# Caracterización de aromas

| | |
|---|---|
| Carácter del curso | Grado (Electivo/Optativo) |
| Semestre en que se dicta | Semestre par |
| Número de créditos | 7 |
| Carga horaria semanal (hs) | Clases teóricas: 2 horas<br>Clases laboratorio: 3 horas |
| Previaturas | Química Orgánica 102, Química Analítica II (402), Matemática 02 o Matemática 05 o Matemática C o equivalente |
| Cupo | Mínimo: 5 Máximo: 20 |

**Estructura Responsable:** Sensometría y Ciencia del consumidor, Instituto Polo Tecnológico de Pando

**Docentes Responsables:** Prof. Adj. Ana Giménez

**Equipo docente:** Dra. Laura Fariña, Dra. Lucía Antúnez, Dr. Eduardo Dellacassa, Ing. Alim. Florencia Alcaire

**Objetivos:**

- Otorgar a los participantes herramientas para la caracterización de aromas en diferentes matrices.
- Familiarizar a los estudiantes con metodologías fisicoquímicas y sensoriales para la caracterización de aromas.
- Proporcionar herramientas para el análisis de datos de caracterización aromática.

**Contenido:**

- El sentido del olfato
- Familias de compuestos aromáticos
- Umbrales de detección e identificación
- Metodologías sensoriales basadas en la evaluación de notas aromáticas
- Metodologías sensoriales basadas en percepción de diferencias y similitudes globales en el aroma
- Extracción de compuestos volátiles
- Cromatografía gaseosa con detector de llama y acoplada a espectrometría de masa (GC-FID; GC-MS)
- GC acoplado a olfatometría (GC-O)
- Correlación de datos fisicoquímicos y sensoriales de caracterización aromática.

- Evaluación de la respuesta emocional a compuestos aromáticos.

**Bibliografía:**

Ares ,G., Varela, P. (2018). Methods in consumer research. New approaches to classic methods. Amsterdam: Woodhead Publishing.

Gómez-Corona, C., Lelièvre-Desmas, M. (2019). Introducción al análisis sensorial y estudios con consumidores: Nuevas perspectivas. Ciudad de México: XOC Estudio.

Granato, D., Ares G. (2014). Mathematical and Statistical Methods in Food Science and Technology, UK: IFT Press. Wiley Blackwell.

Lawless, H., Heymann, H. (2010). Sensory evaluation of food. Nueva York: Springer.
Varmuza, K., Filzmoser, P. (2009). Introduction to Multivariate Statistical Analysis in Chemometrics. Boca Raton, USA: CRC Press.

Sadek, P. (2004) Illustrated pocket dictionary of chromatography. New York, J. Wiley & Sons.

Skoog, D. Holler, F. Nieman, T. (2001) Analisis Instrumental. Madrid, Mc Graw-Hill.

McNair, H. Miller, J. (2009) Basic Gas cromatography. New yersey, J. Wiley & Sons.

**Modalidad del Curso:**

| | Teórico | Practico | Laboratorio | Otros (*) |
|---|---|---|---|---|
| Asistencia Obligatoria | no | | X | |
| | | | | |
| Modalidad Flexible (carga horaria mínima) | --- | --- | --- | --- |

(*) Especificar (talleres, seminarios, visitas, tareas de campo, pasantías supervisadas, etc.)

El curso teorico y el laboratorio tendran una duracion de 13 semanas.

**Régimen de ganancia:**

Se plantea la realización de dos pruebas escritas, una evaluación de desempeño en el laboratorio y un examen global, que puede ser exonerado.

La primera prueba escrita se evaluará sobre 20 puntos.
La segunda prueba escrita se evaluará sobre 30 puntos.
El desempeño del estudiante en el laboratorio se evaluará sobre 20 puntos.

**Aprobación del curso**

- Promedio de los 2 parciales ≥ 25 puntos y al menos 10 puntos en el desempeño en el laboratorio: Aprueba asignatura y exonera examen.

- Promedio de los 2 parciales entre 15 y 25 puntos y al menos 10 puntos en el desempeño en el laboratorio: Aprueba la asignatura y debe rendir examen.

- Promedio de los 2 parciales < a 15 puntos y desempeño en el laboratorio ≥10 puntos: A examen.

- Menos de 10 puntos en el desempeño en el laboratorio: Pierde el curso