



Becas colaboración curso 2022/2023

Fecha: 01 Junio 2022

Vicerrectorado de Investigación

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2022/33/00013

Responsable

Ortolá Ortolá, M^a Dolores

E-mail

mdortola@tal.upv.es

Ext.

73645

Responsable

Castelló Gómez, María Luisa

E-mail

mcasgo@upvnet.upv.es

Ext

79967

Título proyecto

EVALUACIÓN DE LA RESPUESTA CONSCIENTE E INCONSCIENTE DEL CATADOR FRENTE AL CONSUMO DE FRUTA

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

El aumento en el consumo de frutas y hortalizas está muy relacionado con una dieta saludable. Sin embargo, a pesar de las innumerables campañas para potenciar su consumo, los datos estadísticos reflejan un continuo descenso. Por otra parte, el ODS 12.3 hace hincapié en la disminución del desperdicio alimentario. La disminución en el consumo y el aumento de desperdicios podría tener una componente socioeconómica relacionada con la discrepancia entre la oferta y lo que realmente espera el consumidor. Tradicionalmente, esta relación oferta-demanda se ha basado en estudios que correlacionan características intrínsecas y objetivas (variables fisicoquímicas) de la fruta con preferencias de paneles sensoriales (respuesta consciente). Sin embargo, existe una componente neuronal (respuesta inconsciente) muy importante que puede condicionar esta relación y de la cual no existen estudios específicos en frutas. Abordar las preferencias del consumidor desde este punto de vista es necesario, puesto que las elecciones alimentarias de los consumidores suelen estar motivadas por razones de las que los consumidores no son plenamente conscientes. Así, mediante el neuromarketing, puede llegarse a la evaluación inconsciente que hace el consumidor durante el proceso de compra

Actividades a realizar por el alumno

- Participar en la preparación y desarrollo de las sesiones de cata de fruta dirigidas, donde se evaluará la respuesta consciente mediante test de preferencia. Al mismo tiempo, se analizará la respuesta inconsciente utilizando equipos específicos de neuromarketing: encefalograma (EEG) para medir el Alpha asimetría frontal y pulsera electrónica con biosensores que leen datos fisiológicos de la superficie de la piel (ritmo cardíaco y actividad electrodérmica (EDA/GSR))
- Colaborar en los análisis fisicoquímicos de la fruta
- Participar en los estudios de correlaciones entre las tres variables observadas (respuesta consciente,



Becas colaboración curso 2022/2023

Fecha: 01 Junio 2022

inconsciente y parámetros fisicoquímicos)

Localización de la actividad (Campus)

Campus de Vera ETSIAMN: Edificio 3P, Laboratorio 2.07 Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo: Edificio 8E, acceso F, laboratorio 1.04

Horario

A convenir y dependiente de las sesiones de cata programadas