



UNIVERSITÀ DI PISA

PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DISTURBI DEL COMPORAMENTO ALIMENTARE

FRANCESCA VENTURI

| | |
|-----------------|--------------------------------|
| Anno accademico | 2023/24 |
| CdS | SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA |
| Codice | 606GG |
| CFU | 6 |

| | | | | |
|--|-----------|---------|-----|---------------------------------------|
| Moduli | Settore/i | Tipo | Ore | Docente/i |
| PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E DISTURBI DEL COMPORAMENTO ALIMENTARE | AGR/15 | LEZIONI | 42 | GIOVANNI GRAVINA FRANCESCA VENTURI |

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Modulo: Principi di Analisi sensoriale degli alimenti.

Lo studente potrà acquisire conoscenze rispetto alle principali metodologie di Analisi Sensoriale degli alimenti, compresi i principali test quali/quantitativi per la caratterizzazione dei prodotti e per la selezione e l'addestramento dei componenti di un panel. Lo studente avrà acquisito conoscenze in merito agli strumenti e alle metodologie per la partecipazione e/o la conduzione di sedute di Analisi Sensoriale degli alimenti e rispetto all'impatto delle percezioni sensoriali sulle scelte alimentari.

Modulo: Disturbi alimentari

Al termine del corso: lo studente potrà acquisire conoscenze rispetto ai fattori biologici, psicologici e socioculturali connessi alle cause e al decorso clinico dei disturbi dell'alimentazione lo studente avrà acquisito conoscenze in merito alla classificazione, prevalenza, fattori eziologici e di mantenimento, caratteristiche cliniche, metodologie di prevenzione e di trattamento dei disturbi dell'alimentazione.

Modalità di verifica delle conoscenze

Modulo: Principi di Analisi sensoriale degli alimenti.

Test scritto

Modulo: Disturbi alimentari

Per l'accertamento delle conoscenze saranno svolte delle prove in itinere utilizzando test scritti. La verifica finale delle conoscenze sarà oggetto della valutazione dell'elaborato scritto previsto all'inizio della sessione d'esame.

Capacità

Modulo: principi di Analisi sensoriale degli alimenti.

Alla fine del percorso gli studenti saranno in grado di gestire sedute di analisi sensoriali degli alimenti e mettere a punto semplici test per verificare le capacità sensoriali di soggetti terzi.

Modulo: Disturbi alimentari

Lo studente avrà acquisito competenze specifiche relative ai disturbi dell'alimentazione. Lo studente sarà in grado di riconoscere i prodromi patologici e di inquadrare correttamente un disturbo dell'alimentazione. Lo studente sarà in grado di fornire le adeguate indicazioni nutrizionali e di indirizzare correttamente al trattamento soggetti affetti da disturbi dell'alimentazione.

Modalità di verifica delle capacità

Modulo: principi di Analisi sensoriale degli alimenti.

Durante le sedute di selezione gli studenti dovranno compilare dei questionari che permetteranno di valutare il loro grado di predisposizione fisiologica per la pratica di Analisi sensoriale degli alimenti e di escludere la presenza di handicap fisiologici non risolvibili (ad es. daltonismo, anosmia). Durante le sedute di addestramento del panel gli studenti dovranno compilare dei questionari che permetteranno di seguire l'efficacia delle sedute di addestramento proposte.

Modulo: Disturbi alimentari

Durante le sessioni saranno svolti test e prove pratiche relativi al corretto inquadramento dei disturbi dell'alimentazione. Lo studente dovrà presentare una relazione scritta che attesti l'acquisizione delle corrette competenze relative ai disturbi dell'alimentazione.



UNIVERSITÀ DI PISA

Comportamenti

Modulo: principi di Analisi sensoriale degli alimenti.

Gestione corretta di panel test.

Modulo: Disturbi alimentari

Lo studente potrà acquisire e sviluppare sensibilità rispetto alle problematiche connesse ai disturbi dell'alimentazione. Saranno acquisite opportune conoscenze relative alla prevenzione dei disturbi dell'alimentazione. Saranno acquisite opportune conoscenze e competenze per l'inquadramento e il trattamento dei disturbi dell'alimentazione. Lo studente potrà saper utilizzare le competenze acquisite all'interno di un team dedicato al trattamento dei disturbi dell'alimentazione.

Modalità di verifica dei comportamenti

Modulo: principi di Analisi sensoriale degli alimenti.

Durante il lavoro di gruppo sono verificate le modalità di definizione delle responsabilità, di gestione e organizzazione delle fasi relative alla degustazione degli alimenti.

Modulo: Disturbi alimentari

Durante le sessioni sarà valutata l'adeguatezza delle attività svolte e delle modalità di apprendimento proposte. In seguito alle attività interattive saranno richieste agli studenti delle brevi relazioni concernenti gli argomenti trattati

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Modulo: principi di Analisi sensoriale degli alimenti.

Nessuno

Modulo: Disturbi alimentari

Conoscenze relative all'alimentazione e alla nutrizione umana, alla dietetica, alla fisiologia umana normale, con particolare riferimento a sistema endocrino e metabolismo.

Corequisiti

Nessuno

Prerequisiti per studi successivi

Nessuno

Indicazioni metodologiche

Modulo: principi di Analisi sensoriale degli alimenti.

