



DATOS IDENTIFICATIVOS

Acondicionamento Organoléptico

Materia	Acondicionamento Organoléptico			
Código	O01M142V01216			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	2c
Lingua de impartición				
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	CONCEPTO DE ACONDICIONAMIENTO ORGANOLÉPTICO: según el diccionario de la RAE, acondicionar tienen 6 acepciones. Las que nos interesan para esta materia son 2: "Dar cierta condición o calidad" y "Disponer o preparar algo de manera adecuada a determinado fin o al contrario". Mientras que 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 organoléptica a un producto, en este caso, un alimento. Los OBJETIVOS generales de esta asignatura son: saber las características sensoriales que caracterizan a un producto alimenticio, comprender los procesos que pueden originar deterioro en la calidad sensorial debido a un mal acondicionamiento, conocer los tipos de pruebas sensoriales empleadas en el campo alimentario.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Adquirir conocimientos avanzados sobre diseño experimental y de estadística de utilidad en el desarrollo de proyectos de investigación.
A2	Profundizar en el conocimiento de las técnicas de obtención, registro, procesado, validación y análisis de datos de campo y laboratorio y aplicarlas en la I+D+i en los campos ambiental y agroalimentario.
A9	Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.
B1	CB1: Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
B2	CB2: Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
B3	CB3: Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
B4	CB4: Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos, especializados o no, de un modo claro y sin ambigüedades.
B5	CG1: Que los estudiantes sean capaces de 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 y del medio ambiente.
B6	CG2: Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, 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.
B10	CG6: Que los estudiantes sean capaces de entender la proyección social de la ciencia.

Competencias de materia

Conocer las pruebas sensoriales básicas para investigar: colores, olores/aromas, sabores/gustos y texturas en alimentos.	A1
Aplicar la estadística en las pruebas de cata mediante programas y métodos como el análisis de la varianza (ANOVA), utilizando herramientas de excell.	A2
Asociar la calidad de un alimento con el acondicionamiento organoléptico.	
Relacionar la materia con otras de la titulación. Darse cuenta de la importancia del análisis sensorial en la intención de compra de un producto.	
Aprender a organizar y diseñar pruebas de cata afectivas, discriminativas y descriptivas.	A9
Aprender a elaborar informes sobre los perfiles sensoriales de los alimentos	
Trabajo individual y autónomo.	B1
Trabajo en equipo.	B2
Adquisición de criterio y espíritu crítico.	B3
	B4
	B5
	B6
	B10

Contidos

Tema	
Tema 1. Introducción al Acondicionamiento organoléptico.	1.1 Propiedades sensoriales de los alimentos. 1.2 Leyes psicofísicas sobre la percepción de estímulos.
Tema 2. Investigar los factores que condicionan la apariencia de un alimento: físicos (color, forma, tamaño...) y psíquicos (simbolismo del color y asociaciones culturales).	2.1 Técnicas de evaluación de la apariencia en un alimento. 2.2 Clasificaciones de características del aspecto. 2.3 Uso de colorantes en alimentos.
Tema 3. Investigar los factores que afectan al gusto y al aroma: grupos de olores y sabores.	3.1 Técnicas de evaluación de aromas, off-flavours y sabores. 3.2 Clasificaciones de aromas, sabores y off-flavors 3.3 Interacciones organolépticas con el material de envasado.
Tema 4. Investigar las características texturales de los alimentos. Establecer perfiles sensoriales.	4.1 Métodos de evaluación de texturas. 4.2 Clasificación de atributos texturales en alimentos. 4.3 Perfiles de apariencia, textura y flavour.
Tema 5. Pruebas sensoriales en alimentos: afectivas, discriminativas y descriptivas.	5.1 Estudio de sus aplicaciones en la industria alimentaria. 5.2 Utilización de las pruebas para el control de calidad y para investigar y desarrollar nuevos productos alimentarios.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	8	0	8
Seminarios	5	35	40
Resolución de problemas e/ou exercicios	2	10	12
Prácticas de laboratorio	4	0	4
Traballos de aula	2	6	8
Eventos docentes e/ou divulgativos	2	0	2
Titoría en grupo	1	0	1

