

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Analisi Sensoriale e consumer science (C.I. Tecnologie alimentari, analisi sensoriale e packaging)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)
Crediti formativi	3 CFU (2 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Sensory analysis and consumer science
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	<b>Giuseppe Gambacorta</b>	<a href="mailto:giuseppe.gambacorta@uniba.it">giuseppe.gambacorta@uniba.it</a>

Dettaglio crediti formativi	Area	SSD	Crediti
	Tecnologie Alimentari	AGR/15	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Il semestre
Anno di corso	Primo
Modalità di erogazione	Lezioni frontali; visite didattiche; esercitazioni di laboratorio; casi studio

Organizzazione della didattica	
Ore totali	75
Ore di corso	30
Ore di studio individuale	45

Calendario	
Inizio attività didattiche	1 marzo 2021
Fine attività didattiche	11 giugno 2021

Syllabus	
Prerequisiti	
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza e comprensione della fisiologia dei sensi e dei metodi di analisi sensoriale.</li> <li>○ Conoscenza e comprensione delle tecniche di consumer science.</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di individuare e applicare in autonomia idonei metodi di analisi sensoriale in funzione degli obiettivi prefissati.</li> <li>○ Capacità di individuare e applicare test di preferenza nell'ambito della consumer science.</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di interpretare i risultati dell'analisi sensoriale e del consumer test all'accertamento della qualità degli alimenti e della preferenza dei consumatori.</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di comunicare l'importanza della qualità degli alimenti dal punto di vista sensoriale.</li> <li>○ Capacità di utilizzo del linguaggio tecnico proprio della consumer science.</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di aggiornare e approfondire le proprie conoscenze sui metodi di analisi sensoriale e della consumer science mediante studio delle pubblicazioni</li> </ul> </li> </ul>

	<p>scientifiche del settore di scienze e tecnologie alimentare.</p> <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)</p>
Contenuti di insegnamento	<p>Scopi e applicazioni dell'analisi sensoriale.</p> <p>Fattori che condizionano la valutazione sensoriale degli alimenti.</p> <p>Reclutamento, selezione ed addestramento dei giudici.</p> <p>Test discriminanti qualitativi: confronto a coppie, triangolare, duotrio, due su cinque.</p> <p>Test dell'ordinamento e scale di misurazione.</p> <p>Test descrittivi: l'analisi del profilo (FPM) e l'analisi quantitativa descrittiva (QDA).</p> <p>Alcune applicazioni dell'analisi descrittiva: casi studio.</p> <p>Analisi sensoriale dei principali prodotti alimentari del territorio.</p> <p>Elaborazione statistica dei risultati e rappresentazione grafica.</p> <p>Tecniche olfattometriche, naso elettronico e lingua elettronica.</p> <p>Differenti test utilizzati dalla consumer science e valutazione in termini comparativi dei pregi e difetti e le modalità di applicazione.</p>

<b>Programma</b>	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti dalle lezioni.</li> <li>• Materiale didattico consultabile e scaricabile dalla piattaforma di e-learning sociale EDMODO durante il corso.</li> <li>• E. Pagliarini – Valutazione sensoriale: aspetti teorici, pratici e metodologici. Hoepli editore, Milano, 2002.</li> <li>• P. Cabras, C.I.G. Tuberose "Analisi dei prodotti alimentari" Piccin Nuova Libreria S.p.A. editore, Padova (2014).</li> <li>• S.Porretta – Analisi sensoriale &amp; consumer science. Chiriotti editori, Pinerolo, 2000.</li> <li>• Ramon Viader Guixa – Vino Corpo e Cervello: riflessione critica sull'utilizzo dei nostri sensi nella conoscenza del vino. AEB group, 2005.</li> <li>• M. Marconi, D. Fajner, G. Benevelli, G. Vicoli – Dentro al gusto: arte, scienza e piacere nella degustazione. Edagricole, Bologna, 2007.</li> </ul>
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, trattazione casi studio, esercitazioni in aula e laboratorio, visite didattiche in laboratori di analisi sensoriale.</p> <p>Gli appunti delle lezioni e il materiale didattico saranno forniti tramite una mailing list o piattaforme online (es.: Edmodo, Google Drive...)</p>
Metodi di valutazione	<p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, in laboratorio e nelle visite didattiche, 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</p>

	<p>accademico.</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 Magistrale.</p> <p>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere la fisiologia dei sensi, la procedura per la costituzione di un panel sensoriale e i metodi di analisi sensoriale discriminanti e descrittivi.</li> <li>○ Descrivere i metodi di consumer science per l'accertamento della preferenza dei consumatori.</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere i test di analisi sensoriale e della consumer science più idonei da applicare agli alimenti in funzione degli obiettivi prefissati.</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Interpretare i risultati delle analisi sensoriale e della consumer science per stabilire la rispondenza ai requisiti di qualità e della preferenza degli alimenti.</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Illustrare le caratteristiche qualitative degli alimenti attraverso i relativi descrittori sensoriali.</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Studiare e proporre nuovi metodi sensoriali per l'accertamento della qualità dei prodotti alimentari e della preferenza dei consumatori.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Altro: Orario di ricevimento</p>	<p>Martedì-venerdì, previo appuntamento.</p>