



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

<b>DIPARTIMENTO</b>	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
<b>ANNO ACCADEMICO OFFERTA</b>	2018/2019
<b>ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE</b>	2020/2021
<b>CORSO DILAUREA</b>	VITICOLTURA ED ENOLOGIA
<b>INSEGNAMENTO</b>	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE
<b>TIPO DI ATTIVITA'</b>	F
<b>AMBITO</b>	10861-Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro
<b>CODICE INSEGNAMENTO</b>	19156
<b>SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI</b>	
<b>DOCENTE RESPONSABILE</b>	SCACCO ANTONIO      Professore a contratto      Univ. di PALERMO
<b>ALTRI DOCENTI</b>	
<b>CFU</b>	3
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	45
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA</b>	30
<b>PROPEDEUTICITA'</b>	
<b>MUTUAZIONI</b>	
<b>ANNO DI CORSO</b>	3
<b>PERIODO DELLE LEZIONI</b>	1° semestre
<b>MODALITA' DI FREQUENZA</b>	Facoltativa
<b>TIPO DI VALUTAZIONE</b>	Giudizio
<b>ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI</b>	

DOCENTE: Prof. ANTONIO SCACCO

<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze di Chimica generale ed inorganica, Matematica, Chimica organica, Fisica
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Gli studenti devono sviluppare quelle capacità di apprendimento che sono loro necessarie per intraprendere studi successivi con un alto grado di autonomia.</p>
<b>VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	<p>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;</p> <p>B) la valutazione finale sia nel caso di prova scritta che di prova orale viene espressa in trentesimi);</p> <p>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.</p>
<b>OBIETTIVI FORMATIVI</b>	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.
<b>ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA</b>	Il corso si articola in 25 ore di lezioni tra frontali, laboratorio ed esercitazioni pratiche.
<b>TESTI CONSIGLIATI</b>	Pagliarini E. - Valutazione sensoriale. Aspetti teorici, pratici e metodologici – Hoepli

### PROGRAMMA

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

## PROGRAMMA

<b>ORE</b>	<b>Lezioni</b>
2	Analisi del profilo e analisi quantitativa descrittiva

  

<b>ORE</b>	<b>Laboratori</b>
11	Test di riconoscimento dei sapori fondamentali - Test di riconoscimento di alcuni odori e flavour
10	Test di soglia - Principali metodi di analisi sensoriale