

**INFORMAZIONI PERSONALI**Nome **BAILETTI LUCIA IRENE****ESPERIENZA LAVORATIVA****ATTIVITA' DIDATTICHE**

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| ANNO ACCADEMICO:<br>2019 AD OGGI | Docente a contratto Univ. Camerino – Scienze Gastronomiche: “Analisi Sensoriale” 6 CFU (AGR/15)  |
| ANNO ACCADEMICO:<br>2015 AD OGGI | Docente a contratto Univeristà Telematica San Raffaele di Roma : <ul style="list-style-type: none"><li>• “Nutrizione a Livello degli Alimenti: Tecnologie di Produzione (SNU)– 5 CFU – AGR/15</li><li>• “Tecnologia e Sicurezza degli Alimenti- Igiene e Sicurezza (NUT) 8 CFU – AGR/15</li><li>• “Fondamenti di Sapagnolo” (SAO) 6 CFU – L-LIN/07</li></ul> |
| ANNO ACCADEMICO:<br>2016 AD OGGI | Docente a contratto per il Master “Wine Export Management” – Università di Camerino – “Sensory and Consumer Behaviour” – Integrante del comitato scientifico del Master.   |
| ANNO ACCADEMICO:<br>2011 – 2018  | Docente a contratto Università di Verona – per “Analisi Sensoriale” 3 CFU– Indirizzo Enologia  |
| ANNO ACCADEMICO:<br>2017 - 2019  | Docente a contratto per il Wine MBA – Università ESPM : Brasile – per “Sensory and Consumer Behaviour” – Integrante del comitato scientifico del Master.   |
- Altre tipologie di attività didattiche
- 2014 -“INTENSIVE COURSE FOR SENSORY PANEL MANAGEMENT” per l’Univ di Kiev – Ucraina – Food Technology. Attività sostenuta dalla Dott.ssa Lucia Bailetti
  - 2012 – CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING – Classe di Laurea L.15 della Facoltà di Scienze della Formazione – Univ. di Macerata. Attività sostenuta dalla Dott.ssa Lucia Bailetti
  - 2009/10/11/12/13/14/15/16/17 “CORSO INTENSIVO DI “SENSORY PANEL MANAGEMENT”. Programma: [www.analisisensoriale.it](http://www.analisisensoriale.it) - News – Corsi di Formazione. Docenza sostenuta da: Dott.ssa Bailett L, Direttore del Centro Italiano di Analisi Sensoriale, Prof. Cavicchi, 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, Prof. Canavari Maurizio, Univ. Bologna.
  - 2010 – 2009 “Corso Intensivo di Statistica per l’analisi sensoriale e la consumer science”. Docenza sotenuta dal Prof. Tormod Naes – Nofima Istitute – Norvegia e dalla Dott.ssa Bailetti Lucia
  - 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 dalla Dott.ssa Lucia 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' AZIENDALE

2019 ad oggi:	Sensory & Consumer & Neuromarketing Manager INTERTEK SPA
2016 - 2018:	Direttore del CIAS INNOVATION srl
2003 - 2015:	Direttore del CIAS – Centro Italiano di Analisi Sensoriale
2000 - 2003:	Cordis SAS – Argentina – Coordinatore di R&D
1999 – 2000:	Gancia spa Argentina Leader di progetti Food
1994 – 1999:	MOLINOS RIO DE LA PLATA – Gruppo multinazionale Alimentare Leader progetti R&D
1993 -1994:	NESTLE SPA Qualità

## PUBBLICAZIONI

- 2022 – Authors Santini, Supino and Bailetti; Case Studies on the BUSINESS OF NUTRACEUTICALS, FUNCTIONAL AND SUPER FOODS, Ed Elsevier.
- 2018 – Authors Santini and Cavicchi: Case Studies in the Wine Industry – a volume in the consumer science and strategic marketing series– Ed. Elsevier – L. Bailetti Contributed author.
- 2013 – Author L. Bailetti Profili Sensoriali dei vini del Consorzio di Marchigiano di Tutela Vini.
- 2014 – Author L. Bailetti Profili Sensoriali dei vini del Consorzio Piconos
- 2012 – ATLANTE SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARE – A cura della Società Italiana di Scienze Sensoriali. L. Bailetti contributed author.
- 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.
- Docente accreditata dalla Regione Marche
- ORCID 0000-0003-3942-919X
- BAILETTI L, DELLA CASA G, POLIDORI P, CAVALLUCI C, BEGHELLI D (2012). Caratteristiche sensoriali delle carni proveniente da suini alimentati con fitoderivati. IV Convegno della Societa 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 Societa 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 BAILETT 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 Reaserch, 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, Bruxeles. 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. “Presegnazione del progetto nazionale di ricerca per la riduzione del tenore alcolico dei vini, autorizzazione alla sperimentazione concessa deal 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 Analisis 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.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2015	TEM Tempory Export Manager - ICE
2004	Master in Marketing e Sviluppo Rurale – Univ. di Macerata.
2003	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.
Lingue:	Spagnola madre lingua Inglese C2 Francese A2 Portoghese B2
Attività scientifica:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membro della Società Italiana di Scienze Sensoriali</li> <li>• Membro Scientifico per l’area Sensory dell’Associazione Italiana di Neuromarketing “Ainem”</li> <li>• Membro professionale dell’Institute of Food Technologists USA</li> <li>• Socio fondatore della Società Argentina degli Ingegneri Alimentari</li> </ul>

Il presente CV è oggetto di pubblicazione obbligatoria sul sito istituzionale UNICAM nella sezione “Amministrazione trasparente” ai sensi del D.Lgs. 33/2013;

**Si autorizza quindi la pubblicazione del presente CV al fine di adempiere alle disposizioni in materia di trasparenza. Si autorizza il trattamento dei dati ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".**

