



BANDO DI PARTECIPAZIONE

Percorsi formativi nell'ambito del programma
didattico-formativo "FORMAZIONE CONTINUA DI
PROFESSIONISTI DEL SETTORE AGRO-
ALIMENTARE"



ATTIVITÀ FORMATIVE 2010-2011



FORMAZIONE DI ESPERTI PER LA VALUTAZIONE SENSORIALE DI ALIMENTI

"FORMAGGI, SALUMI, PANE: IL SUCCESSO ATTRAVERSO I SENSI"

Percorsi formativi nell'ambito del programma didattico-formativo
"FORMAZIONE CONTINUA DI PROFESSIONISTI DEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE"

ATTIVITÀ FORMATIVE DELL' ANNUALITÀ 2010-2011

Con il patrocinio di



Camera di Commercio
Campobasso



Con la collaborazione



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

"FORMAGGI, SALUMI, PANE: IL SUCCESSO ATTRAVERSO I SENSI"

L'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Molise, con il patrocinio della Facoltà di Agraria –Università degli Studi del Molise, dell'Associazione Formica ONLUS, dell'ISA-CNR di Avellino e della Camera di Commercio di Campobasso, promuove ed organizza un corso per la formazione di esperti nella valutazione sensoriale di prodotti alimentari emblema del Made in Italy agro-alimentare, quali formaggi salumi e pane.

OBIETTIVI

Il corso, attraverso un'offerta formativa multidisciplinare e multi-competente, intende fornire strumenti e competenze utili per la conduzione di valutazioni sensoriali di alimenti ed in particolare di prodotti lattiero-caseari, prodotti carnei e prodotti da forno.

DURATA, CONTENUTI E PROGRAMMA DIDATTICO

Il corso si articola in tre moduli formativi relativi alle tre differenti tipologie di alimenti. Ciascun modulo, avente la durata di trentaquattro ore, è caratterizzato da una sezione formativa di carattere generale, avente una durata di 18 ore, che intende fornire i principi di analisi sensoriale, e da una parte speciale, avente una durata di 16 ore, rivolta all'acquisizione degli strumenti e delle conoscenze per l'analisi sensoriale dello specifico prodotto.

Il corso pertanto nel suo insieme prevede quattro sezioni formative, di seguito dettagliate:

Sezione I –Principi di Analisi Sensoriale-

Tale sezione formativa, comune ai tre moduli formativi, ha una **durata di 18 ore** e intende fornire conoscenze in merito alla relazione della qualità degli alimenti e l'analisi sensoriale, alla selezione e all'addestramento degli assaggiatori, ai fattori che condizionano la valutazione sensoriale, nonché in merito ai test principalmente utilizzati per l'analisi sensoriali.

In particolare la sezione prevede i seguenti contenuti:

- Storia ed evoluzione dell'analisi sensoriale;
- Introduzione all'analisi sensoriale ;
- Qualità degli alimenti ed analisi sensoriale;
- Selezione e addestramento dei giudici;
- Fattori che condizionano la valutazione ;
- Il laboratorio di analisi sensoriale ;
- Elementi di psico-fisiologia dei sensi e Prove pratiche in liquido:
 - o test di riconoscimento e ordinamento degli odori,
 - o test di riconoscimento e ordinamento dei 4 sapori fondamentali,
 - o test olfatto-gustativo,
 - o test strutturali.
- Principali test utilizzati per l'analisi sensoriale:
 - o metodi discriminanti,
 - o metodi affettivi,
 - o test duo trio.
- Le schede per l'assaggio;
- Valutazione ed interpretazione dei risultati

Sezione II a –Parte Speciale: l'analisi sensoriali dei formaggi-

Tale sezione, avente la **durata di 16 ore**, costituisce, insieme alla sezione I, l'offerta formativa relativa al modulo "Corso per la valutazione sensoriale di formaggi".

In particolare la sezione è contraddistinta dai contenuti di seguito dettagliati:

- Definizione e classificazione dei formaggi;
- Cenni di microbiologia e tecnologia lattiero casearia;
- Struttura del formaggio;
- Prove pratiche per la valutazione del formaggio:
 - o test di ordinamento della struttura,
 - o preparazione dei campioni per l'analisi sensoriale
- Test utilizzati per l'analisi sensoriale:
 - o confronto a coppie,
 - o test triangolare,
 - o test duo trio.
- Prove pratiche con ricotta:
 - o test di riconoscimento e ordinamento dei 4 sapori fondamentali
- Le schede per l'assaggio del formaggio;
- Assaggi e valutazione di alcuni formaggi;
- Interpretazione dei risultati

Sezione II b –Parte Speciale: l'analisi sensoriali dei Salumi-

La sezione, avente la **durata di 16 ore**, costituisce, insieme alla sezione I, l'offerta formativa relativa al modulo "Corso per la valutazione sensoriale di salumi".

