

REGOLAMENTO DI FUNZIONAMENTO DEL CORSO DI MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO IN ANALISI SENSORIALE

Premessa

La problematica riguardante la valorizzazione dei prodotti alimentari in un mercato ampio, integrato e globale, è focalizzata sulla visibilità e attrattiva che questi prodotti suscitano verso i consumatori attraverso adeguate caratteristiche che ne esaltino la specificità.

La qualità di un alimento e l'accettabilità che ne consegue da parte del consumatore non è un'entità semplice, ma la risultante di diversi contributi che devono essere chiaramente descritti e che sono associati a: caratteristiche delle materie prime, condizioni di produzione, condizioni di commercializzazione.

La definizione di standard qualitativi e di metodi affidabili per la loro valutazione diventa sempre più essenziale per la tutela del consumatore e per la correttezza dei rapporti fra le imprese.

Fra i principali fattori che determinano la qualità di un prodotto alimentare, la qualità sensoriale rappresenta una componente essenziale nel determinare il piacere del "mangiare", che è uno dei fattori soggettivi della preferenza e quindi della scelta del consumatore.

L'analisi sensoriale deve essere considerata come strumento complementare alle più classiche analisi effettuate sui prodotti quali l'analisi chimica, fisica, nutrizionale, microbiologica. In questa situazione essa diventa perciò uno strumento oggettivo di valutazione dei parametri sensoriali degli alimenti cioè del sapore, dell'aroma, della consistenza ed anche degli aspetti legati all'immagine del prodotto. Anni di studi e d'interesse verso questo argomento hanno portato allo sviluppo di tecniche molto rigorose dal punto di vista scientifico tali da fornire un grado di oggettività elevato ad un tipo di valutazione ancora oggi, soprattutto in Italia, ritenuta esclusivo dominio di pochi esperti in grado, in realtà, di esprimere opinioni altamente soggettive riguardanti i difetti, l'origine ecc. di prodotti specifici. L'attività di tali esperti, legata soltanto ad alcune tradizioni aziendali di carattere artigianale, non è da confondere con l'analisi sensoriale diversa per principio, applicazioni, tecniche d'analisi ed obiettivi.

Diventa quindi interessante l'impiego dell'analisi sensoriale per la definizione di standard qualitativi specifici per ogni prodotto. Considerando inoltre che le caratteristiche di qualità di un alimento, insieme alla sua accettabilità, sono associate, come già sottolineato, sia alle caratteristiche della materie prime, sia alle condizioni di produzione che di commercializzazione possiamo facilmente estendere l'applicazione dell'analisi sensoriale ad ognuno degli stadi di produzione di un prodotto alimentare. Emerge, comunque, uno scopo comune a tutte le possibilità di impiego dell'analisi sensoriale ossia la sua fondamentale finalizzazione ad un incremento del grado di accettabilità dei prodotti alimentari presso il consumatore, ultimo giudice determinante del successo dei prodotti alimentari sul mercato. Nell'ultimo decennio, in Italia, il numero di persone coinvolte nell'analisi sensoriale è andato progressivamente aumentando così come il numero dei laboratori attivi. Questa crescita, certamente positiva, pone la necessità di trovare risposte agli interrogativi: da quali percorsi formativi è assicurata la competenza di chi opera nell'ambito dell'analisi sensoriale. Quali ambiti di confronto culturale è possibile costruire per chi ha già maturato le prime esperienze in questo campo e si pone l'obiettivo di consolidare e sviluppare le proprie conoscenze.

Attualmente mancano, in Italia, percorsi formativi specializzati in analisi sensoriale destinati agli operatori del settore industriale. Nel ristretto panorama delle iniziative che hanno per oggetto la formazione in analisi sensoriale si inserisce l'attivazione di un master con la precisa finalità di contribuire a diffondere la cultura e la specializzazione in analisi sensoriale.

