



Grupo COLOR  
Sección de Didáctica.

Concejalía de Acción Social  
Excmo. Ayuntamiento  
de Ciudad Real



# Conferencia-Taller Experimentando con los sentidos y los alimentos

Impartida por

**Ascensión Gómez Blanco**

**Tecnología de Alimentos**

Síguenos en



@GrupoColorUCLM

**Viernes, 3 de marzo de 2017, 12:30 horas.**  
**Centro Verde de Ciudad Real.**  
**Concejalía de Acción Social. Ciudad Real.**

RESUMEN CONFERENCIA "EXPERIMENTANDO CON LOS SENTIDOS Y LOS ALIMENTOS".

Nuestros sentidos nos acompañan durante toda nuestra vida y, consciente o inconscientemente, estamos haciendo uso de ellos constantemente, pero pueden convertirse y de hecho se convierten en una herramienta imprescindible en el mundo del Análisis Sensorial.

El Análisis Sensorial es un análisis "organoléptico", esto quiere decir que nuestros sentidos pueden percibir sustancias presentes en los alimentos. Estas sustancias pueden estar de manera natural, como por ejemplo cuando olemos la piel de un limón, captamos el aroma de sus aceites esenciales. Pero también pueden deberse al procesado, elaboración o a sustancias utilizadas como aditivos al cocinar, como especias o incluso sustancias artificiales para mejorar las propiedades de nuestras comidas cotidianas. Sin olvidar que el 80% de lo que percibimos como sabor se debe a sustancias volátiles que se perciben con el olfato.

El objetivo de esta conferencia taller es hacer ver la importancia de nuestros sentidos, en este caso nos centramos en el olfato, el gusto y el tacto. Los participantes hacen una prueba sensorial sencilla para la detección de los olores característicos de algunos alimentos a partir de los compuestos químicos que los originan porque si no fuera por la Química las flores, perfumes, alimentos,... no presentarían ni olor ni sabor. A continuación se realiza una prueba, prueba retronasal, para comprobar que el aroma de los alimentos es una combinación de las sensaciones percibidas por el sentido del gusto y del olfato, casi siempre mucho más por causa del olor que por el sabor. Por último se hace una breve incursión en la textura de los alimentos estableciendo una escala de dureza y fragilidad de los mismos, que los participantes habrán de clasificar de mayor o menor sensación de la propiedad estudiada.

Con unas breves explicaciones y una serie de actividades prácticas los participantes se convierten por un rato en “catadores”, donde una disciplina reconocida oficialmente como herramienta de análisis científico, el **Análisis Sensorial**, se muestra de forma divertida y dinámica, pero con rigor, para que comprendan ciertos conceptos básicos sin demasiado esfuerzo. Si lo hemos logrado cumpliremos nuestro objetivo de difundir la Ciencia en cualquiera de sus dimensiones.

Ascensión Gómez Blanco.