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Las Los conceptos teóricos se expondrán en lecciones magistrales tipo disputatio, utilizando tanto diaporamas como el encerado. Se les harán preguntas a los alumnos durante la exposición de los temas para fomentar la participación.
Seminarios	En las clases seminario se plantean problemas y cuestiones que los alumnos empezarán a resolver primero en clase y después fuera del aula. Se pueden elaborar en grupo o de forma individual.
Resolución de problemas e/ou exercicios	Los alumnos deben contestar a los problemas y ejercicios plantados en los boletines de cada tema (un boletín por tema) y los deben entregar al profesor.
Prácticas de laboratorio	Se harán 4 prácticas de laboratorio con material y alimentos que se llevan al aula, al objeto de conocer las propiedades sensoriales de varios grupos de alimentos. Cada alumno debe entregar un informa individual por cada práctica realizada.
Traballos de aula	El último día de clase los alumnos deben organizar y realizar una cata (de forma individual o en grupo) o bien una presentación de un tema relacionado con la materia y no expuesto en las clases teóricas.

Eventos docentes e/ou divulgativos	Cada alumno debe asistir, como mínimo, a una conferencia divulgativa o a una visita (a una empresa, instituto de investigación...) planificada por el profesor, durante el curso académico. La visita también puede ser virtual, a un portal o página web relacionado con la materia. Se debe entregar un informe por cada una de las asistencias.
Tutoría en grupo	Las tutorías se plantean para corregir los boletines, resolver dudas sobre la materia y orientar en el trabajo de aula (al menos se debe asistir a una tutoría).

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminarios	Los alumnos pueden plantear todas las dudas que le surjan durante el período de docencia de esta materia, tanto dentro como fuera del aula. Se les cita a tutorías en grupo o individualmente, para comentar los resultados obtenidos en las evaluaciones de cada tarea. También pueden solicitar tutorías a título personal.
Prácticas de laboratorio	Los alumnos pueden plantear todas las dudas que le surjan durante el período de docencia de esta materia, tanto dentro como fuera del aula. Se les cita a tutorías en grupo o individualmente, para comentar los resultados obtenidos en las evaluaciones de cada tarea. También pueden solicitar tutorías a título personal.

Avaliación

	Descripción	Cualificación
Resolución de problemas e/ou ejercicios	Se entregarán 4 boletines de cuestiones en grupos de 2-3 alumnos o de forma individual. Parte de estos boletines se elaboran y resuelven en las clases seminarios y la otra parte en horas fuera del aula.	40
Prácticas de laboratorio	Se realizarán entre 4 y 5 prácticas de laboratorio que se evaluarán mediante el informe individual entregado al finalizar cada práctica, considerando además la destreza en la realización de cada una.	25
Trabajos de aula	Se debe realizar una cata o presentar un trabajo el último día de clase. En esta actividad se considera la organización y planificación de la cata/trabajo, la realización de la misma y la presentación de resultados (en el caso de la cata) y la exposición y respuesta a preguntas (en el caso del trabajo).	30
Eventos docentes e/ou divulgativos	Informes de visitas (reales o virtuales) y de asistencias a conferencias: se entregará un informe de media carilla y escrito a mano, por cada visita y conferencia realizada (como mínimo una).	5

Outros comentarios sobre a Avaliación

A los alumnos que no puedan asistir a clase por estar trabajando, se les enviarán los boletines de cuestiones y problemas y los ejercicios prácticos. Estos alumnos deberán realizar además un trabajo o cata, en caso de no poder realizar estas actividades se les pondrá un examen con los contenidos explicados en las clases.

Bibliografía. Fontes de información

Anzaldúa Morales, A, **La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica**,
Meilgaard, M.; Civille, G.V.; Carr, B.T., **Sensory Evaluation Techniques**. CRC Press,
Sancho, J, Bota, E., de Castro, J.J., **Introducción al análisis sensorial de los alimentos**. Universidad de Barcelona,
O'Mahony, M., **Sensory Evaluation of Food**,
AENOR, **Normas UNE**,

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Augas Termais: Innovación e Desenvolvemento/O01M142V01204
Autenticidade Alimentaria/O01M142V01218
Deseño de Novos Produtos Alimentarios/O01M142V01225

Materias que se recomienda cursar simultaneamente

Análisis de Aromas en Alimentos/O01M142V01223

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Bioestadística e Deseño Experimental/O01M142V01101

Outros comentarios

También se recomienda tener conocimientos sobre Composición y Tecnología de los alimentos