



## Becas colaboración curso 2017/2018

Fecha: 05 Julio 2017

### Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*

**Núm Proyecto: 2017/33/00011**

#### **Responsable**

García Segovia, Purificación

#### **E-mail**

pugarse@tal.upv.es

#### **Ext.**

79694

#### **Responsable**

Pagán Moreno, M<sup>a</sup> Jesús

#### **E-mail**

jpagan@tal.upv.es

#### **Ext**

73621

#### **Título proyecto**

NEUROGASTRONOMÍA: NUEVAS APLICACIONES DEL ANALISSI SENSORIAL DE ALIMENTOS

#### **Valoración proyecto**

4

#### **Descripción proyecto**

La percepción de los alimentos implica no solo los sentidos del gusto y el olfato. El sentido del oído, el tacto y la vista forman parte imprescindible de la misma. Pero no solo los sentidos influyen, factores dependientes del ambiente, la compañía, la intensidad de la iluminación, la música que suena, hasta la forma de describir un plato, o la información de una etiqueta, influye en cómo el cerebro construye, registra y guarda, el sabor de un producto. Empleando herramientas comunes en otras disciplinas como el marketing o el estudio de consumidores, y mediante el desarrollo de potentes herramientas estadísticas, el análisis sensorial va introduciendo nuevos procesos que acercan el diseño de alimentos a la realidad de la percepción sensorial consumidor.

#### **Actividades a realizar por el alumno**

Colaboración en el desarrollo de experiencias de neurogastronomía (en colaboración con otros institutos UPV y el CSIC).

Colaboración en la preparación de las sesiones de cata o recogida de datos.

Colaboración en la expresión de los resultados.

#### **Horario**

En función de la disponibilidad del alumno