



DATOS IDENTIFICATIVOS

Acondicionamento Organoléptico

Materia	Acondicionamento Organoléptico			
Código	O01M032V01208			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	2c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Pérez Lamela, María de la Concepción			
Profesorado	Pérez Lamela, María de la Concepción			
Correo-e	conchipl@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Según el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, acondicionar tiene 6 acepciones. Las relacionadas con los alimentos son dos: 1: [] Dar cierta condición o calidad []. 2: [] Disponer o preparar algo de manera adecuada a determinado fin, o al contrario []. Organoléptico es aquella propiedad de un cuerpo que se puede percibir por los sentidos. Por lo tanto podemos decir que acondicionamiento organoléptico englobaría a todos aquellos procesos implicados en proporcionar calidad sensorial a un producto, en este caso, un alimento. Para comprender esta asignatura se expondrán las propiedades organolépticas de los alimentos y los métodos más importantes para determinar su calidad sensorial.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i y transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad ([] farm to fork []).
A2	Conocer y comprender los procesos tecnológicos de producción, transformación y conservación de alimentos, con especial atención en la investigación, desarrollo, transferencia e implementación de nuevas tecnologías respetuosas con la calidad de los alimentos.
A4	Capacidad para desarrollar investigaciones en el campo de la gestión global de la cadena agroalimentaria a la par que la sostenibilidad del medio natural con el uso de tecnologías verdes.
A6	Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.
B1	Desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector agroalimentario.
B2	Adquirir capacidad en la resolución de problemas para facilitar la toma de decisiones en casos concretos de dificultades en el desarrollo de la actividad de investigación.
B3	Adquirir habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, y en contextos tanto nacionales como internacionales, reconociendo la diversidad de puntos de vista, así como el peso de las distintas escuelas o formas de hacer.
B4	Desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo para mejorar el funcionamiento de los proyectos de investigación en que interviene.
B5	Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones, con grandes dosis de creatividad e ideas para asumir el liderazgo de investigadores.
B6	Desarrollar iniciativas y espíritu emprendedor con especial preocupación por la calidad de vida.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)Relacionar la materia con otras de la titulación	saber	A2 A4 B1 B3
Darse cuenta de la importancia del análisis sensorial en la intención de compra de un producto.	saber	A1 A2 A6 B4
Asociar la calidad de un alimento con el acondicionamiento organoléptico.	saber facer	A1 A2 A6 B1 B2 B5 B6
Conocer las pruebas básicas para determinar características sensoriales: colores, olores/aromas, sabores/gustos y texturas y aprender a aplicarlas.	saber saber facer	A2 A6 B1 B2 B4 B5
Aprender a organizar y diseñar pruebas de cata afectivas, discriminativas y descriptivas.	saber facer	A2 A6 B1 B2 B3 B4 B6
Aplicar la estadística en las pruebas de cata mediante métodos como ANOVA, PCA, utilizando programas estadísticos y herramientas de excell.	saber facer	A6 B1 B2 B4
Traballar en equipo.	Saber estar / ser	B3

Contidos

Tema

Bloque I. Introducción al Acondicionamiento organoléptico.	Propiedades sensoriales de los alimentos. Leyes psicofísicas sobre la percepción de estímulos.
Bloque II. Investigar los factores que condicionan la apariencia de un alimento.	Factores físicos (color, forma, tamaño) y psíquicos (simbolismo del color y asociaciones culturales). Técnicas de evaluación del color. Estudio de la aplicación de colorantes.
Bloque III. Investigar los factores que afectan al gusto y al aroma.	Grupos de olores y sabores. Técnicas de evaluación de aromas, off-flavours y sabores. Estudio de la incorporación de modificadores (aditivos y aromas). Interacciones organolépticas con el material de envasado.
Bloque IV. Investigar las características texturales de los alimentos.	Métodos de evaluación de texturas. Establecimiento de Perfiles sensoriales. Perfiles de apariencia, textura y gusto.
Bloque V. Pruebas sensoriales en alimentos.	Pruebas afectivas, discriminativas y descriptivas. Estudio de sus aplicaciones en la industria alimentaria y en la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	9.5	0	9.5
Proxectos	0.5	15	15.5
Prácticas de laboratorio	10	5	15
Seminarios	4	28	32
Outros	0	2	2
Titoría en grupo	0	1	1

