



Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali – Università di Pisa
NUTRAFOOD – Università di Pisa
International Academy of Sensory Analysis



COMUNICATO STAMPA:

Master di primo livello in Scienze Sensoriali per un'Alimentazione Sana e Consapevole

E SE LA DIETA NON FOSSE NECESSARIAMENTE SINONIMO DI FRUSTRAZIONE?

Un master per rendere più consapevole l'approccio al cibo e rendere più gratificante l'applicazione dei principi di una sana e corretta alimentazione.

La dieta mediterranea è spesso citata nei programmi che parlano di cucina e di corrette abitudini alimentari per raggiungere il benessere psicofisico e che 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. Sappiamo scegliere il cibo che mangiamo? Sappiamo riconoscere le sue caratteristiche peculiari al di là delle informazioni nutrizionali che troviamo sulle etichette? In realtà i nostri sensi ci parlano, ci danno indizi sulle caratteristiche nutrizionali e salutistiche del cibo e spesso anche di come i prodotti agricoli, che sono alla base del cibo che mangiamo, sono stati prodotti, trasformati e confezionati. Tuttavia, nella maggior parte dei casi non sappiamo ascoltare quello che il cibo ci racconta tramite i nostri sensi oppure ci facciamo distrarre da caratteristiche spesso aggiunte agli alimenti proprio per “distrarre” i nostri sensi e condizionarci nelle scelte.

Per questo l'Università di Pisa, con la collaborazione del Centro Studi Assaggiatori e dell'International Academy of Sensory Analysis, ha progettato un master multidisciplinare che si pone l'obiettivo di coniugare le conoscenze relative alle percezioni sensoriali specifiche di ciascun individuo con le caratteristiche chimico/nutrizionali e organolettiche degli alimenti che costituiscono la dieta mediterranea per sviluppare un approccio innovativo e consapevole alla scelta di regimi alimentari corretti da un punto di vista nutrizionale ma al tempo stesso gratificanti da un punto di vista organolettico.

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

Le domande di ammissione possono essere presentate fino al 13 novembre 2023 al seguente link: www.unipi.it/index.php/master

Ulteriori dettagli e aggiornamenti sono disponibili alla seguente pagina web in continuo aggiornamento:

<https://www.agr.unipi.it/master-di-primo-livello-in-scienze-sensoriali-per-un'alimentazione-sana-e-consapevole/>

Per contatti:

Francesca Venturi (Unipi)

Tel. 0502216625; Fax: 0502216087

E-mail: ssasc@agr.unipi.it

Luigi Odello (Centro Studi Assaggiatori)

Tel. 030 397308

E-mail: luigi.odello@assaggiatori.com