



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2017/2018
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2019/2020
CORSO DILAUREA	VITICOLTURA ED ENOLOGIA
INSEGNAMENTO	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE
TIPO DI ATTIVITA'	F
AMBITO	10861-Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro
CODICE INSEGNAMENTO	19156
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	
DOCENTE RESPONSABILE	SCACCO ANTONIO Professore a contratto Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	
CFU	3
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	45
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	30
PROPEDEUTICITA'	
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	3
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa
TIPO DI VALUTAZIONE	Giudizio
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	

DOCENTE: Prof. ANTONIO SCACCO

PREREQUISITI	Conoscenze di Chimica generale ed inorganica, Matematica, Chimica organica, Fisica
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	L'acquisizione degli strumenti utili per l'applicazione di tecniche di analisi sensoriali nel settore enologico funzionali al controllo della qualità; la capacità di utilizzare il linguaggio proprio di tale disciplina. Gli studenti devono dimostrare la consapevolezza e la comprensione di informazioni relative all'insegnamento ottenute attraverso l'esperienza o l'apprendimento e la capacità di generare informazione nuova, partendo da conoscenze già possedute, di individuare ciò che è importante nel testo, di selezionare, includere o escludere l'informazione, di cogliere rapidamente le informazioni necessarie che estendono e/o rafforzano quelle associate agli altri insegnamenti e consentono di elaborare e/o applicare idee originali, spesso in un contesto di ricerca; la capacità di individuare ed eseguire in laboratorio, in autonomia, metodiche di analisi sensoriale ed elaborazioni necessarie per l'ottenimento delle informazioni utili all'obiettivo prefissato. Gli studenti devono essere capaci di applicare le loro conoscenze, capacità di comprensione e abilità nel risolvere problemi a tematiche nuove o non familiari, inserite in contesti più ampi (o interdisciplinari) connessi all'insegnamento e/o al proprio settore di studio. Devono essere in grado di effettuare analisi di giudizio sulle implicazioni e sui risultati ottenuti dalle metodiche delle analisi sensoriali adottate al fine di decidere gli interventi necessari; devono avere la capacità di raccogliere ed interpretare i dati ritenuti utili a determinare giudizi autonomi, inclusa la riflessione su temi sociali, scientifici o etici ad essi connessi; devono avere la capacità di esporre i risultati delle analisi applicate, sia in forma scritta che orale, relazionando anche con un pubblico non esperto; devono essere in grado di sostenere l'interesse comune ai temi della qualità e della sicurezza alimentare; devono saper comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti. Inoltre devono acquisire la capacità di aggiornamento mediante consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie dell'analisi sensoriale; la capacità di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso, master di secondo livello, corsi di approfondimento e seminari specialistici nel settore dell'analisi sensoriale. Gli studenti devono sviluppare quelle capacità di apprendimento che sono loro necessarie per intraprendere studi successivi con un alto grado di autonomia.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	A) l'effettiva acquisizione da parte degli studenti dei risultati di apprendimento attesi viene accertata mediante prove scritte o orali sugli argomenti svolti durante le lezioni frontali, il laboratorio e le esercitazioni pratiche. Vi deve essere coerenza tra obiettivi formativi e modalità di verifica dell'apprendimento. La prova scritta mediante test a risposta multipla presenta maggiori elementi obiettivi di valutazione; B) la valutazione finale sia nel caso di prova scritta che di prova orale viene espressa in trentesimi); C) il giudizio/valutazione finale (voto d'esame) si formula a partire dal voto di 18/30, conferito quando le conoscenze/competenze della materia sono almeno elementari, fino al voto di 30/30 con eventuale lode, quanto le conoscenze/competenze sono eccellenti.
OBIETTIVI FORMATIVI	Fornire allo studente le conoscenze per utilizzare le metodologie sensoriali necessarie per conseguire risultati affidabili e riproducibili. In particolare, si vuole mettere lo studente in grado di progettare e gestire un laboratorio di analisi sensoriali a norma, condurre una seduta di assaggio, elaborare statisticamente i dati e dialogare con i quadri aziendali di una moderna industria enologica, per il controllo della qualità dei prodotti vitivinicoli. In tal modo, lo studente acquisisce le basi per affrontare e risolvere in ambito aziendale problematiche connesse alle specifiche del prodotto, alla sua conservabilità, nonché al confronto con prodotti analoghi già presenti sul mercato.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Il corso si articola in 25 ore di lezioni tra frontali, laboratorio ed esercitazioni pratiche.
TESTI CONSIGLIATI	Pagliarini E. - Valutazione sensoriale. Aspetti teorici, pratici e metodologici – Hoepli

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
3	Introduzione all'analisi sensoriale – Cenni sulla fisiologia dei sensi: vista, olfatto, gusto, udito
3	Fattori psicologici - Laboratorio di analisi sensoriale - Reclutamento, selezione ed addestramento dei giudici (panel)
3	Test discriminanti qualitativi: confronto a coppie, triangolare, duo-trio
3	Test discriminanti quali-quantitativi: Test dell'ordinamento
3	Test discriminanti quantitativi - Scale di misurazione
3	Test descrittivi: Valutazione su attributi, classificazione scalare e metodo tempo-intensità

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
3	Analisi del profilo e analisi quantitativa descrittiva
ORE	Esercitazioni
4	Test di riconoscimento dei sapori fondamentali - Test di riconoscimento di alcuni odori e flavour
ORE	Laboratori
5	Test di soglia - Principali metodi di analisi sensoriale