- Modo in cui si svolgono le lezioni: lezioni frontali svolte con ausilio di slide e degustazioni guidate
- Modo in cui si svolgono le esercitazioni: sedute di selezione e addestramento dei componenti del panel mediante l'impiego di soluzioni modello per i principali gusti e profumi. Luogo: aula.
- Tipo di uso del sito di elearning del corso: scaricamento materiali didattici, comunicazioni docente-studenti, pubblicazione di test per esercitazioni pratiche, questionari di valutazione/autovalutazione/continuous learning.
- Tipo di interazione tra studente e docente: ricevimenti previo appuntamento, uso della posta elettronica e della pagina e-learning.
- Presenza di progetti didattici: seminari guidati da professionisti del settore.

Modulo: Disturbi alimentari

Lezioni frontali, con ausilio di slide e filmati esercitazioni in aula (lavoro in gruppi, role playing, attività interattive docente-studenti) uso di strumenti di supporto : siti web, testi e articoli della letteratura scientifica esercitazioni a casa

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Modulo: principi di Analisi sensoriale degli alimenti.

-Principi di Analisi Sensoriale: dove, come, quando assaggiare i vini. Concetti di sensazione, percezione e riconoscimento.

- Confronto tra Analisi chimico-fisica e sensoriale.

- Errori psicologici e fisiologici che possono influenzare l'esito di una degustazione: cause e strategie di superamento.

- Introduzione al concetto di qualità. Panel test e sala di degustazione.

- I vari livelli di soglia e loro rilevazione.

- La valutazione degli aspetti visivi e impatto sulle scelte alimentari.

- La valutazione degli aspetti olfattivi e impatto sulle scelte alimentari.

- La valutazione degli aspetti gustativi e impatto sulle scelte alimentari.

- La valutazione degli aspetti uditivi e impatto sulle scelte alimentari.

- La valutazione degli aspetti tattili/chemestetici e impatto sulle scelte alimentari.

- Ciclo di esercitazioni pratiche per la selezione e l'addestramento dei componenti di un panel:

1. Prove propedeutiche con test di riconoscimento e classificazione delle diverse caratteristiche visive.



UNIVERSITÀ DI PISA

2. Prove propedeutiche con test di riconoscimento dei principali profumi primari, secondari e terziari in soluzioni standard.
3. Prove propedeutiche per il riconoscimento dei gusti principali con soluzioni acquose e/o idroalcoliche.

Modulo: Disturbi alimentari

- 1) Note antropologiche : cibo, ambiente e scelte alimentari
- 2) Genesi dei disturbi dell'alimentazione : dalla "Holy Anorexia" al Minnesota Study
- 3) Genesi dei disturbi dell'alimentazione : fattori psicologici e socio-culturali
- 4) La classificazione transdiagnostica dei disturbi dell'alimentazione : dal DSM-5 alla pratica clinica
- 5) Dalla neurofisiologia del gusto alla "food addiction" : il "reward circuitry" encefalico
- 6) Aspetti clinici dei disturbi dell'alimentazione
- 7) Approccio diagnostico e terapeutico ai disturbi dell'alimentazione
- 8) Cenni sulla metodologia efficace di prevenzione dei disturbi dell'alimentazione
- 9) Casi clinici paradigmatici : anoressia nervosa, bulimia nervosa, binge eating disorder (sessione interattiva)

Bibliografia e materiale didattico

"Valutazione sensoriale -Aspetti teorici, pratici e metodologici" - seconda edizione, autore E. Pagliarini, editore Ulrico Hoepli, Milano.
Dispense disponibili sulla piattaforma Moodle.

Modulo: Disturbi alimentari

Appropriatezza clinica, strutturale e operativa nella prevenzione, diagnosi e terapia dei disturbi dell'alimentazione. Quaderni Ministero della Salute n. 17/22, luglio-agosto 2013.

Practice guideline for the treatment of patients with eating disorder. Third Ed. APA 2006 Consensus Conference SIO-SISDCA Obesità e Disturbi dell'Alimentazione. Eat Weight Disord 15:1-31. 2010.

Position of the American Dietetic Association: Nutrition intervention in the treatment of eating disorders. J Am Diet Ass 2011; 111: 1236-1241.
Conferenza di Consenso Disturbi del Comportamento Alimentare negli adolescenti e nei giovani adulti. Quaderni Istisan (Istituto Superiore di Sanità) 13/6, 2012.

I disturbi dell'alimentazione. Clinica e terapia. G. Fioriti Ed. Roma 2015

Linee di indirizzo per la riabilitazione nutrizionale nei disturbi dell'alimentazione. Quaderni Ministero della Salute settembre 2017.

Manuale per la cura e la prevenzione dei disturbi dell'alimentazione e delle obesità. SISC Editore 2016.

Indicazioni per non frequentanti

Modulo: principi di Analisi sensoriale degli alimenti.

Materiale didattico disponibile sulla piattaforma Moodle. Disponibile a dare indicazioni per le prove pratiche da poter fare a distanza.

Modalità d'esame

Modulo: principi di Analisi sensoriale degli alimenti.

Test scritto con domande a risposta multipla.

Modulo: Disturbi alimentari

L'esame è composto da una prova scritta. La prova scritta consiste in test composto da 18 domande con risposta multipla e 2 a risposta libera, svolto in un'aula normale, della durata di un'ora. Una volta superata la prova essa rimane valida per più di un appello. La prova scritta è superata con almeno 12 risposte corrette.

Stage e tirocini

Modulo: principi di Analisi sensoriale degli alimenti.

Non previsti

Modulo: Disturbi alimentari

Ultimo aggiornamento 14/01/2024 16:06