Obiettivi e finalità del Corso

Il Corso di Master universitario di I livello in "*Analisi sensoriale*" è destinato a formare quadri di alto livello che possono essere occupati in imprese ed istituzioni sia private che pubbliche, ricoprendo ruoli finalizzati all'indirizzo, alla formazione, alla consulenza e alla gestione delle problematiche della qualità percepita degli alimenti.

I principali settori per l'impiego di coloro i quali otterranno il titolo di Master in "*Analisi Sensoriale*" sono:

- le industrie agroalimentari con funzione di responsabilità nei laboratori sensoriali
- i laboratori per le analisi sugli alimenti con funzione di responsabilità nei sistemi di gestione della qualità percepita.

- le Società di consulenza con funzione di supporto alla progettazione e realizzazione di sistemi di gestione della qualità;
- gli Enti pubblici con funzione di supporto alla promozione della qualità dei prodotti agroalimentari tipici.

Il master in Analisi Sensoriale si inserisce nel vasto panorama dell'applicazione di conoscenze e strategie per il conseguimento della qualità dei prodotti e interessa l'insieme dei comparti industriali, semindustriali e artigianali che concorrono alla ricerca e sviluppo, produzione, distribuzione e controllo di un prodotto alimentare.

Il Master si propone di fornire ai partecipanti un percorso culturale al completamento del quale essi saranno in possesso di strumenti utili a:

- ✓ gestire un laboratorio di analisi sensoriale deputato al controllo qualità in un'azienda alimentare;
- ✓ pianificare le condizioni e le modalità necessarie per l'acquisizione di dati sensoriali utili all'ottimizzazione del profilo percepibile di un prodotto alimentare;
- ✓ pianificare le condizioni e le modalità necessarie allo studio delle relazioni che intercorrono tra proprietà sensoriali dei prodotti ed espressione della preferenza da parte dei consumatori;
- ✓ pianificare le condizioni e le modalità necessarie allo studio delle relazioni che intercorrono tra caratteristiche di composizione e proprietà sensoriali dei prodotti;
- ✓ applicare metodi di valutazione sensoriale nel controllo e nell'assicurazione della qualità dei prodotti alimentari;
- ✓ descrivere le proprietà di specificità dei prodotti alimentari;
- ✓ pianificare studi di ottimizzare del profilo sensoriale dei prodotti alimentari.

Organizzazione del Corso

Le attività formative del Corso sono articolate in attività di didattica frontale, seminari tenuti da esperti esterni, tirocinio pratico applicativo presso imprese o istituzioni del settore e preparazione di un elaborato finale per un totale di 60 CFU, distribuiti così come riportato in Tab. 1.

Tab.1: Elenco dei corsi con i relativi settori scientifico disciplinari e crediti assegnati

Attività formative	S.S.D	CFU
Metodologie Statistiche	SECS-S/01	8
Fisiologia Dei Sensi		4
Misurazione Strumentale delle Proprietà Sensoriali	AGR/15	6
Strumenti e Metodi delle Valutazioni Sensoriali	AGR/15	14
L'analisi Sensoriale nel Controllo e Ottimizzazione della Qualità dei Prodotti Alimentari	AGR/15	7
Marketing dei Prodotti Alimentari	AGR/01	6
Tirocinio pratico applicativo		10
Elaborato finale		5
Totale		60

Coordinatore del Master

Prof. Paolo Masi.

Enti pubblici e privati disposti a collaborare allo svolgimento del corso

Non è previsto alcun coinvolgimento da parte di enti pubblici o privati.

Modalità di svolgimento delle attività didattiche

I corsi si svolgeranno con lezioni frontali, esercitazioni pratiche, attività di laboratorio, seminari con esperti del settore e tirocinio presso imprese o istituzioni del settore, convenzionate con la Facoltà proponente.

L'insieme di tali attività corrisponde all'acquisizione da parte degli iscritti di 60 crediti complessivi, così suddivisi:

- ✓ attività didattica frontale: 45 crediti
- ✓ tirocinio pratico applicativo: 10 crediti
- ✓ preparazione dell'elaborato finale: 5 crediti.

