



**.UBAexactas**  
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS  
Y NATURALES

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS. ASPECTOS FISIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y SENSORIALES RELACIONADOS.

*Docentes:* Prof. Dra. Sandra Guerrero (*Doc. responsable*); Prof. Dra. María del Pilar Buera; Prof. Dra. Florencia Mazzobre; JTP. Dra. Mariana Ferrario; JTP. Dra. Marcela Schenk y JTP. Dra. Cristina Dos Santos. *Colaboran:* Lic. Daniela Fenoglio; Lic. Gastón Maraulo y Lic. Melina Lionello. *Disertante invitado:* Dr. José Luis Caivano. (FADU-UBA).

**PERÍODO DE DESARROLLO:** Del 11 de julio al 12 de agosto de 2022

**HORARIO:** Lunes, Miércoles y Viernes: 9 hs a 14 hs (del 11 al 25 de Julio inclusive) y del 13 a 18 hs (27 de Julio al 12 de Agosto).

**LUGAR:** Aula 1301 (Edificio Cero + Infinito) ; Laboratorio de Análisis Sensorial (2do SS, Pabellón 2), y Pabellón de Industrias; Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Universitaria, Av. Intendente Güiraldes 2160 – CABA.

**ARANCEL:** 6000 \$

**DIRIGIDO A:** Licenciadas/os en Ciencias Químicas y en Tecnología de los Alimentos; Ingenieras/os Químicas/os y en Alimentos, Bioquímicas/os, estudiantes de doctorado y maestrías relacionadas y otras/os profesionales de Carreras afines.

**PROPÓSITO:** Este curso pretende profundizar en la evaluación de las características organolépticas de los alimentos desde diferentes ángulos de estudio: el fisiológico, el químico y el sensorial. Los mismos están íntimamente relacionados, son de vital importancia al momento de evaluar la calidad de un alimento y tienen implicancia en los desarrollos tecnológicos de alimentos

**CONTENIDO:** Introducción y funciones de la evaluación sensorial. Fisiología de los sentidos. Atributos sensoriales. Implementación de programas de evaluación sensorial. Condiciones generales para la realización de las pruebas. Selección y entrenamiento de los jueces. Normas. Ensayos para establecer diferencias. Ensayos que utilizan escalas y categorías. Test de similaridad. Ensayos para establecer preferencias y para establecer aceptabilidad. Medición de umbrales. Análisis sensorial cuantitativo. Métodos estadísticos relacionados y tendencias. Medición sensorial de textura y correlación sensorial-instrumental. Métodos y tests con consumidores masivos. Tendencias actuales. Tests de medida de calidad sensorial. Percepción integral del flavor. Sinestesia y aplicaciones tecnológicas potenciales. Generación de aromas. La mirada de la industria en la obtención de aromas. Interacción aroma-color, gusto-sonido, gusto-color. Tendencias actuales en química y tecnología del flavor. Producción biotecnológica de aromas y sabores. Colorantes naturales y sintéticos. Fenómeno de percepción de color y apariencia. Medición integral de estos aspectos. Espacios cromáticos. Desplazamiento cromático en distintos tipos de alimentos. Césia: brillo, transparencia, luminosidad, perlescencia, irisdiscencia, luminosidad. Sistemas de visión computarizada. Teoría de Kubelka-Munk y aplicaciones. Textura visual. Relaciones sensorio-instrumentales de las propiedades estudiadas.

**MODALIDAD:** Clases teóricas trabajos prácticos en laboratorio y en cabinas ; problemas, seminarios y examen final.

Consultas y preinscripción : [marcelaschenk@gmail.com](mailto:marcelaschenk@gmail.com); [sniguerrero@gmail.com](mailto:sniguerrero@gmail.com)

Link de acceso al curso: <http://di.fcen.uba.ar/posgrados/caracteristicas-organolepticas-de-los-alimentos/>