano, insieme ai più importanti centri di ricerca di Austria, Francia, Finlandia, Germania, Norvegia, Spagna, Danimarca, Svezia, Svizzera, Olanda, Regno Unito.

**Membro del comitato scientifico del Master in "Wine Export Management" - Univ. di Camerino.**

**Membro professionale dell'Institute of Food Technologists - USA dal 2005 ad oggi.**

[www.ift.org](http://www.ift.org).

L'Istituto di Tecnologia Alimentare (Institute of Food Technologists) è un'organizzazione fondata nel 1939 per la scienza e tecnologia degli alimenti. I suoi membri sono riconosciuti in merito al suo background formativo ed esperienza professionale (studenti, membri, membri professionali ed Emeriti).

**Socio fondatore della Società Argentina degli Ingegneri Alimentari. [www.aaiia.org.ar](http://www.aaiia.org.ar)**

Importante esperienza nei settori della qualità, ricerca e sviluppo e marketing presso aziende multinazionali in Argentina come Nestlè, Bunge International (Molinos Rio de La Plata), Gancia; dal 1996 al 2002.

**ESPERIENZA PROFESSIONALE**

2016 – oggi	CIAS INNOVATION - Centro Italiano di Analisi Sensoriale & Consumer Science & Neuromarketing Direttore
2003 - 2016	Centro Italiano di Analisi Sensoriale Direttore
2000 – 2003	CORDIS sas Responsabile Tecnico-Commerciale
1999 – 2000	GANCIA Arg. Leader progetti
1994 – 1999	MOLINOS RIO DE LA PLATA Gruppo multinazionale Alimentare Responsabile R&S (ricerca e sviluppo)
1993 – 1994	NESTLE Arg. Qualità

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- 2004/2005 Master di Primo Livello in Marketing e Sviluppo Rurale – Univ. di Macerata.
- 2003/2004 Specializzazione in analisi sensoriale – Univ. di Firenze
- 1998/2000 Postgraduate nell'Organizzazione e Direzione Aziendale – Univ. di Buenos Aires. Escuela de Graduados en Ingenieria de Direccion Empresaria.
- 1996 Laurea Magistrale in Ingegneria Alimentare – Univ. di Lujan – Buenos Aires. Argentina.

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre Spagnolo

**Altre lingue**

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Italiano	C2	C2	C2	C2	C2
Inglese	C2	C2	C2	C2	C2
Francese	A2	A2	A2	A2	A2
Portoghese	A2	A2	A2	A2	A2

 Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

## ULTERIORI INFORMAZIONI

- III Premio Mario Hirsch 1996 per il migliore sviluppo formativo – scientifico universitario. Fondazione Bunge .

**PRESENTAZIONI CONVEGNI INTERNAZIONALI E NAZIONALI**

- BAILETTI L, DELLA CASA G, POLIDORI P, CAVALLUCI C, BEGHELLI D (2012). Caratteristiche sensoriali delle carni provenienti da suini alimentati con fitoderivati. IV Convegno della Società Italiana di Scienze Sensoriali, Trieste, 22 – 23 Novembre 2012 – Presentazione poster.
- CANAVARI M, CASTELLINI A, BAILETTI L (2012). ANGELYS R: analisi di marketing e valutazione sensoriale. IV Convegno della Società Italiana di Scienze Sensoriali, Trieste, 22 – 23 Novembre 2012 – Presentazione poster.
- CAVICCHI A, SANTINI C, SEGHERI C, VIOLETTI A, BAILETTI L (2010). Sailing in an Olive Oil Ocean: Italian Producers Facing New Challenges from the Mediterranean Area. Oenometrics, Palermo, 9-12 June 2010 – Presentazione orale.
- CAVICCHI A, SANTINI C, BAILETTI L (2010) Enhancing SMEs potentialities by avoiding marketing myopia: and integrated academic-practitioner approach, 11th European Symposium on Statistical Methods for the Food Industry, AGROSTAT 2010, Benevento, February 23-26, 2010 – Presentazione orale.
- CAVICCHI A, SANTINI C, BAILETTI L (2009) Enhancing SMEs potentialities by avoiding marketing myopia: and integrated academic-practitioner approach, 8th Pangborn Sensory Science Symposium, Florence, July 26-30, 2009 – Presentazione poster.
- BAILETTI L, SILVESTRONI O, PELLEGRINI R, MANNI E (2009) Effect of crop load and vineyard location on grape composition and wine sensory quality of Montepulciano in Abruzzo Region. 8th Pangborn Sensory Science Symposium, Florence, July 26-30, 2009 – Presentazione poster.
- BAILETTI L, MORENA S, PELLEGRINI R (2008) Brand, Price and Sensory Characteristics on Consumer's Preferences. 8th Pangborn Sensory Science Symposium, Florence, July 26-30, 2009 – Presentazione poster.
- CAVICCHI A, SANTINI C, AND BAILETTI L (2008), Pride and Prejudice: marketing myopia in Italian Wineries. Can managers be

