

E SE LA DIETA NON FOSSE NECESSARIAMENTE SINONIMO DI FRUSTRAZIONE?

Un master per cambiare il modo di nutrirsi, un cambio di paradigma anche per nutrizionisti, medici e tecnologi da costruire attraverso una ricerca capace di rompere gli ambiti disciplinari per portare verso un'alimentazione sana e consapevole

La dieta mediterranea un must, programmi che parlano di cucina e di corrette abitudini alimentari per raggiungere il benessere psicofisico, da anni ormai riempiono i palinsesti televisivi, ma quando proviamo a calare questi concetti virtuosi dalla teoria della vita descritta in tv alla vita reale ci sentiamo come quando dobbiamo pedalare in salita controvento e magari piove. Il pensiero di andare da un nutrizionista riporta immediatamente sacrifici fatti di rinunce, bilance e tabelle e rapidamente prendono forma le domande che alla fine determinano se e quanto riusciamo a seguire le indicazioni nel lungo periodo: perché tutto quello che ci piace davvero finisce nella lista nera dei cibi da evitare? È così difficile trovare dei cibi sani che siano dei veri comfort foods in una vita di per sé così stressante? Come facciamo da consumatori a scegliere consapevolmente in un elenco pressoché infinito di cibi e bevande con etichette che parlano, sì, ma in una lingua spesso difficile da interpretare per i non addetti ai lavori?

Per questo l'Università di Pisa, con la collaborazione del Centro Studi Assaggiatori e dell'International Academy of Sensory Analysis, ha progettato un master che cambia sostanzialmente il paradigma partendo dalla sensorialità specifica di ciascuno quale guida sicura per un nuovo approccio culturale che consenta di individuare nuovi percorsi virtuosi per disegnare una corretta alimentazione che non sia necessariamente punitiva per chi la applica.

Il master di primo livello in Scienze Sensoriali per un'Alimentazione Sana e Consapevole (SSASC) è promosso dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Ali-



mentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa sotto l'egida del Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica e Alimentazione per la Salute Nutrafood, consentirà di acquisire le competenze per diventare esperti di Scienze sensoriali per l'alimentazione.

REQUISITI PER L'ACCESSO AL MASTER

Le domande di ammissione potranno essere presentate dal 20 luglio 2023 al 13 novembre 2023 al seguente link: [Master \(unipi.it\)](http://Master(unipi.it))

Il numero di allievi ordinari ammessi è compreso tra un minimo di 15 e un massimo di 30, mentre il numero massimo di uditori è fissato a 10. Per garantire un'offerta formativa di qualità, l'accesso al modulo pratico per gli uditori sarà consentito solo nel caso in cui gli allievi ordinari sia un numero inferiore a 30 e fino al raggiungimento del numero totale di allievi (ordinari + uditori) di 30.

L'elevato grado di multidisciplinarietà dei settori coinvolti nello studio degli alimenti e dell'alimentazione rende il master SSASC un percorso formativo potenzialmente di interesse per studenti con background formativi molto diversi tra loro. Ad esempio, laureati in Tecnologie alimentari, Scienze agrarie, Scienze bio-

logiche, Scienze della nutrizione umana, Dietistica, Medicina, Farmacia, Economia e marketing, Studi giuridici, Comunicazione, ecc. Per questo motivo l'accesso è consentito con qualsiasi tipo di laurea, sia triennale che magistrale.

Il piano formativo è stato strutturato, di conseguenza, per garantire a tutti gli studenti di poter acquisire competenze utili per implementare la loro formazione pregressa.

OGGETTO E OBIETTIVI FORMATIVI

Al fine di implementare la formazione in scienze sensoriali di professionisti che operano a vario titolo nell'ambito delle tecnologie alimentari e delle scienze dell'alimentazione, in questo master verranno affrontati i principi alla base dell'espressione organolettica e del valore nutraceutico delle principali produzioni alimentari tipiche della dieta mediterranea al variare delle tecniche produttive.

