

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE PROFESSIONALE**  
**I.P.S.I.A. – I.P.S.S.C. – I.P.S.I.A.M. Marinaro-Alberghiero Monfalcone**

**Istituto coinvolto: Istituto Professionale Statale Alberghiero IPSIAM, Monfalcone-Grado**

**Denominazione progetto (compreso nel Piano dell'Offerta Formativa):**

DE GUSTIBUS: impariamo ad usare i nostri sensi per de-gustare cibi e bevande.

**Docenti coinvolti:** professori Maria Luisa Zoratti (responsabile del progetto), Flavia Bisiach (scienze dell'Alimentazione), Raffaella Turco (scienze dell'Alimentazione), Ivan Mariano (Laboratorio sala-cucina) e Giacomo Morello (Laboratorio sala-bar).

**Finalità:**

- apprendere le nozioni basilari sull'analisi sensoriale
- imparare ad analizzare e catalogare le proprie percezioni sensoriali acquisendo un metodo per descrivere le caratteristiche degli alimenti
- riuscire a individuare le caratteristiche organolettiche che definiscono la (buona) qualità di alcuni alimenti e bevande
- apprendere un metodo di valutazione che può essere applicato anche per giudicare la qualità organolettica delle proprie preparazioni alimentari

**Obiettivi:**

- imparare ad utilizzare e, successivamente, "allenare" la capacità di compiere la valutazione organolettica degli alimenti attraverso l'analisi sensoriale
- entrare in contatto con esperti che operano in ambiti che potrebbero rappresentare un futuro sbocco professionale oppure un arricchimento della qualifica professionale

**Conoscenze:**

- conoscere le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche degli alimenti e gli elementi che contribuiscono a definire la "tipicità" di alcuni alimenti, con particolare riguardo ai prodotti tipici della regione Friuli-Venezia Giulia

**Competenze:**

- giudicare la qualità degli alimenti collegando le variazioni delle caratteristiche organolettiche alle differenze di composizione e/o trasformazione e/o preparazione finale degli alimenti (es. sapore di rancido dell'olio d'oliva dovuto a errata conservazione)

**Capacità:**

- concentrarsi sulle proprie sensazioni
- memorizzare riferimenti standard
- associare alle sensazioni gli opportuni descrittori

**Destinatari:**

classi: 3 OSB (operatori sala bar), 3 OSC (operatori sala cucina), IV A e IV B TR (tecnici della ristorazione), V A e V B TR (tecnici della ristorazione) – IAR

**Durata progetto:**

Il progetto si svolge negli aa. ss. 2004/05 e 2005/2006. Esso prevede un incontro introduttivo sui principi generali di analisi sensoriale degli alimenti (cenni di fisiologia delle percezioni sensoriali, differenza tra valutazione sensoriale oggettiva e edonistica-soggettiva, identificazione e localizzazione dei 4 sapori (dolce, amaro, acido e salato), riconoscimento olfattivo e memorizzazione delle principali essenze utilizzate per descrivere gli aromi) più diversi incontri su temi specifici, quali:

analisi sensoriale del **miele (condotto dalla dott.ssa Zoratti - Albo Naz.le Esperti in Analisi Sensoriale del miele)**

analisi sensoriale dei **distillati (condotto dal dott. Dodich – Associazione Naz.le Assaggiatori Grappa)**

analisi sensoriale dell'**olio d'oliva (condotto dal prof. Conte - Università di Udine)**

analisi sensoriale dei **succhi di frutta (condotto dal prof. Battistutta - Università di Udine)**

analisi sensoriale del **caffè (condotto dal Sig. Pistrini)**

Recapiti responsabile progetto:

Maria Luisa Zoratti tel./fax 0481.470664 cell. 3396809830

E-mail RISARE@libero.it