In particolare la sezione è contraddistinta dai contenuti di seguito dettagliati:

- Definizione e classificazione dei salumi;
- Principali caratteri microbiologici e tecnologici dei salumi;
- Struttura dei salumi e Prove pratiche:
 - o test di ordinamento della struttura
 - o preparazione dei campioni per l'analisi sensoriale
- Test utilizzati per l'analisi sensoriale:
 - o confronto a coppie
 - o test triangolare
 - o test duo trio
 - o test descrittivi
- Valutazione delle principali caratteristiche della carne (odore, sapore, tenerezza, masticabilità) mediante l'impiego di opportuni prodotti di riferimento
- Valutazione di alcuni campioni
- Interpretazione dei risultati

Sezione II c –Parte Speciale: l'analisi sensoriali del pane-

La presente sezione, avente la **durata di 16 ore**, costituisce, insieme alla sezione I, l'offerta formativa relativa al modulo "Corso per la valutazione sensoriale del Pane".

In particolare la sezione è contraddistinta dai contenuti di seguito dettagliati:

- Definizione del Pane;
- Principali caratteri microbiologici e tecnologici del pane e dei prodotti da forno;
- Struttura del pane e Prove pratiche:
 - o test di ordinamento della struttura
 - o preparazione dei campioni per l'analisi sensoriale
- Test utilizzati per l'analisi sensoriale:
 - o confronto a coppie
 - o test triangolare
 - o test duo trio
 - o test descrittivi
- Valutazione delle principali caratteristiche sensoriali del pane mediante l'impiego di opportuni prodotti di riferimento
- Valutazione di alcuni campioni
- Interpretazione dei risultati

TITOLO CONSEGUITO

Al termine del corso sarà rilasciato [l'Attestato di Partecipazione](#).

Il conseguimento dell'attestato è subordinato al superamento di una prova finale di accertamento delle competenze complessivamente acquisite.

DESTINATARI

Al corso formativo possono accedere un numero massimo di 40 partecipanti.

Per l'ammissione al percorso formativo è il possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari;
- possesso della laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- appartenenza (in qualità di operatore, tecnico, titolare) ad un'azienda operante nella preparazione e/o trasformazione e/o somministrazione di alimenti;
- possesso di una comprovata esperienza nell'ambito del settore agro-alimentare
- Laureati, esperti, tecnici, cultori della materia e delle scienze sensoriali.

Nel caso in cui il numero dei candidati sia superiore a 40, il comitato Scientifico redigerà una graduatoria sulla base dei risultati di eventuali test di ammissione. Nella redazione di tale graduatoria è titolo preferenziale l'iscrizione all'Ordine dei Tecnologi alimentari.

COMITATO ORGANIZZATORE

Dott.ssa Adele Chierchia;
Dott.ssa Mariantonietta Succi
Dott. Patrizio Tremonte

COMITATO SCIENTIFICO

Prof. Emanuele Marconi;
Prof. Raffaele Coppola;
Prof. Gianfranco Panfilì;
Prof.ssa Elena Sorrentino;
Dott. Emilio Ivano Germano

IL TEAM DI DOCENZA

Il corpo docente, individuato e selezionato dall'Associazione FORMICA ONLUS, è costituito da esperti provenienti dal mondo accademico (dell'Ateneo Molisano e di altri Atenei), da enti di ricerca pubblici e privati e da liberi professionisti.

DOVE E QUANDO

Il corso si svolgerà nell'anno 2011 (periodo 24 Gennaio – 4 Marzo 2010) negli spazi della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise.

QUOTA DI ISCRIZIONE

Corso Integrale **durata di 66 ore.**

La quota di iscrizione integrale è fissata in euro **150,00** (100,00 per gli iscritti OTA, 120,00 per i laureati e/o laureandi dell'Università degli Studi del Molise) e permette l'accesso all'intero corso e ai materiali didattici forniti durante lo svolgimento della totalità delle attività formative.

La quota di iscrizione per singolo modulo è fissata in euro **65,00** (45,00 per gli iscritti OTA e 55,00 per i laureati e/o laureandi dell'Università degli Studi del Molise) permette l'accesso ad uno dei tre moduli e ai materiali didattici forniti durante lo specifico modulo.

DOMANDA DI ISCRIZIONE

La domanda di iscrizione compilata su apposito modulo disponibile per stampa sul sito web dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Molise (www.otamolise.it) dovrà essere inviata attraverso **e-mail** ordinaria al seguente indirizzo info@otamolise.it o **spedita** all'indirizzo: "Settore Formazione OTA Molise via g. Carducci 88/Q, 86100 Campobasso" o entro e non oltre le ore 12:00 del 21 Gennaio 2011.

Alla domanda occorre allegare:

- *copia del documento di riconoscimento;*
- *breve curriculum vitae et studiorum*

Publicato in Campobasso, dicembre 2010