In parallelo si affronteranno i principi base della nutrizione umana e dei più diffusi metodi, tradizionali e innovativi, di analisi sensoriale degli alimenti.

Infine, verranno forniti strumenti metodologici semplici da applicare al fine di comprendere e caratterizzare le capacità sensoriali del singolo soggetto per educarlo verso la scelta di abitudini alimentari consapevoli e corrette al variare dell'età evolutiva, delle patologie e dei regimi alimentari. Tali metodi potranno essere applicati per creare strumenti

efficaci per la diffusione di un'alimentazione sana e consapevole.

AMBITI OCCUPAZIONALI

A seconda del curriculum formativo pregresso, le competenze acquisite potranno essere spese in vari ambiti: tecnologico per ottimizzare il profilo sensoriale degli alimenti; nutrizionale per ottimizzare un cambio di dieta rispetto alle specifiche percezioni sensoriali degli utenti; comunicativo, per contestualizzare l'espressione organolettica dei prodotti rispetto al profilo nutraceutico; di marketing al fine di fornire gli strumenti per sviluppare metodi basati non solo su esigenze nutrizionali e di gestione delle risorse ma anche sull'appagamento sensoriale del consumatore; educativo al fine di riprendere e aggiornare agli stili di vita correnti i principi di dieta mediterranea con riferimento all'espressione organolettica dei prodotti, ecc.

Nel corso del master verranno organizzate lezioni interattive di analisi sensoriale delle principali merceologie descritte nella parte teorica (ad es. vino, pane e prodotti da forno, olio, formaggi, salumi, cioccolato, caffè) e caratterizzanti la dieta mediterranea. Durante queste lezioni gli studenti potranno acquisire le competenze relative alla messa a punto e realizzazione di test sensoriali di varie tipologie fino ad arrivare all'interpretazione dei dati ottenuti.



PER INFORMAZIONI

Per eventuali informazioni resta a disposizione la prof.ssa Venturi Francesca
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Via del Borghetto, 80, 56124, Pisa
Tel. 0502216625; Fax: 0502216087
E-mail: francesca.venturi@unipi.it

Segreteria

Dott. Fanti Stefano

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Via del Borghetto, 80, 56124, Pisa

Tel. 0502216083; Fax: 0502216087

E-mail: stefano.fanti@unipi.it

PEC: scienzeagrarie@pec.unipi.it

Completando il percorso sarà inoltre possibile ottenere la qualifica di Giudice Sensoriale Esperto.

PIANO DIDATTICO

Il master in SSASC è organizzato su 4 moduli di cui 3 erogati in modalità e-learning, mentre quello relativo alle esperienze di analisi sensoriale, parte integrante del percorso per ottenere la qualifica di giudice sensoriale esperto, verrà necessariamente erogato in presenza.

Gli argomenti trattati nei vari moduli sono schematizzati di seguito:

Elementi di fisiologia della nutrizione e degli organi di senso

Principi della fisiologia della nutrizione umana e degli organi di senso al variare di età, alterazioni patologiche in regimi alimentari specifici.

Ore totali 60 erogate in modalità e-learning.

Profilo organolettico e valore nutrizionale degli alimenti al variare delle tecniche di produzione e conservazione

Analisi dettagliata di cause e effetti delle tecniche di produzione e di conservazione degli alimenti di origine vegetale o animale sulla loro espressione noetica e composizione nutrizionale/nutraceutica, analizzate in un'ottica interdisciplinare.

Ore totali 66 erogate in modalità e-learning

Scienze sensoriali

Analisi dettagliata dei principi di analisi sensoriale con particolare riguardo all'impatto dell'espressione sensoriale degli alimenti sulle scelte alimentari.

Ore totali 42 erogate in modalità e-learning.

