



UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

PROGRAMA

- I 1998 NO FOWAR 2
- 1- DEPARTAMENTO de Industrias.....
 - 2- CARRERA de a) Licenciatura en Química, Biología..orientación.....
b) Doctorado y/o Post-Grado en Tecnología de Alimentos.....
c) Profesorado en ---.....
d) Cursos Técnicos en Meteorología ---.....
e) Cursos de Idiomas ---.....
 - 3- 1er. CUATRIMESTRE/2do. CUATRIMESTRE Año..... 1er cuatrimestre 1999..
 - 4- No. DE CODIGO DE CARRERA..... 91.....
 - 5- MATERIA..... Características organolépticas de los Alimentos: Aspectos fisiológicos, químicos y sensoriales relacionados
No. DE CODIGO..... ---.....
 - 6- PUNTAJE PROPUESTO (en caso de tratarse de materias optativas para la Licenciatura o de Doctorado y/o Post-Grado)..... 3.....
 - 7- PLAN DE ESTUDIO Año..... ---.....
 - 8- CARACTER DE LA MATERIA (obligatoria u optativa)..... OPTATIVA.....
 - 9- DURACION (anual, cuatrimestral, bimestral ú otra)..... OTRA (50 hs).....
 - 10- HORAS DE CLASES SEMANAL:
a) Teóricas..... 9.....hs d) Seminarios.....hs
b) Problemas..... 9.....hs e) Teórico-Problemas.....hs
c) Laboratorio..... 12.....hs f) Teórico-práctico.....hs
 - 11- CARGA HORARIA TOTAL..... 50 hs.....
 - 12- ASIGNATURAS CORRELATIVAS..... ---.....
 - 13- FORMA DE EVALUACION..... Examen final.....
 - 14- PROGRAMA ANALITICO (se adjunta)
 - 15- BIBLIOGRAFIA (indicar título del libro, autor, Editorial y año de publicación)

APROBADO POR RESOLUCION cb ne 904/99 Dr. CONSTANTINO SUAREZ
DIRECTOR ADJUNTO

Programa correspondiente al curso

Características organolépticas de los alimentos. Aspectos fisiológicos, químicos y sensoriales relacionados.

a dictarse del 9 al 17 de marzo de 1999

Objetivo: Este curso pretende profundizar en la evaluación de las características organolépticas de los alimentos desde tres diferentes ángulos de estudio: el fisiológico, el químico y el sensorial. Los mismos están íntimamente relacionados y son de vital importancia al momento de evaluar un alimento. Este curso está dirigido a profesionales del área de tecnología de alimentos así como también a biólogos, bioquímicos, veterinarios y agrónomos.

Primera parte . Aspectos fisiológicos (Dra A. Calviño y M. Iglesias, Fac. Farmacia y Bioquímica)

- Sentidos químicos. Procesos de decodificación sensorial
- Técnicas psicofísicas y electrofisiológicas para la exploración de la funcionalidad gustativa y olfatoria.


1 Trabajo práctico relacionado

Segunda parte: Análisis sensorial: Definiciones, metodología y experimentación (Dra. S. Guerrero, Dpto de Industrias, F.C.E.yN)

- Introducción a la evaluación sensorial
- Funciones de la evaluación sensorial
- Atributos sensoriales
- Condiciones generales para la realización de las pruebas
- Implementación de un programa de evaluación sensorial
- Selección y entrenamiento de los jueces
- Tests para establecer diferencias
- Tests que utilizan escalas y categorías
- Tests para establecer preferencias
- Pruebas para establecer aceptabilidad
- Métodos descriptivos
- Métodos de medida de aceptabilidad sensorial
- Métodos estadísticos relacionados

4 Trabajos prácticos relacionados – guía de problemas


Tercera parte: Química del gusto, aroma y flavor (Dra. M.P. Buera, Dpto de Orgánica, F.C.E.yN)


- 
- Concepto de gusto, aroma y flavor
 - naturaleza físico-química de aromas y sabores
 - Análisis químico e instrumental de componentes del flavor.
 - Generación enzimática de los compuestos del flavor.
 - Flavors inducidos por fermentaciones.

- Flavos inducidos térmicamente
- Generación de flavors por reacciones de oxidación de lípidos.
- Potenciadores o modificadores del flavor.
- Tendencias actuales en química y tecnología del flavor. Flavors naturales y sintéticos. Producción enzimática. Aplicaciones biotecnológicas en la producción de componentes del flavor.

Bibliografía relacionada

1. Bell, R. (1993) "Some unresolved issues of control in consumer tests: the effects of expected monetary reward and hunger. *Journal of Sensory Studies* 8. 329-340
2. Carter, K. y Risky, D. 1990. "The roles of sensory research in bringing a product to a market". *Food Technology* 43(11), 160.
Costell, E., Trujillo, C. Damasio, M.H. y Durán L. (1995) "Texture of sweet orange gels by free-choice profiling. *Journal of Sensory Studies*. 10, 163-179.
3. Castellano, R. (Firmenich Arg.) Material de seminario (1997).
4. Kimmel, S.; Sigman-Grant, M. y Guinard, J. (1994). "Sensory testing with young children". *Food Technology*, 93-99.
5. Leland, J.V. Flavor interactions: the greater whole. *Food technol.* 51:60-80
6. Lindsay, R.C. (1996). Flavors. En *Food Chemistry*. O : Fennema. Ed. Marcel Dekker, New York
7. McEwan, J. y Thompson, D. 1988. "A behavioural interpretation of food acceptability". *Food Quality and Preference* 1(1), 3.
8. Wong, D.W.S. Flavor. Cap 6. , En *Química de los Alimentos, Mecanismos y Teoría*. Editorial Acribia. Zaragoza , España.


Dr. CONSTANTINO SUAREZ
DIRECTOR ADJUNTO


Sandra Guerrero