

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

PROGRAMA ANALÍTICO

FECHA DE ELABORACIÓN: DICIEMBRE/2000

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DE LA MATERIA: Evaluación Sensorial

CLAVE: NUA-443

DEPARTAMENTO QUE LA IMPARTE: Nutrición y Alimentos

NÚMERO DE HORAS DE TEORÍA: 2 Horas

NÚMERO DE HORAS PRÁCTICA: 2 Horas

NÚMERO DE CRÉDITOS: 5 Créditos

CARRERA EN LA QUE SE IMPARTE: I.C.T.A.

PREREQUISITO: Principios de Fisiología Humana

OBJETIVO GENERAL.

El objetivo de este curso es que el alumno aprenda los principios de la evaluación sensorial de los alimentos, así como su aplicación en el desarrollo de nuevos productos, en la determinación de la calidad sensorial de éstos y en el monitoreo de los productos alimenticios de la competencia.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Se presentarán los antecedentes históricos y principios de la evaluación sensorial, así como su importancia en el área de los alimentos. El alumno será capaz de entender la utilidad de la evaluación sensorial en el área de los alimentos.
- Se conocerán las condiciones de prueba, la preparación y presentación de las muestras, y los factores que influyen en la evaluación de los alimentos. El alumno tendrá la capacidad para planear u organizar la evaluación de algún alimento de forma efectiva.
- Se estudiarán los diferentes análisis o pruebas sensoriales, así como su ejecución y aplicación. El alumno podrá emplear las pruebas sensoriales en el desarrollo de nuevos productos, en la comparación de alimentos, en el mejoramiento de un producto, en el control de calidad y en la aceptación o preferencia de un producto.

TEMARIO

I. INTRODUCCIÓN

- 1.- Antecedentes Históricos
- 2.- Definición e Importancia de la Evaluación Sensorial
- 3.- Descripción e Importancia de los cinco sentidos

II. CONDICIONES DE PRUEBA

- 1.- El laboratorio de Evaluación Sensorial
- 2.- Localización del inmueble
- 3.- Condiciones ambientales
- 4.- Transito de personas dentro del local

III. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS

- 1.- Cantidad de la muestra
- 2.- Vehículos
- 3.- Diluciones
- 4.- Número de muestras

IV. JURADO

- 1.- Tipos de jueces
 - a) juez experto
 - b) juez entrenado
 - c) juez semi-entrenado o de laboratorio
 - d) juez consumidor
- 2.- Selección de jueces
- 3.- Entrenamiento de jueces

V. FACTORES QUE INFLUYEN EN LA EVALUACIÓN DE UN ALIMENTO

- 1.- Apariencia
- 2.- Sabor
- 3.- Textura
- 4.- Adormecimiento

VI. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HOJAS DE EVALUACIÓN

VII. ANALISIS DISCRIMINATIVO

- 1.- Comparación apareada simple
- 2.- Duo-trio
- 3.- Triangular
- 4.- Ordenamiento
- 5.- Comparación apareada múltiple

VIII. ANALISIS DESCRIPTIVO

- 1.- Categorización cualitativa
- 2.- Categorización cuantitativa (QDA)
- 3.- Ordenamiento para análisis descriptivo
- 4.- Magnitud de percepción
- 5.- Determinación de perfiles sensoriales

IX. ANALISIS AFECTIVO

- 1.- Preferencia
- 2.- Aceptabilidad
- 3.- Hedónica
- 4.- Análisis del actitud del consumidor (FACT)

X. APLICACIONES DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL

- 1.- Desarrollo de nuevos productos
- 2.- Comparación de productos
- 3.- Mejoramiento de un producto
- 4.- Evaluación del proceso de producción
- 5.- Reducción de costos
- 6.- Control de calidad
- 7.- Aceptación del producto por el consumidor
- 8.- Preferencias y gustos del consumidor

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

El procedimiento de enseñanza a seguir en este curso será, utilizando diversas técnicas que a continuación mencionó:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1.- Presentación oral | 7.- Método de la cooperación |
| 2.- Solución de problemas | 8.- Método de los textos |
| 3.- Descubrimiento | 9.- Trabajos individuales |
| 4.- Estudios independientes | 10.- Método creativo |
| 5.- Investigación | 11.- Método del estudio libre |
| 6.- Método expositivo | 12.- La enseñanza en grupo |

EVALUACIÓN

La evaluación del curso se realizará de acuerdo a la siguiente ponderación:

Dos exámenes	40%
Investigaciones (tareas o consultas)	10%
Seminarios o talleres	10%
Prácticas	40%

La asistencia a clases será considerada de acuerdo con lo establecido por la institución para tener derecho de presentación de los diferentes exámenes.

La asistencia a prácticas es obligatoria para poder recibir la calificación correspondiente.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y COMPLEMENTARIA

- Stone H., Sidel J.L. (1993) "Sensory Evaluation Practices". Segunda edición. Editorial Academic Press, Inc. London.
- Anzaldúa M.A. (1994) "La Evaluación Sensorial de los Alimentos en la Teoría y en la Práctica". Editorial Acribia S.A. Zaragoza, España.
- Pedrero F.D.L.; Pangborn (1989) "Evaluación Sensorial de los Alimentos. Métodos Analíticos". Editorial Alhambra Mexicana, México.
- Ureña P.M.O.; D'Arrigo H.M.; O. Girón M. (1999) "Evaluación Sensorial de los Alimentos. Aplicación Didáctica". Editorial Agraria. Lima, Perú.
- O'Mahony M. (2000) Memorias del Curso Internacional "Evaluación Sensorial: Revisión y Actualización". Instituto Tecnológico de Veracruz, Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos.

PROGRAMA ELABORADO POR: M.C. Xochitl Ruelas Chacón