educated to market orientation?. 4th International Conference of the Academy of Wine Business Research, Siena, July 15-20, 2008 - Presentazione poster.

- CAVICCHI A, BAILETTI L, SIMEONE M, SANTINI C (2008), Marketing Research and Sensory Analysis: a Reasoned Review and Agenda of their Contribution to Market Orientation in Wine Industry. 31 st World Congress of Vine and Wine, June 15- 20, 2008 Verona. Presentazione poster.
- BAILETTI L, D'IGNAZI G, POTENTINI G, PELLEGRINI R (2008). Vinificazione in iper-reduzione: come esaltare le caratteristiche di peculiarità del vitigno. 31 st World Congress of Vine and Wine, June 15-20, 2008 Verona. Presentazione poster.
- BAILETTI L, PELLEGRINI R, POLIDORI P (2008) Caratterizzazione della carne di agnellone pesante. II Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali – Milano 30 giugno – 1 luglio 2008. Presentazione poster.
- BAILETTI L, PELLEGRINI R, POLIDORI P (2008) Sensory characterization of heavy lamb meat. 3th European Conference on Sensory and Consumer Research “A Sense of Innovation” Hamburg, Germany, 7 – 10 September 2008. Presentazione poster.
- BAILETTI L. MORENA S (2008). Sensory characterization of Fossa Cheese. 3th European Conference on Sensory and Consumer Research “A Sense of Innovation” Hamburg, Germany, 7 – 10 September 2008. Presentazione poster.
- BAILETTI L. MORENA S (2008). Caratterizzazione sensoriale del Pecorino di Fossa. . II Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali – Milano 30 giugno – 1 luglio 2008. Presentazione poster.
- ZANIRATO M, BUSTACCHINI S, BAILETTI L (2007). Dermo-cosmetic products evaluation method in Italy: sensory analysis and use test. 7th Pangborn Sensory Science Symposium. Minneapolis (USA) 12 - 16 August 2007. Presentazione poster.
- BAILETTI L, DE LEONE R, ELISEI C, FARINA M, MARCHITTO E (2006). Cluster analysis, artificial neural networks and support vector machines in sensory analysis. XXXVII Conference of AIRO, Cesena 12 – 15 September 2006. Presentazione orale..
- BAILETTI L, POTENTINI R (2005) Sensory Profile of Verdicchio di Matelica Riserva. XII Oenometrics Macerata 28 -29 May 2005. Presentazione orale.

- BAILETTI L, POTENTINI R (2004) Sensory Profile of Verdicchio di Matelica Riserva. First European Conference on Sensory Science of Food and Beverages. Florence, 26-29 September 2004. Presentazione poster.

