

| Principali informazioni sull'insegnamento | |
|---|--|
| Denominazione dell'insegnamento | Analisi Sensoriale e Consumer Science (C.I. Tecnologie Alimentari, Analisi Sensoriale e Packaging) |
| Corso di studio | Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70) |
| Anno di corso | Primo |
| Crediti formativi universitari (CFU)/European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS): | 3 CFU |
| SSD | AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari |
| Lingua di erogazione | Italiano |
| Periodo di erogazione | Secondo semestre (27 febbraio 2023 – 16 giugno 2023) |
| Obbligo di frequenza | No |

| Docente | |
|--|--|
| Nome e cognome | Giuseppe Gambacorta |
| Indirizzo mail | giuseppe.gambacorta@uniba.it |
| Telefono | 0805442942 |
| Sede | DIP. DISSPA – Università degli Studi di Bari |
| Sede virtuale | Microsoft teams |
| Ricevimento (giorni, orari e modalità) | Lunedì-Venerdì 9.00-16.00 previo appuntamento |

| Syllabus | |
|--|---|
| 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 | |
| Contenuti di insegnamento (Programma) | <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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>Tecniche strumentali di analisi sensoriale Tecniche olfattometriche, naso elettronico e lingua elettronica.</p> <p>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> |
| Testi di riferimento | <p>Pagliarini E. – Valutazione sensoriale: aspetti teorici, pratici e metodologici. Seconda Edizione. Hoepli editore, Milano, 2021.</p> <p>Cabras P., Tuberoso C.I.G. "Analisi dei prodotti alimentari" Piccin Nuova Libreria S.p.A. Editore, Padova, 2014.</p> <p>Porretta S. – Analisi sensoriale & consumer science. Chiriotti editori, Pinerolo, 2000.</p> |
| Note ai testi di riferimento | Gli appunti delle lezioni e le slides integrano i contenuti dei testi di riferimento. |

| Organizzazione della didattica |
|--------------------------------|
|--------------------------------|

| Ore | | | |
|----------|--------------------|---|--------------------|
| Totali | Didattica frontale | Pratica (laboratorio, esercitazione, altro) | Studio individuale |
| 75 | 16 | 14 | 45 |
| CFU/ETCS | | | |
| 3 | 2 | 1 | |

| Metodi didattici | |
|------------------|--|
| | <p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Le esercitazioni consisteranno in valutazioni delle soglie di percezione dei gusti fondamentali e di analisi sensoriale e consumer test su prodotti alimentari da svolgere in aula.</p> <p>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web.</p> |

| Risultati di apprendimento previsti | |
|---|---|
| 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. |
| 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. ○ Capacità di individuare e applicare test di preferenza nell'ambito della consumer science. |
| Competenze trasversali | <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di interpretare i risultati dell'analisi sensoriale e del consumer test all'accertamento della qualità degli alimenti e della preferenza dei consumatori. ● <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di comunicare l'importanza della qualità degli alimenti dal punto di vista sensoriale. ○ Capacità di utilizzo del linguaggio tecnico proprio della consumer science. ● <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità 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>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio).</p> | |

| Valutazione | |
|---|--|
| Modalità di verifica dell'apprendimento | <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 (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</p> <p>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 sopra descritte.</p> |
| Criteri di valutazione | <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> |

| | |
|---|---|
| | <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. ● <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <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. ● <i>Autonomia di giudizio</i> <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. ● <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Illustrare le caratteristiche qualitative degli alimenti attraverso i relativi descrittori sensoriali. ● <i>Capacità di apprendere</i> <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>Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p> | <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</p> |
| <p>Altro</p> | |