



Universidad Autónoma Agraria “Antonio Narro”
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

PROGRAMA ANALÍTICO

FECHA DE ELABORACIÓN: AGOSTO/1999
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: AGOSTO/2010

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DE LA MATERIA: Evaluación Sensorial

CLAVE: NUA-444, ALI-444

DEPARTAMENTO QUE LA IMPARTE: Ciencia y Tecnología de Alimentos

NÚMERO DE HORAS DE TEORÍA: 3 Horas

NÚMERO DE HORAS PRÁCTICA: 2 Horas

NÚMERO DE CRÉDITOS: 8 Créditos

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

PREREQUISITO: Estadística

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. 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

III. CONDICIONES DE PRUEBA

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

IV. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS

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

V. 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

VI. FACTORES QUE INFLUYEN EN LA EVALUACIÓN DE UN ALIMENTO

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

VII. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HOJAS DE EVALUACIÓN

VIII. ANALISIS DISCRIMINATIVO

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

IX. ANALISIS DESCRIPTIVO

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

X. ANALISIS AFECTIVO

- 1.- Preferencia
- 2.- Aceptabilidad
- 3.- Hedónica

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

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

- 1.- Presentación oral
- 2.- Trabajos individuales
- 3.- Método creativo
- 4.- Método expositivo
- 5.- Método de la cooperación
- 6.- Estudios independientes
- 7.- Investigación
- 8.- La enseñanza en grupo

EVALUACIÓN

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

Dos exámenes.....	50%
Investigaciones (tareas o consultas).....	5%
Seminarios o talleres.....	10%
Prácticas.....	35%

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
PROGRAMA ACTUALIZADO POR: M.C, Xochitl Ruelas Chacon