### **CONVEGNISTICA ORGANIZZATA**

- 2016 – “Neuromarketing” - Leggere le emozioni dei consumatori. Giugno '16, Porto San Giorgio. Dott. Matteo Venerucci, Dott. Nikolaos Dimitriadis, Dott.ssa Lucia Bailetti.
- 2015 – Man, Wine and Territory, Programma Wellfood, Bruxelles. Dott.ssa Bailetti Lucia
- 2015 – Sustainability as a tribute to wine quality – SIMEI – Verona. Dott.ssa Lucia Bailetti
- 2014 – IMEAT – L'analisi sensoriale della carne – Milano - Dott.ssa Lucia Bailetti
- 2011 – “A Est del Mediterraneo: quale presente e futuro per il vino italiano nei mercati chiave del continente asiatico”. 12 settembre 2011 – Offida (Ascoli Piceno). Interventi: Dott. Armando Corsi, ricercatore di marketing vitivinicolo presso la School of Marketing – South Australia (Adelaide) University “Trend del mercato”. Dott.ssa Lucia Bailetti, Direttore del Centro Italiano di Analisi Sensoriale, “Modello di studio quantitativo per la Brand equity dei vini marchigiani”.
- 2010 - 1° Convegno Nazionale “Le Nuove Frontiere: i vini a ridotto tenore alcolico” – 26 novembre 2010 – Castelfidardo – Ancona. Interventi: Dott. Castellucci Federico, Direttore Generale OIV- “Stato dell'arte nel mondo”. Dott. Alberto Mazzoni, Direttore Istituto Marchigiano Vini e VicePresidente nazionale Assoenologi. “Preselezione del progetto nazionale di ricerca per la riduzione del tenore alcolico dei vini, autorizzazione alla sperimentazione concessa dal MIPAAF”. Prof. Roberto Ferrarini, Docente dell'Univ. degli Studi di Verona. “Tecniche di dealcolazione dei vini e primi risultati della ricerca in corso”. Prof. Ulrich Fischer. Docente Centro Servizi Rurali (DIR) Rheipfalz, Div. Enologia ed Ecologia, Germania. “Importanza dell'alcohol nella composizione dei vini”. Dott.ssa Bailetti Lucia, Direttore del Centro Italiano di Analisi Sensoriale “La percezione del consumatore”. Moderatore Dott. Marcello Masi – Vicedirettore RAI TG2.
- 2008 – “Strategia ed imprenditorialità: una prospettiva internazionale”, 18 marzo 2008 – Porto San Giorgio (Fermo). Interventi: Prof. Gilinsky, docente di Strategia ed Imprenditorialità alla Sonoma State University, Dott.ssa Cristina Santini, docente del Corso di Management dell'Internazionalizzazione presso l'Univ. degli Studi di Firenze. Dott.ssa Bailetti Lucia, Direttore del Centro Italiano di Analisi Sensoriale.

- 2007 –“I vini a denominazione di origine nel mercato globale”, 6 luglio 2007, Matelica (Macerata). Interventi: Prof Ferrarini, docente dell’Univ. degli Studi di Verona. Dott.ssa Cristina Santini, docente del Corso di Management dell’Internazionalizzazione presso l’Univ. degli Studi di Firenze, Dott. Corsi Armando, ricercatore dell’Univ. degli Studi di Firenze, Dott.ssa Bailetti Lucia Direttore del Centro Italiano di Analisi Sensoriale.
- 2005 – “L’identità dei prodotti alimentari italiani e la scienza sensoriale: nuove opportunità per la produzione e il marketing dell’impresa”, 24 maggio 2005. Matelica (Macerata) Interventi: Dott. Paolo Cesaretti, Product Manager Cooperlat, Dott. Alberto Mazzoni, VicePresidente dell’Associazione Enologi Nazionale. Prof. Mario Bertuccioli, Presidente della Società Italiano di Scienze Sensoriali, Dott. Lucia Bailetti, Direttore del Centro Italiano di Analisi Sensoriale.

### **PUBBLICAZIONI E CONTRIBUTI A LIBRI**

- 2013 – Profili Sensoriali dei vini del Consorzio di Marchigiano di Tutela Vini.
- 2014 – Profili Sensoriali dei vini del Consorzio Piconos
- 2012 – ATLANTE SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARE – A cura della Società Italiana di Scienze Sensoriali.
- 2011 – ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI – Insieme Molti Traguardi – Pubblicazione per la promozione dei vini marchigiani. La caratterizzazione sensoriale dei vini a cura di BAILETTI LUCIA, direttore del Centro Italiano di Analisi Sensoriale.
- 2010 – IL VERDICCHIO DI MATELICA DOC E IL VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG. Quando un vino è un racconto – Pubblicazione della Camera di Commercio Macerata. A cura del Dott. Roberto Potentini, contributo : “Il profilo sensoriale” da POTENTINI G, BAILETTI L, MORENA S, PELLEGRINI R.
- 2009 – MARKET ORIENTATION – Trasforming Food and Agribusiness around the Customer – Edited by Adam Lindgreen and co. – Food and Agricultural Marketing Series. Chapter 11: “Marketing Research and Sensory Analysis: a reasoned review and Agenda of their contribution to Market Orientation in the Food Industry” by CAVICCHI A, SIMEONE M, SANTINI C, BAILETTI L.
- 2008 – ECONOMIA DEL VINO, Tradizione e Comunicazione – Autori e curatori: Ciaschini Maurizio e Socci Claudio, editore Franco Angeli. Contributo: “Profilo sensoriale del Verdicchio di Matelica Riserva” da BAILETTI L, POTENTINI R.

