



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali																		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2023/2024																		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2025/2026																		
CORSO DILAUREA	SCIENZE GASTRONOMICHE																		
INSEGNAMENTO	ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE																		
TIPO DI ATTIVITA'	B																		
AMBITO	70195-Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari																		
CODICE INSEGNAMENTO	22898																		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	AGR/15																		
DOCENTE RESPONSABILE	CORONA ONOFRIO	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO																
ALTRI DOCENTI																			
CFU	6																		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90																		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	60																		
PROPEDEUTICITA'																			
MUTUAZIONI																			
ANNO DI CORSO	3																		
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre																		
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa																		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi																		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	CORONA ONOFRIO <table><tr><td>Lunedì</td><td>12:00</td><td>13:00</td><td>Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e ForestaliViale delle Scienze, 13 (Edificio 4, Igresso E), studio 151, 90128 Palermo</td></tr><tr><td>Martedì</td><td>12:00</td><td>13:00</td><td>Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e ForestaliViale delle Scienze, 13 (Edificio 4, Igresso E), studio 151, 90128 Palermo</td></tr><tr><td>Mercoledì</td><td>12:00</td><td>13:00</td><td>SEDE CdL Viticoltura ed Enologia o Piattaforma Teams</td></tr><tr><td>Giovedì</td><td>12:00</td><td>13:00</td><td>SEDE CL Viticoltura ed Enologia Via Dante Alighieri, 120 (Studio 5) - 91025 Marsala</td></tr></table>			Lunedì	12:00	13:00	Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e ForestaliViale delle Scienze, 13 (Edificio 4, Igresso E), studio 151, 90128 Palermo	Martedì	12:00	13:00	Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e ForestaliViale 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
Lunedì	12:00	13:00	Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e ForestaliViale delle Scienze, 13 (Edificio 4, Igresso E), studio 151, 90128 Palermo																
Martedì	12:00	13:00	Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e ForestaliViale 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

PREREQUISITI	Per poter seguire con profitto il corso è auspicabile che lo studente abbia acquisito le competenze e conoscenze che provengono dai corsi di base: matematica, fisica, chimica generale ed inorganica, chimica organica, tecnologie alimentari. Sono auspicabili anche la conoscenza almeno discreta della lingua inglese e la capacità di utilizzare Internet per la ricerca e gestione delle informazioni.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	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 delle bevande e all'accertamento della qualità e genuinità degli alimenti e delle bevande. Abilità comunicative Capacità di comunicare la qualità e la genuinità degli alimenti e delle bevande 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 e delle bevande.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	La valutazione è espressa in trentesimi: il punteggio minimo è 18, il punteggio massimo è 30 e lode. L'esame consiste in una prova 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.
OBIETTIVI FORMATIVI	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 e delle bevande, per mettere a punto un disegno sperimentale, per elaborare statisticamente i dati e per l'interpretazione dei dati.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali, esercitazioni, laboratorio e visite tecniche.
TESTI CONSIGLIATI	- Appunti delle lezioni, pubblicazioni scientifiche. -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
2	Introduzione al corso ed obiettivi. Modalità di svolgimento delle lezioni e degli esami.
10	Scopi ed applicazioni dell'analisi sensoriale. Fattori che condizionano la valutazione sensoriale degli alimenti. I parametri sensoriali e le correlazioni con indici chimico fisici. Fisiologia dei sensi: vista, gusto, udito, tatto Reclutamento, selezione ed addestramento dei giudici.
8	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.
4	Analisi sensoriale dei principali prodotti alimentari del territorio. Elaborazione statistica dei risultati e rappresentazioni grafiche.
ORE	Esercitazioni
26	Esercitazioni pratiche. Familiarizzazione con sensazioni gustative ed olfattive. Analisi sensoriale dei principali prodotti alimentari del territorio (vino, vini speciali, olio d'oliva, olive da mensa, pane, formaggio, salumi, miele, frutta, ecc.).
ORE	Altro
10	Visite alle aziende agro-alimentari. Confronto con esperti del settore.