

CORSO DI STUDIO Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)
ANNO ACCADEMICO 2023-2024
DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO *Analisi sensoriale e consumer science, 3 CFU (C..I Tecnologie Alimentari, analisi sensoriale e packaging, 9 CFU) - Sensory Analysis and Consumer Science, 3 ECTS (I.C Food Technologies, sensory analysis and packaging, 9 ECTS)*

Principali informazioni sull'insegnamento			
Anno di corso	<i>I anno</i>		
Periodo di erogazione	<i>Il semestre (26 febbraio - 14 giugno 2024)</i>		
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	3		
SSD	<i>Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15)</i>		
Lingua di erogazione	<i>Italiano</i>		
Modalità di frequenza	<i>Facoltativa</i>		
Docente			
Nome e cognome	<i>Michele Faccia</i>		
Indirizzo mail	<i>michele.faccia@uniba.it</i>		
Telefono	<i>0805442939</i>		
Sede	<i>DISSPA – Campus Via Amendola 165/A Bari</i>		
Sede virtuale	<i>Microsoft teams</i>		
Ricevimento	<i>Lunedì-Venerdì 9.00-16.00 previo appuntamento</i>		
Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	16	14	45
CFU/ETCS			
3	2	1	
Obiettivi formativi	Il corso mira a fornire conoscenze circa la fisiologia dei sensi, i principali test sensoriali discriminanti, descrittivi e edonistici e i metodi strumentali come la gascromatografia-olfattometria, naso elettronico e lingua elettronica al fine di far acquisire competenze per una corretta valutazione sensoriale dei prodotti alimentari.		
Prerequisiti			
Metodi didattici	Gli argomenti del corso sono trattati mediante presentazioni in Power Point. Sono previste esercitazioni in laboratorio per la valutazione delle soglie di percezione dei gusti fondamentali e odori, per la valutazione sensoriale e consumer test su prodotti alimentari. Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su Microsoft Teams.		
Risultati di apprendimento previsti	DD1 Conoscenza e capacità di comprensione <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e comprensione della fisiologia dei sensi e dei metodi di analisi sensoriale. • Conoscenza e comprensione delle tecniche di consumer science. DD2 Conoscenza e capacità di comprensione applicate <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di individuare e applicare in autonomia idonei metodi di analisi sensoriale in funzione degli obiettivi prefissati. 		
DD1 Conoscenza e capacità di comprensione			

<p>DD2 Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <p>DD3-5 Competenze trasversali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di individuare e applicare test di preferenza nell'ambito della consumer science. <p>DD3 Autonomia di giudizio Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa dovrà essere in grado di interpretare i risultati dell'analisi sensoriale e del consumer test all'accertamento della qualità degli alimenti e della preferenza dei consumatori.</p> <p>DD4 Abilità comunicative Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa dovrà essere in grado di</p> <ul style="list-style-type: none"> • comunicare l'importanza della qualità degli alimenti dal punto di vista sensoriale. • Utilizzare il linguaggio tecnico proprio della consumer science <p>DD5 Capacità di apprendere in modo autonomo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa dovrà essere in grado di aggiornare e approfondire le proprie conoscenze sui metodi di analisi sensoriale e della consumer science mediante studio delle pubblicazioni scientifiche del settore di scienze e tecnologie alimentare
<p>Contenuti di insegnamento (Programma)</p>	<p>Concetti introduttivi e costituzione di un panel di giudici Scopi e applicazioni dell'analisi sensoriale. Fattori che condizionano la valutazione sensoriale degli alimenti. Reclutamento, selezione ed addestramento dei giudici. Principali test di analisi sensoriale Test discriminanti qualitativi: confronto a coppie, triangolare, duo-trio, due su cinque. Test dell'ordinamento e scale di misurazione. Test descrittivi: l'analisi del profilo (FPM) e l'analisi quantitativa descrittiva (QDA). Applicazione dell'analisi sensoriale agli alimenti Alcune applicazioni dell'analisi descrittiva: casi studio. Analisi sensoriale dei principali prodotti alimentari del territorio. Elaborazione statistica dei risultati e rappresentazione grafica. Tecniche strumentali di analisi sensoriale Tecniche olfattometriche, naso elettronico e lingua elettronica. Test di Consumer Science Differenti test utilizzati dalla consumer science e valutazione in termini comparativi dei pregi e difetti e le modalità di applicazione.</p>
<p>Testi di riferimento</p>	<p>Pagliarini E. – Valutazione sensoriale: aspetti teorici, pratici e metodologici. Seconda Edizione. Hoepli editore, Milano, 2021. Cabras P., Tuberoso C.I.G. "Analisi dei prodotti alimentari" Piccin Nuova Libreria S.p.A. Editore, Padova, 2014. Porretta S. – Analisi sensoriale & consumer science. Chiriotti editori, Pinerolo, 2000.</p>
<p>Note ai testi di riferimento</p>	<p>Gli appunti delle lezioni e le slides fanno da guida per lo studio e integrano i contenuti del testo di riferimento</p>
<p>Materiali didattici</p>	<p>Disponibili su classe Teams</p>
<p>Valutazione</p>	

<p>Modalità di verifica dell'apprendimento</p>	<p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova scritta su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. La prova sarà valutata in trentesimi ed in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. L'esito della prova di esonero concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico. L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità opra descritte.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere la fisiologia dei sensi, la procedura per la costituzione di un panel sensoriale e i metodi di analisi sensoriale discriminanti e descrittivi. • Descrivere i metodi di consumer science per l'accertamento della preferenza dei consumatori. <p>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere i test di analisi sensoriale e della consumer science più idonei da applicare agli alimenti in funzione degli obiettivi prefissati. <p>Autonomia di giudizio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i risultati delle analisi sensoriale e della consumer science per stabilire la rispondenza ai requisiti di qualità e della preferenza degli alimenti. <p>Abilità comunicative</p> <ul style="list-style-type: none"> • Illustrare le caratteristiche qualitative degli alimenti attraverso i relativi descrittori sensoriali. <p>Capacità di apprendere</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studiare e proporre nuovi metodi sensoriali per l'accertamento della qualità dei prodotti alimentari e della preferenza dei consumatori.
<p>Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>Il voto finale è attribuito in trentesimi e l'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18. Le domande vertono esclusivamente sui contenuti forniti durante il corso. Particolarmente premiale durante la prova sono l'uso di adeguato linguaggio tecnico e la capacità di effettuare collegamenti tra argomenti.</p>
<p>Altro</p>	<p>.</p>