- 2007 – COPPA DI TESTA, Un patrimonio che viene dal passato. Pubblicazione della Camera di Commercio di Macerata. Contributo del capitolo: Sens...azionale coppa: profilo sensoriale, da BAILETTI L, POTENTINI G, PELLEGRINI R, MORENA S.
- 2008 – BAILETTI L, PELLEGRINI R. Caratterizzazione sensoriale della carne di agnellone pesante – Ingegneria Alimentare: Le carni.
- REFERRE OF INTERNATIONAL ACADEMIC JOURNAL: African Journal of Business Management.

### **ATTIVITA DIDATTICA**

#### **ATTIVITA DIDATTICA ORGANIZZATA**

- 2014 – “INTENSIVE COURSE FOR SENSORY PANEL MANAGEMENT” per l’Univ di Kiev – Ucraina – Food Technology.
- 2012 – CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING – Classe di Laurea L.15 della Facoltà di Scienze della Formazione – Univ. di Macerata.
- 2009/10/11/12/13/14/15/16 “CORSO INTENSIVO DI “SENSORY PANEL MANAGEMENT”. Programma: [www.analisisensoriale.it](http://www.analisisensoriale.it) - News – Corsi di Formazione. Docenza sostenuta da: Dott.ssa Bailetti L, Direttore del Centro Italiano di Analisi Sensoriale, Dott. Cavicchi, Ricercatore dell’Univ. degli Studi di Macerata, Dott.ssa Romano, Ricercatore dell’Univ. degli Studi di Napoli, Dott.ssa Marchito, ricercatore dell’Univ. degli Studi di Camerino.
- 2010 – 2009 “Corso Intensivo di Statistica per l’analisi sensoriale e la consumer science”. Docenza sostenuta dal Prof. Tormod Naes – Nofima Institute – Norvegia.
- 2006 – 2007 – 2008 – 2009 – 2010 – 2011 –2012 -2013 – 2014 - 2015 Corsi di Analisi Sensoriale per Enologi e Enotecnici della Regione Marche, Abruzzo, Romagna, Verona. Docenza sostenuta da Bailetti L, Direttore del Centro Italiano di Analisi Sensoriale.
- Dal 2003 ad oggi - Corsi per la formazione di assaggiatori a norma Internazionale UNI 8586 1 / 2. Docenza sostenuta da Bailetti L Direttore del Centro Italiano di Analisi Sensoriale.

#### **ATTIVITA DIDATTICA SOSTENUTA**

- 2016 Docente di Sensory e Consumer Behaviour del Master “Wine Export Management”, Univ. Di Camerino

- 2011 ad oggi Docente a Contratto dell' Univ. degli Studi di Verona. "ANALISIS SENSORIALE".
- 2015 Docente a Contratto dell'Univ. Telematica San Raffaele di Roma – "Nutrizione degli alimenti – Tecnologia degli alimenti"-
- 2012 - Docente per le discipline "ANALISI DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO" e di "TURISMO RURALE E TERRITORIO" – nell'ambito del corso IFTS "Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche" – Macerata.
- 2011 / 2012 Docente a Contratto dell'Univ. degli Studi di Macerata. "MARKETING AGROALIMENTARE"
- 2009 ad oggi – Cultore della materia: Economia e Marketing agroalimentare per l'Univ. degli Studi di Macerata.
- 2000 / 2001 – Docente di Marketing Strategico I e II livello. Postgrado nell'Organizzazione e Direzione Aziendale – Univ. di Buenos Aires. Escuela de Graduados en Ingenieria de Direccion Empresaria.
- 1990 /1991 / 1992 – Docente di ruolo (36 ore settimanali) – Matematica Economica. Scuola Superiore di Ragioneria di Lujan – Buenos Aires Argentina.
- 1987 / 1988 / 1989 / 1990 / 1991 / 1992 – Assistente a concorso per Analisi Matematico I, II, III, Fisica I e II. Ingegneria Alimentare. Univ. Nazionale di Lujan – Buenos Aires Argentina.

## Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".