Scienze sensoriali in pratica

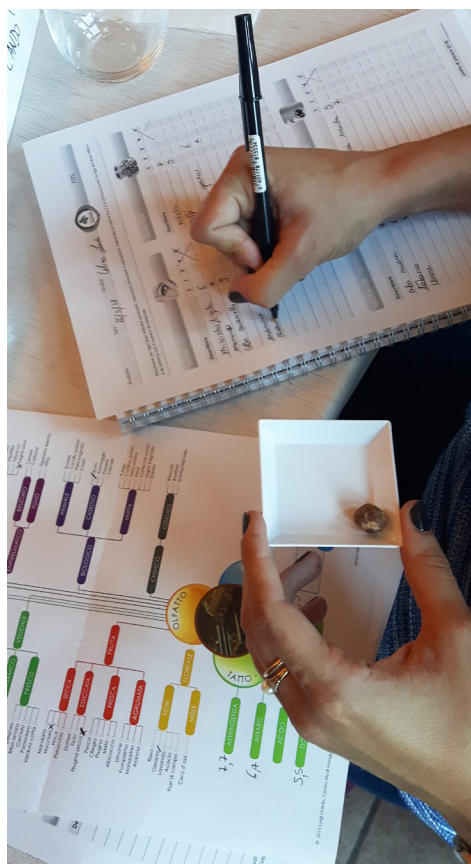
(Test, casi di studio e corso

per Giudice Sensoriale Esperto)

Esercitazioni pratiche in presenza con la realizzazione di panel test per numerose referenze alimentari (ad es. vino, pane e prodotti da forno, olio, formaggi, salumi, cioccolato, caffè), esercitazioni relative agli abbinamenti e alla predisposizione di diete che tengano conto delle percezioni sensoriali specifiche del soggetto che dovrà applicarle. Nel corso del modulo sarà possibile acquisire il titolo di giudice sensoriale esperto.

Ore totali 96 erogate in presenza.

Tra i vari argomenti trattati nei vari moduli possiamo senz'altro segnalarne alcuni con elevato carattere di innovatività e multidisciplinarietà.



MODALITÀ DI EROGAZIONE DELLA DIDATTICA

La didattica verrà erogata in modalità part-time concentrando le lezioni tra il venerdì e il sabato in un periodo compreso tra metà gennaio e metà luglio.

Le modalità di erogazione della didattica saranno un mix di quelle elencate di seguito:

- lezioni via web con interazioni tra docente e allievi (web live, WL);
- lezioni via web registrate e messe in piattaforma tenute per la maggior parte da docenti che interagiscono tra loro per rendere più interessante ed esaustivo l'argomento (WP);
- lezioni in presenza con esercitazioni pratiche (LP).

TIROCINIO

Stage in presenza della durata di 300 ore complessive presso soggetti pubblici o privati, per realizzare uno o più casi concreti di applicazione delle scienze sensoriali a diversi contesti affrontati nel percorso formativo. Tenuto conto dello status di lavoratore dello studente, il tirocinio potrà essere sostituito da un project work convenzionalmente al di pari durata.



CHI È L'INTERNATIONAL ACADEMY OF SENSORY ANALYSIS

È un'accademia internazionale scientifica, fondata nel 2005 per studiare e diffondere l'analisi sensoriale, quale strumento di descrizione e di misurazione del percepito, come mezzo per migliorare la qualità della vita. Attualmente ne fanno parte un centinaio di ricercatori (per l'Italia sono rappresentate 15 università) e 18 Sensory Point costituiti presso organizzazioni e imprese. Dal 2021 l'Accademia ha costituito un team di innovazione al servizio delle imprese.

www.iasa-network.org

agrimontana



Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

Aromitalia
DAL 1948. MEMBRO DI QUALITÀ



CSQA
YOUR QUALITIES OUR VALUE



GRUPPO
FRANCOLI

GRUPPO ITALIANO VINI

ISTITUTO
INTERNAZIONALE
CHOCOLIER



ITALPEPE
ITALIA 1978

MANALIVE
CONSULTING

SOLDERA

TrentoFrutta

Venchi
1978

VITE COLTE®
CANTINE IN BAROLO