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

Descrición

Sesión maxistral	Se expondrán los contenidos teóricos de la materia, que se completarán con explicaciones en la pizarra y con la ayuda de esquemas y figuras. Estos últimos se proporcionarán al alumnado a través de la plataforma de teledocencia.
Proyectos	Los alumnos deberán elaborar un proyecto/trabajo en grupo, para ello tendrán que asistir a tutorías. El trabajo puede ser la exposición de un artículo científico, proporcionado por el profesor, la elaboración de un tema no contemplado en el programa o el diseño y la ejecución de una cata.
Prácticas de laboratorio	Las actividades prácticas consisten en: 1. Entrenar en la distinción de colores 2. Entrenar en la distinción de sabores 3. Pautas para detectar y asignar descriptores en disoluciones de aromas 4. Pruebas de entrenamiento en atributos de textura 5. Análisis descriptivo de alimentos 6. Pruebas discriminativas con zumos
Seminarios	En las clases seminario se discutirán tanto las cuestiones como los problemas/ejercicios planteados para resolver en grupo. Estas cuestiones se recogen en boletines por cada bloque temático. En las clases seminario también se expondrá y defenderá el proyecto/trabajo dirigido.
Otros	El alumno debe asistir a, al menos, una conferencia y realizar, por lo menos, una visita (real o virtual: a una página web)
Tutoría en grupo	Se convoca a los alumnos a tutorías por grupo de trabajo para orientarles en el proyecto dirigido y para solucionar las dudas sobre las preguntas de los boletines de cuestiones.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Proyectos	El alumno debe asistir a las tutorías en grupo para resolver dudas. Además puede realizar consultas al profesor en el transcurso de las clases, en su despacho o por correo electrónico.
Prácticas de laboratorio	El alumno debe asistir a las tutorías en grupo para resolver dudas. Además puede realizar consultas al profesor en el transcurso de las clases, en su despacho o por correo electrónico.
Tutoría en grupo	El alumno debe asistir a las tutorías en grupo para resolver dudas. Además puede realizar consultas al profesor en el transcurso de las clases, en su despacho o por correo electrónico.

Avaliación

	Descripción	Cualificación
Proyectos	Hay 3 opciones: 1)Entrega de un informe y exposición sobre un artículo de revisión, proporcionado por el profesor. 2)Presentación y defensa de un trabajo (10-15 min) sobre un tema no expuesto en clase y relacionado con la asignatura. 3)Realización de una cata e informe-conclusión de la misma	20
Prácticas de laboratorio	Por cada práctica de laboratorio, el alumno entregará, de forma individual, un informe de la misma	25
Seminarios	Las entregas de los boletines de cuestiones con ejercicios y problemas cuentan la mitad de la nota. Las explicaciones sobre las respuestas se plantearán en las tutorías en grupo. La última clase presencial de la asignatura se hará tipo seminario y se reserva para presentar los trabajos (proyectos)	50
Otros	Los informes de vistas y conferencias cuentan un 5% de la nota final. Se debe realizar, al menos, una de cada.	5

Otros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Sancho-Valls, J.; Bota, E.; de castro, J.J., **Introducción al análisis sensorial de los alimentos**, Universidad de Barcelona. 1ra ed.,
Meilgaard, M.; Civille, G.V.; Carr, B.T., **Sensory Evaluation Techniques**, CRC Press Taylor & Francis. 4ª ed.,
Anzaldúa Morales, A., **La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica.**, Acribia. 1ra. ed.,
Lawless, H.T.; Hildegarde H., **Sensory Evaluation of Food Science. Descriptive Analysis.**, Springer,
AENOR (Sociedad Española de Normalización), **Normas UNE-EN-ISO**, Acceso desde Norweb,

Recomendaciones

Materias que continúan o temario

Aditivos Alimentarios/O01M032V01206

Diseño de Novos Produtos Alimentarios/O01M032V01221

Materias que se recomienda cursar simultaneamente

Conservación de Alimentos/O01M032V01219

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Bioestatística e Deseño Experimental/O01M032V01112

Lexislación/O01M032V01116

Química e Bioquímica Alimentaria/O01M032V01122
