

ANEXO I PROPOSTA DE PROXECTOS DE INVESTIGACIÓN STEMbach

Coordinación STEMbach na Facultade/Escola UVigo:	
Nome: María Fernández González	
Enderezo electrónico: mfgonzalez@uvigo.gal	Teléfono: 988 38 70 76
Dirección do proxecto Uvigo:	
Nome: Concepción Pérez Lamela	
Enderezo electrónico: conchipl@uvigo.es	Teléfono: 988 38 70 91
Co-dirección do proxecto UVigo:	
Nome: Elena Falqué López	
Enderezo electrónico: efalque@uvigo.es	Teléfono: 988 38 70 81

NOTA: Os custos derivados da execución deste proxecto de investigación tales como os desprazamentos do profesorado da UVigo ao centro educativo ou doutras actividades establecidas no plan de traballo, correrán a cargo do centro educativo ao que se asigne este proxecto.

Título

Seleccionar, formar e adestrar un panel de cata de alimentos

Resumo

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 estudiantado 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 limiares 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.

Obxectivo

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

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.