

Scienze sensoriali per una alimentazione sana e consapevole

1. Unico nel suo genere;
2. 1500 ore tra on line, frontali, stage e studio individuale;
3. 70 specialisti per affrontare l'alimentazione del futuro;
4. 4/6 workshop per fare incontrare le aziende tra loro e con la scienza;
5. Possibilità di interagire durante le lezioni;
6. Test validati statisticamente sui prodotti delle aziende;
7. Possibilità di ospitare le lezioni e di formare proprio personale;
8. Possibilità di project work dedicati e allievi in stage;
9. Comunicazione efficace per aumentare la reputazione delle aziende che lo supportano.



Un master di I livello unico nel suo genere: un master di ricerca

1. Per indurre relazioni forti tra tre componenti: gli allievi, gli accademici e le imprese;
2. Per sviluppare nuovi metodi e sistemi sul fronte dell'indagine scientifica i cui risultati possano essere immediatamente trasferiti nella didattica da una parte e alle imprese dall'altra;
3. Per sviluppare il concetto delle "Scienze sensoriali per una nutrizione sana e consapevole" in modo che le diete non siano più una fonte di sacrificio.



1500 ore, 264 con 70 specialisti on line e in presenza

Per trasferire il sapere necessario a coniugare un'alimentazione corretta con il piacere della tavola è stata creata un'orchestra di 70 specialisti provenienti da 15 università, centri di ricerca e imprese che esprimono il meglio di competenze multidisciplinari, dalla fisiologia della nutrizione alle scienze sensoriali, dal valore nutrizionale degli alimenti ai processi di produzione, dalla psicologia all'informatica, dalla sensomica al marketing.



UNIVERSITÀ DI PISA



UNIVERSITÀ
DI PARMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BRESCIA



UNIVERSITÀ DI PAVIA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE

hic sunt futura

5 workshop per fare incontrare aziende, università e studenti



Le aziende hanno la possibilità di interagire nelle lezioni e tra loro



Test validati scientificamente per le aziende

Durante la prima edizione sono stati testati:

yogurt, marmellate, carne di anatra, carne di maiale, carne di manzo, carne di pollo, spezie su supporto di grasso, fermentelli, gelati audaci, caffè, cioccolato, aceto, tè, tisane, salmone, hummus.



Possibilità di ospitare il master in azienda e di formare proprio personale

Non solo le imprese possono candidarsi per ospitare le lezioni del master, ma hanno la possibilità di formare loro personale a costi davvero contenuti. Queste le quote di partecipazione:

- master: €3.600
- studente “uditore/didattica convenzionale”: €1.750 non rateizzabili.
- uditori: a esaurimento posti disponibili, per gli uditori sarà anche possibile iscriversi ai singoli moduli in accordo a quanto riportato di seguito:
 - 600 euro per ciascun modulo per i singoli moduli teorici (moduli 1, 2 e 3).
 - 1.200 euro per l'intero modulo pratico (modulo 4).
 - 350 euro per l'attività pratica relativa al corso per l'addestramento per giudice sensoriale qualificato.



Possibilità di project work dedicati e allievi in stage

Ogni allievo per conseguire il master ha l'obbligo di uno stage o di un project work.

Entrambi possono essere realizzati per un progetto specifico di un'azienda che supporta il master con l'intervento dell'Università e dei docenti.

The screenshot shows the ITALPEPE website with a dark blue background. At the top, there is a navigation bar with the ITALPEPE logo and menu items: AZIENDA, VITALETTI ACADEMY, TASTING RAINBOW, PRODOTTI, RICETTE, and CONTATTI. The main content area features the title "IL LINGUAGGIO DEL GUSTO" in large white letters, followed by the text "OGNI GRANO HA UN PROFILO SENSORIALE ECCELLENTE. OGGI È CERTIFICATO." and a call to action "Scopri di più sulla ricerca e sull'Analisi Sensoriale!". To the right of the text is a circular diagram representing a sensory profile. The diagram consists of a central image of coffee beans surrounded by a network of lines connecting various sensory attributes. The attributes are: INTENSITÀ OLFATTIVA (top), FLOREALE (top-right), AGRUMI (right), FRUTTA FRESCA (right), FRUTTA ESOTICA (right), FRUTTA SECCA (bottom-right), VEGETALE SECCO (bottom-right), VEGETALE FRESCO (bottom), VEGETALE BALSAMICO (bottom-left), ERBE AROMATICHE (left), TOSTATO (left), BIOLOGICO (left), CHIMICO (left), and EMPIREUMATICO (top-left).

Comunicazione efficace per aumentare la reputazione delle aziende

Il master “Scienze sensoriali per una alimentazione sana e consapevole”, oltre ad avere goduto della recensione di numerose testate, è stato presente su 66.000 pagine de L’Assaggio (15 articoli per circa 60 pagine per oltre 11.000 copie diffuse), 18 pubblicazioni su Sensory News per un totale di 15.000 aperture e 73.203 visualizzazioni sui social.

Benvenuti alla II edizione

Le domande di ammissione possono essere presentate al seguente link:

<http://www.unipi.it/index.php/master>

Per maggiori informazioni

Francesca Venturi (Unipi)

Tel. 0502216625; Fax: 0502216087

E-mail: ssasc@agr.unipi.it

Pagina web: [Master di primo livello in Scienze sensoriali per un'alimentazione sana e consapevole – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali \(unipi.it\)](http://www.unipi.it/index.php/master)

Luigi Odello (Centro Studi Assaggiatori)

Tel. 030 397308

E-mail: luigi.odello@assaggiatori.com

