

Master universitario di 1° livello in
FOOD & BEVERAGE: GESTIONE E SOSTENIBILITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

III edizione

Insegnamento: *Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti*

Docente: Milena Lambri

Obiettivi del corso e risultati di apprendimento previsti

Competenze di natura tecnico-scientifica e operativa per utilizzare l'analisi sensoriale all'interno del contesto della ristorazione conoscendone i fondamenti e le metodologie da applicare in funzione dei diversi alimenti e delle bevande e delle relative modalità di preparazione, conservazione e servizio di ristorazione.

Tra i risultati di apprendimento attesi anche la capacità da parte dei discenti di saper cogliere e soddisfare le aspettative dei propri clienti predisponendo la preparazione alimentare in funzione degli equilibri tra le percezioni sensoriali del prodotto finale in relazione alla sua composizione e preparazione.

Contenuti del corso

Indicare contenuti e breve descrizione (160 caratteri) e relativi CFU

	CFU
<i>L'analisi sensoriale</i>	<i>1.0</i>
<i>Ruolo e applicazione nell'industria alimentare e nella ristorazione</i> <i>I sensi, i fattori psicofisiologici ed ambientali, le etichette sematiche</i>	
<i>Addestramento e selezione dei giudici, formazione del panel.</i>	<i>1.5</i>
<i>Tests discriminanti qualitativi e quali-quantitativi</i> <i>Tests descrittivi</i> <i>Elaborazione statistica dei dati di analisi sensoriale</i>	
<i>Relazioni tra analisi sensoriale e preparazioni alimentari</i>	<i>1.5</i>
<i>Interazioni tra le percezioni</i> <i>Markers sensoriali dei cibi e delle bevande</i> <i>Attese del consumatore in relazione alle preparazioni alimentari</i>	

Testi di riferimento

M.C. Meilgaard-G.V. Civille-B.T. Carr, *Sensory Evaluation Techniques*, CRC Press, Taylor & Francis Group, 2006.

Società Italiana di Scienze Sensoriali, *Atlante sensoriale dei prodotti alimentari*, Tecniche Nuove, Milano 2013.

S. Porretta, *Analisi sensoriale e Consumer Science*, Chirioti Editori, Torino, 2000.

Modalità di erogazione

Numerosi punti del programma saranno trattati anche in modalità differente dalla lezione frontale (in forma di attività con azienda, e di interazione degli studenti con professionisti della ristorazione e con il docente presso il SensoryLab dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

Criteri di valutazione

Al termine dell'insegnamento, gli studenti potranno sostenere una prova scritta non ostativa volta a verificare il grado di apprendimento raggiunto dopo la partecipazione a tutte le lezioni. La prova della durata di 1 ora si baserà su trenta domande a risposta chiusa. A ciascuna risposta sarà attribuito un punteggio massimo di 1/30, che concorrerà a formare il voto complessivo espresso in trentesimi. Il superamento della prova scritta esonera lo studente dal sostenere l'esame in forma orale. Qualora lo studente non intenda avvalersi del voto conseguito nella prova scritta, o preferisca non sostenerla, può svolgere l'esame in forma orale.

Note e prerequisiti

Nessuno in particolare.