

I 1998

NO FODAR

2



UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

PROGRAMA

- 1- DEPARTAMENTO de ... Industrias.....
- 2- CARRERA de a) Licenciatura en Química, Biología..orientación.
b) Doctorado y/o Post-Grado en Tecnología de Alimento.
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.... Q1.....
- 5- MATERIA..... Características orgánolepticas de los Alimentos: Análisis 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..... Exámen final.....
- 14- PROGRAMA ANALITICO (se adjunta)
- 15- BIBLIOGRAFIA (indicar título del libro, autor, Editorial y año de publicación)

APROBADO POR RESOLUCION CB N° 904/99

Dr. CONSTANTINO SUÁREZ
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.
- Tendencia 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 Riskey. 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 SUÁREZ
DIRECTOR ADJUNTO



Sandra Guinard