



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

<b>DIPARTIMENTO</b>	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
<b>ANNO ACCADEMICO OFFERTA</b>	2022/2023
<b>ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE</b>	2023/2024
<b>CORSO DILAUREA MAGISTRALE</b>	MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
<b>INSEGNAMENTO</b>	FOOD SENSORY ANALYSIS
<b>TIPO DI ATTIVITA'</b>	B
<b>AMBITO</b>	50553-Discipline delle tecnologie alimentari
<b>CODICE INSEGNAMENTO</b>	20204
<b>SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI</b>	AGR/15
<b>DOCENTE RESPONSABILE</b>	CORONA ONOFRIO      Professore Ordinario      Univ. di PALERMO
<b>ALTRI DOCENTI</b>	
<b>CFU</b>	6
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	90
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA</b>	60
<b>PROPEDEUTICITA'</b>	
<b>MUTUAZIONI</b>	
<b>ANNO DI CORSO</b>	2
<b>PERIODO DELLE LEZIONI</b>	1° semestre
<b>MODALITA' DI FREQUENZA</b>	Facoltativa
<b>TIPO DI VALUTAZIONE</b>	Voto in trentesimi
<b>ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI</b>	<b>CORONA ONOFRIO</b> Lunedì    12:00    13:00    Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali/Viale delle Scienze, 13 (Edificio 4, Igresso E), studio 151, 90128 Palermo Martedì    12:00    13:00    Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali/Viale delle Scienze, 13 (Edificio 4, Igresso E), studio 151, 90128 Palermo Mercoledì 12:00    13:00    SEDE CdL Viticoltura ed Enologia o Piattaforma Teams Giovedì    12:00    13:00    SEDE CL Viticoltura ed Enologia Via Dante Alighieri, 120 (Studio 5) - 91025 Marsala

DOCENTE: Prof. ONOFRIO CORONA

<b>PREREQUISITI</b>	Per poter seguire con profitto il corso è auspicabile che lo studente abbia acquisito le competenze e conoscenze che provengono dai corsi di: tecnologia applicata ai cibi mediterranei, tecnologia e qualità nel sistema di approvvigionamento alimentare, analisi chimica alimentare e controllo della sicurezza.
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</b>	Conoscenza e capacità di comprensione Conoscenza e comprensione della fisiologia dei sensi e dei metodi di analisi sensoriale. Acquisire le basi conoscitive per valutare i processi ed i prodotti alimentari. Capacità di applicare conoscenza e comprensione Capacità di individuare e applicare in autonomia idonei metodi di analisi sensoriale in funzione degli obiettivi prefissati e valutare le esigenze dell'azienda in relazione all'indirizzo produttivo. Autonomia di giudizio Capacità di interpretare i risultati dell'analisi sensoriale finalizzate alla valutazione dei processi alimentari e all'accertamento della qualità e genuinità degli alimenti. Abilità comunicative Capacità di comunicare la qualità e la genuinità degli alimenti dal punto di vista sensoriale. Capacità di utilizzare un linguaggio tecnicamente corretto, ma semplice, nei rapporti con gli operatori. Capacità d'apprendimento Capacità di aggiornare e approfondire le proprie conoscenze sui metodi di analisi sensoriale mediante studio delle pubblicazioni scientifiche del settore delle scienze e tecnologie alimentare.
<b>VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	La verifica dell'apprendimento prevede lo svolgimento di almeno una prova scritta in itinere. L'esame finale consiste in una prova strutturata scritta (risposta multipla e/o aperta) ed eventuale valutazione orale, volta ad accertare il possesso delle competenze e delle conoscenze disciplinari previste dal corso; la valutazione viene espressa in trentesimi. Valutazione: Eccellente 30/30 e lode: ottima conoscenza degli argomenti trattati; Molto buono 26-29: buona padronanza degli argomenti; Buono 24-25: conoscenza discreta degli argomenti; Soddisfacente: 21-23 conoscenza soddisfacente degli argomenti; Sufficiente: 18-20 minima conoscenza degli argomenti; Insufficiente: non possiede una preparazione accettabile degli argomenti.
<b>OBIETTIVI FORMATIVI</b>	Il corso si propone di trasmettere agli studenti una serie di acquisizioni teoriche e pratiche utili al fine di un inserimento degli stessi nell'attività professionale. Agli studenti verranno forniti gli strumenti per utilizzare le varie tecniche di analisi sensoriale dei prodotti alimentari, per mettere a punto un disegno sperimentale e per elaborare statisticamente i dati.
<b>ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA</b>	Lezioni frontali. Esercitazioni in aula e laboratorio. Visite di istruzione e Seminari.
<b>TESTI CONSIGLIATI</b>	- Appunti delle lezioni, pubblicazioni scientifiche. -Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. Harry T. Lawless, Hildegard Heymann. Ed. Springer, 2010. -Laboratory Exercises for Sensory Evaluation. Lawless, Harry T.. Ed. Springer, 2013 -Sensory Evaluation Practices (Food Science and Technology). Herbert Stone, Rebecca N. Bleibaum, Heather A. Thomas. Academic Press, 4 Ed., 2012 -Valutazione Sensoriale. Aspetti tecnici, pratici e metodologici. Ella Paglierini. Ed. Hoepli -Atlante sensoriale dei prodotti alimentari. Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS). Ed. Tecniche Nuove, 2012.

### PROGRAMMA

ORE	Lezioni
8	Presentazione dell'insegnamento e obiettivi. Scopi ed applicazioni dell'analisi sensoriale. Fattori che condizionano la valutazione sensoriale degli alimenti. I parametri sensoriali e le correlazioni con indici chimico-fisici. Reclutamento, selezione ed addestramento dei giudici.
10	Test analitici ed affettivi. Test discriminanti qualitativi: confronto a coppie, test triangolare, duo-trio test, due su cinque. Test discriminanti quali-qualitativi: test dell'ordinamento. Le scale di misurazione. Test descrittivi: l'analisi del profilo (FPM) e l'analisi quantitativa descrittiva (QDA). Alcune applicazioni dell'analisi descrittiva.
6	Analisi sensoriale dei principali prodotti alimentari del territorio. Elaborazione statistica dei risultati e rappresentazioni grafiche.
ORE	Esercitazioni
30	Esercitazioni in aula ed in laboratorio. Analisi sensoriale dei principali prodotti alimentari del territorio mediterraneo (vini da tavola, vini speciali, olio d'oliva, olive da tavola, prodotti da forno e miele).
6	Visite alle aziende agro-alimentari. Confronto con esperti del settore.