A ciascun credito corrispondono n. 25 ore di attività didattiche, che in prima approssimazione si intendono suddivise in 10 ore di didattica frontale, esercitazioni, attività di laboratorio e seminari, e in 15 ore riservate allo studio ed alla preparazione individuale.

Titoli di studio richiesti per l'ammissione al Corso e prova di accesso

L'accesso al Master è aperto a tutte le classi di laurea e pertanto può iscriversi chiunque sia in possesso di un titolo di Diploma Universitario o di Laurea di I o di II livello o di Laurea (vecchio ordinamento). Per gli studenti comunitari ovunque residenti, non comunitari ed italiani con titolo accademico conseguito all'estero, il Collegio dei Docenti si riserva di valutare l'ammissione sulla base del curriculum di studio dei candidati.

L'ammissione al Corso è per titoli e, qualora il numero delle domande sia superiore al numero massimo dei posti disponibili, anche per esame.

Numero massimo di allievi ammissibili e numero minimo per lo svolgimento del corso

Il Master verrà attivato con un numero di iscrizioni non inferiore a 10. Il numero massimo di posti disponibili è pari a 20.

Modalità di frequenza e impegno orario previsto

Le attività didattiche frontali saranno svolte nelle ore pomeridiane da gennaio a luglio. Le attività seminariali si terranno nel periodo febbraio/luglio. Il tirocinio pratico applicativo presso imprese o istituzioni del settore, sia italiane che straniere, convenzionate con la Facoltà proponente sarà svolto nel periodo settembre/novembre. L'elaborato finale sarà discusso nel mese di dicembre.

La frequenza al Master è obbligatoria ed il titolo sarà rilasciato a tutti coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle ore di attività didattica.

Modalità delle verifiche periodiche e della prova finale

Le modalità di accertamento del profitto saranno effettuate attraverso verifiche, in forma di colloquio o di elaborato scritto, a conclusione di ciascun corso. Una commissione giudicatrice costituita dal titolare del corso e da un altro docente provvederà all'espletamento delle prove, con votazione espressa in trentesimi ed eventuale menzione di lode.

La prova finale per il conseguimento del titolo consiste nella discussione di un elaborato scritto su uno dei temi del Master o sull'esperienza di tirocinio; la votazione sarà espressa in centodecimi ed eventuale menzione di lode.

Struttura responsabile del funzionamento del Corso

Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Contributo di iscrizione

Il contributo di iscrizione è fissato in 1600 euro.

Durata del Corso

Il Master, della durata di 1500 ore, si articolerà in 11 mesi con una pausa estiva nel mese di Agosto.

Strutture disponibili per lo svolgimento del Corso

Le attività didattiche in aula si svolgeranno presso i locali della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli Federico II quelle di esercitazione nei laboratori del Dipartimento di Scienza degli Alimenti.

Piano finanziario dell'iniziativa

I costi del Master presi in considerazione in questo schema fanno riferimento esclusivamente alle risorse aggiuntive che dovranno integrare quelle immesse dall'Ateneo, che consistono in docenze interne per 45 crediti di didattica frontale, progettazione e coordinamento didattico ed amministrativo, attrezzature, locali. Esse, inoltre fanno riferimento al numero minimo ammissibile di allievi al corso.

• Docenze esterne	5.000,00 euro
• Rimborsi spese per docenti esterni	5.000,00 euro
• Materiale didattico	1.000,00 euro
• Costi per stage	10.000,00 euro

Totale	21.000,00 euro
--------	----------------

Per quanto non disciplinato dal presente regolamento si rinvia al Regolamento per l'istituzione ed il funzionamento dei Corsi di Master universitari di I e II livello, emanato con decreto rettorale n. 3607 del 02.10.2003 ed alle successive modifiche e/o integrazioni.

Napoli, 02 agosto 2005

IL RETTORE
Guido Trombetti