

ANEXO I PROPOSTA DE PROXECTOS DE INVESTIGACIÓN STEMBACH

Dirección do proxecto	
Nome: Concepción Pérez Lamela	
Enderezo electrónico: conchipl@uvigo.es	Teléfono: 988 387 091
Co-dirección do proxecto	
Nome: Elena Falqué López	
Enderezo electrónico: efalque@uvigo.es	Teléfono: 988 387 081
Bienio	2020/2022
Número de participantes (máx. 4)	4

Título

Seleccionar, formar e adestrar un panel de cata de alimentos

Resumo

<p>A análise sensorial é unha ferramenta básica na industria alimentaria para avaliar un produto alimentario, xa que determina a súa calidade organoléptica (tanto nas preferencias coma nos descritores inherentes a cada tipo de alimentos) así como a súa aceptación polo futuro consumidor. A proposta neste proxecto é que o estudantado aprenda as normas básicas para poder seleccionar, formar e adestrar a un panel de cata entre as/os compañeiras/compañeiros de clase e alumnado da Facultade de Ciencias. Faranse probas básicas de determinación de límites sensoriais, probas de color, textura, sabor e/ou aromas con aquelas persoas voluntarias que queiran formar parte do panel. Elaboraranse os informes das catas de un ou máis produtos alimentarios.</p>
--

Obxectivo

<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción á análise sensorial: conceptos básicos e importancia. 2. Introducir ao alumnado nun laboratorio de análise sensorial e nunha sala de cata. 3. Introducir ao alumnado nos procedementos de selección de persoas que poidan formar parte dun panel. 4. Aprender a utilizar e a aplicar os 3 tipos de probas sensoriais (afectivas, discriminatorias e descritivas). 5. Ser conscientes do anonimato dos datos. 6. Manexar os datos estatísticos en cada tipo de proba. 7. Aprender a elaborar os informes de cada cata realizada.

Plan de traballo

<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisión bibliográfica (libros, artigos científicos, bases de datos e páxinas web). 2. Selección das persoas que van a formar parte do panel mediante cuestionarios. 3. Utilización de procedementos para facer anónimos os datos. 4. Realización de probas sensoriais con aqueles alimentos de interese para cada alumna/alumno participante.
--

5. Análise de datos e interpretación dos resultados.
6. Elaboración dos informes das catas.
7. Procedementos e estratexias para realizar o seguimento do funcionamento do panel.

Actividades Complementarias

1. Visitas á biblioteca do Campus de Ourense.
2. Visitas ás salas de catas (do CTC, de outros centros/empresas).
3. Visitas aos laboratorios da Facultade de Ciencias.
4. Asistencia a algunha conferencia do ámbito sensorial.