

PROGRAMA ANALITICO

NOMBRE DE LA MATERIA	EVALUACION SENSORIAL
CLAVE	NUA 443
DEPTO.	NUTRICION Y ALIMENTOS
NO. DE HORAS DE TEORIA	2
NO. DE HORAS DE PRACTICA	2
NO. DE CREDITOS	6
CARRERA EN LA QUE SE IMPARTE	I.C.T.A.
PRERREQUISITO	PRINCIPIOS DE ANATOMIA HUMANA Y PRINCIPIOS DE FISIOLOGIA HUMANA

OBJETIVO GENERAL

El presente programa de estudio tiene la finalidad de iniciar a los alumnos en el conocimiento de las pruebas utilizadas para identificar la calidad sensorial de los alimentos, previo establecimiento del propósito que se persigue y después de considerar los aspectos psicofísicos y estadísticos, así como otros factores que influyen en la selección y control de las evaluaciones sensoriales.

TEMARIO

UNIDAD UNO INTRODUCCION AL ANALISIS SENSORIAL

Contenido:

Antecedentes históricos de la evaluación sensorial en alimentos. Importancia del análisis sensorial en la industria de los alimentos. Los sentidos. Teorías psicofísicas de los datos sensoriales.

Objetivos específicos:

- Definir conceptos básicos sobre los aspectos psicofísicos de datos sensoriales.
- Identificar la importancia de la evaluación sensorial para definir la calidad de un alimento.

UNIDAD II FACTORES QUE INFLUYEN EN LOS RESULTADOS DE UN ANALISIS SENSORIAL

Contenido :

El diseño de experimentos aplicado a las pruebas sensoriales. El juez evaluador. Las muestras. El medio ambiente. Escalas de evaluación. El laboratorio de evaluación sensorial.

Objetivos específicos:

- Seleccionar el diseño experimental adecuado.
- Identificar y describir los elementos que dan validez a una respuesta sensorial.
- Diseñar un laboratorio de pruebas sensoriales.

UNIDAD III SELECCION Y ENTRENAMIENTO DE JUECES

Contenido :

Identificación de términos utilizados para definir las percepciones sensoriales: Umbrales. Reproducibilidad. Diseños experimentales para selección de jueces. Programas de entrenamiento.

Objetivos específicos:

- Identificar y seleccionar la metodología mas adecuada para evaluar exactitud y precisión en candidatos a jueces.
- Definir programas de entrenamiento en función de las pruebas a desarrollar.

UNIDAD IV PRUEBAS DE EVALUACION SENSORIAL

Contenido :

Prueba de consumidores. diseño y evaluación. Pruebas de diferencia: dúo -trio. triangular y comparación pareada. Pruebas de diferencia. preferencia. comparación múltiple. Pruebas para determinar nivel de calidad: perfil y análisis descriptivo cuantitativo. Análisis de resultados.

Objetivos específicos :

Seleccionar las pruebas adecuadas para resolver un problema e interpretar los resultados obtenidos.

BIBLIOGRAFIA

Amerine M.A., Pangborn, R.M., E.B. Principles of sensory evaluation of food. 1a. Edición. Editorial Academic Press (1965).

Gacula.M.C.. Singh Jaybir. Statistical Methods in food and consumer research 1a.Ed. Academic Press (1984).

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

Se aplican principalmente las técnicas de exposición con preguntas. resolución y discusión de problemas en grupos pequeños. Es sumamente importante la realización de ejercicios prácticos y su adecuada interpretación.

EVALUACION

Se realizará a criterio del profesor a través de exámenes parciales. participación en clase. resolución de problemas. Seminario.

PROGRAMA ELABORADO POR : M.C. JUANITA GONZALEZ QUINTANILLA