

## Màster Ciències Sensorials en Alimentació

### Direcció:

Dra. Montserrat Riu (UB)

Dra. Roser Romero del Castillo Shelly (UPC)

### Més informació a:

Secretaria d'Estudiants i Docència

Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació – Campus Torribera

Av. Prat de la Riba, 171. Edifici Verdaguer

08921 Santa Coloma de Gramenet

Tel. 93 409 19 65

secretaria.campusalimentacio@ub.edu

## Màster Ciències Sensorials en Alimentació

60 ECTS

- Màster interuniversitari de titulació pròpia UB-UPC
- Modalitat presencial amb classes teòriques i pràctiques a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (Campus Torribera, UB) i a l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (Campus del Baix Llobregat, UPC).
- Preu: 3.600 euros (més taxes acadèmiques)
- Places: 20
- Idioma: castellà
- Preinscripció: 1 de juliol de 2018 – 10 de setembre de 2018
- Inici del curs: 1 d'octubre de 2018
- Horari: de dilluns a divendres de 16h a 20h

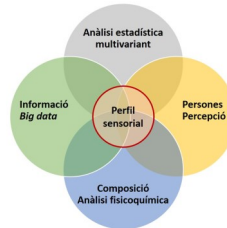
Adreçat a persones graduades o llicenciades en Ciències culinàries i gastronòmiques, Ciència i Tecnologia dels Aliments, Nutrició Humana i Dietètica, Farmàcia, Enginyeria agrícola, Enginyeria alimentària, Enginyeria agroalimentària, Enginyeria tècnica agrícola, Biologia, Psicologia i Bioquímica.



El Màster en Ciències Sensorials sorgeix per tal de donar resposta a una necessitat creixent de professionals amb amplis coneixements que donin resposta a la demanda social i empresarial de tenir una aproximació científica sobre la qualitat del producte mesurada pels òrgans dels sentits.

Actualment, la qualitat sensorial de l'aliment es considera com una interacció entre l'home i l'aliment, i no només com una característica pròpia del producte, introduint una aproximació més integral en què participen ciències com la fisiologia dels sentits, la psicologia, l'estadística o la sociologia.

En aquest sentit, les propietats sensorials dels aliments són considerades una part indispensable, la qual cosa tenen en compte, cada cop més, tant el consumidor com el productor o elaborador.



#### Sortides professionals:

- Control de qualitat de matèries primeres i elaborades en empreses de l'àmbit de l'alimentació, la cosmètica, la perfumeria, els tèxtils o de la farmàcia, entre d'altres; així com en el disseny i optimització de nous productes.
- Estudis de comportament del consumidor per a empreses o institucions, assessorament sensorial, estudis i prospecció de mercats.
- Dedicació a la cuina i la gastronomia amb la voluntat d'aproximar-se científicament a la descripció i valoració sensorial de matèries primeres i transformades.
- Gestió de productes amb elevat valor sensorial i control de marques de qualitat (DIP, IGP, DO)

## Què oferim?

La qualitat sensorial dels aliments, els medicaments o els cosmètics i com és percebuda pel consumidor és l'eix central d'aquest nou màster que té com a objectiu proporcionar les eines i els coneixements necessaris per comprendre i aplicar l'anàlisi sensorial en la indústria o la gastronomia.

El curs pretén formar professionals amb capacitat per realitzar anàlisis sensorials amb metodologia científica a partir de l'estudi dels sistemes de percepció sensorial humana, els aspectes psicològics de la percepció i les avaluacions hedòniques i descriptives de les sensacions; així com profunditzant en les metodologies experimentals i de tractament de dades que permeten descriure objectivament i avaluar els productes existents o dissenyant-ne de nous.

#### Mòduls temàtics

- Fisiologia dels sentits
- Bases de l'anàlisi sensorial
- Les característiques de la matèria percebuda pels sentits
- Metodologia general de l'anàlisi sensorial
- Proves discriminants i d'ordenació
- Proves descriptives i temporals
- Aplicació a productes
- Mesura del comportament del consumidor: tècniques qualitatives
- Mesura del comportament del consumidor: tècniques quantitatives
- Neurociència de les sensacions i aplicacions
- Antropologia alimentària
- Treball final de Màster