

## **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”**

**CONFERENZA STAMPA 15 DICEMBRE 2010**

## ***COMUNICATO STAMPA***

**L’Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Molise (OTA Molise)**, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise, l’Associazione Formica ONLUS, l’Istituto di Scienze dell’Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche e con la 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.

Il corso dal titolo ***“FORMAGGI, SALUMI, PANE: IL SUCCESSO ATTRAVERSO I SENSI”*** si inserisce all’interno del pionieristico percorso formativo inaugurato dall’OTA Molise di “Formazione Continua di Professionisti del comparto Agro-Alimentare” e, 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.

L’OTA MOLISE, giovane albo professionale della Regione Molise, ad oggi raccoglie 128 esperti dell’agro-alimentare abilitati all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. Una figura professionale, quella del Tecnologo alimentare, relativamente giovane che, dopo aver avuto una intensa evoluzione normativa, ha finalmente raggiunto una specifica dimensione giuridica con un proprio codice deontologico dal quale emergono differenti doveri quali quello di garantire la sicurezza dei cibi, di combattere gli sprechi nonché quello della ricerca e dello sviluppo di nuovi prodotti in grado di rispondere alle esigenze del consumatore. Una professionalità, dunque, che si inserisce in maniera mirata all’interno della filiera agro-alimentare e che, in virtù dell’ampio bagaglio formativo, può trovare collocazione in diversi ambiti del comparto food offrendo una utile e preziosa consulenza nell’innovazione tecnologica, in attività di marketing, in attività di distribuzione ed approvvigionamento nonché in materia legislativa. Requisito fondamentale di tale figura professionale è l’elevata dinamicità tale da consentire una sinergica interazione con una realtà produttiva, quale quella agro-alimentare, in continua evoluzione. Consapevolezza, quest’ultima, che ha spronato l’OTA Molise ad inaugurare, in maniera pionieristica un percorso di formazione continua dei professionisti del comparto agro-alimentare. In tale contesto si inserisce il corso di formazione ***FORMAGGI, SALUMI, PANE: IL SUCCESSO ATTRAVERSO I SENSI*** che 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.

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

Il corpo docente, fortemente specializzato, è individuato da **Formica ONLUS**, un'Associazione senza scopo di lucro costituita da numerosi docenti universitari e ricercatori provenienti da differenti Atenei che spaziano dal Nord al Sud dell'Italia, che, proponendosi l'ambizioso obiettivo di fare da ponte tra il mondo della ricerca scientifica e quello della produzione e trasformazione, intende condurre azioni finalizzate alla i) promozione e diffusione di metodi produttivi ecosostenibili; ii) promozione della sicurezza e della qualità alimentare; iii) diffusione di una corretta cultura alimentare; iv) formazione degli attori dell'agro-alimentare.

Proprio la realizzazione di un ponte tra la ricerca scientifica e il mondo produttivo rappresenta il filo conduttore e l'elemento ispiratore dei precorsi formativi che l'OTA Molise intende mettere in atto. Non a caso l'evento formativo si avvale di un rapporto di collaborazione sia con enti di ricerca, quale **l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione di Avellino del Consiglio Nazionale delle Ricerche** diretto dal Prof. Raffaele Coppola sia con la **Camera di Commercio Industria e Artigianato e Agricoltura di Campobasso** presieduta dal dott. Paolo Di Laura Frattura.

La realizzazione di un percorso formativo permanente e costante rivolto ai professionisti dell'agro-alimentare è resa possibile grazie ad una costante interazione con **l'Università degli Studi del Molise**, retta dal Magnifico Prof. Giovanni Cannata, ed in particolare con la **Facoltà di Agraria** che, presieduta dal Prof. Emanuele Marconi, ha rivestito e continua a rivestire un ruolo fondamentale nella formazione della classe dirigente e delle elevate professionalità che operano nel comparto agro-alimentare molisano e nazionale.

Il corso si fregia di un comitato scientifico di indubbia competenza che oltre al Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Molise vede la presenza del Prof. Raffaele Coppola (Direttore dell'ISA-CNR), del Prof. Emanuele Marconi (Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise), del Prof. Gianfranco Panfili (Direttore del Dipartimento STAAM) e della Prof.ssa Elena Sorrentino (docente di Microbiologia degli Alimenti presso l'Università del Molise e vice-Presidente dell'Associazione Formica ONLUS).

Il comitato organizzatore del corso è costituito dalla dott.ssa Adele Chierchia (componente del Direttivo OTA Molise) dalla dott.ssa Marianonietta Succi (Ricercatore presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise) e dal dott. Patrizio Tremonte (Funzionario Tecnico-Scientifico presso il Dipartimento STAAM dell'Università degli Studi del Molise).

La domanda di iscrizione compilata su apposito modulo disponibile sul sito [www.otamolise.it](http://www.otamolise.it) o dovrà essere inviata attraverso e-mail all'indirizzo elettronico: [info@otamolise.it](mailto:info@otamolise.it) o spedita all'indirizzo: "Settore Formazione OTA Molise Via Carducci 88/Q, 86100 Campobasso" entro il 21 Gennaio 2011. **Segreteria Organizzativa:** ☎ 0874 - 404.871 - **info OTA** ☎ 0874 - 9.44.59