



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION - CD - Nº 461/04

Salta, 02 DIC 2004
Expediente Nº 12.256/04

VISTO:

Las presentes actuaciones mediante las cuales se tramita la aprobación de los programas analíticos de las asignaturas optativas, correspondientes al Plan de Estudios 2004 de la Carrera de Nutrición: "Optativa I: Inglés" "Optativa II: Lactancia Humana" "Optativa II: Evaluación Sensorial de Alimentos"; y,

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina del Consejo Directivo, emite despacho a Nº 128/04, en el cual aconseja aprobar el programa de la asignatura Optativa II: Evaluación Sensorial de Alimentos.

Que el tema fue analizado por el Consejo Directivo en Sesión Ordinaria Nº 13/04 del 07/09/04 y Cuarto Intermedio del 10/09/04, y aprueba el Despacho de Comisión.

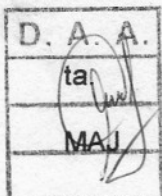
POR ELLO; y, en uso de las atribuciones que le son propias,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
(En Sesión Ordinaria Nº 13/04 del 07/09/04 y Cuarto Intermedio del 10/09/04)

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Aprobar y poner en vigencia, el programa analítico de la asignatura "OPTATIVA II: EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS" del Plan de Estudios 2004 de la Carrera de Nutrición, el que obra como ANEXO I de la presente resolución.

ARTICULO 2º.- Hágase saber y remítase copia a: Secretaria Académica, Comisión de Carrera de Nutrición de esta Facultad, docente responsable de la asignatura, Dpto. Alumnos y siga a la Dirección Administrativa Académica - Departamento Docencia de esta Facultad a sus efectos.



Lic. MARTA JULIA JIMENEZ
SECRETARIA
Facultad de Ciencias de la Salud



Dr. JOSE OSCAR ADAMO
DECANO
Facultad de Ciencias de la Salud



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCIÓN -CD- Nº 461/04

Salta,
Expediente Nº 12.256/04
02 DIC 2004

ANEXO I

PROGRAMA ANALITICO

CARRERA: Licenciatura en Nutrición

ASIGNATURA: **EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS**

AÑO DE LA CARRERA: 4º Año

PLAN DE ESTUDIOS: 2004

RÉGIMEN DE LA ASIGNATURA: 2do. cuatrimestre.

PROFESOR RESPONSABLE: Lic. María Isabel Margalef

INTENCIONES EDUCATIVAS

Las finalidades pedagógicas que orientan el desarrollo de la asignatura se explicitan en los siguientes principios de procedimiento:

- Desarrollar la capacidad de expresión de la terminología técnica utilizando códigos propios de pensamiento.
- Fomentar actividades que permitan actitud crítica, pensamiento lógico, intercambio y aceptación de puntos de vista entre los actores del proceso.
- Establecer actividades que potencien el trabajo creativo individual y grupal ordenado y sistemático.

OBJETIVOS

Generales:

Introducir al alumno en el campo de la evaluación sensorial de alimentos, poniendo énfasis en la:

1. Comprensión de principios y procedimientos, para la aplicación de la evaluación sensorial en alimentos.
2. Promoción de la investigación científica en la disciplina.

Específicos:

Que el alumno sea capaz de:

1. Comprender el proceso de percepción de atributos sensoriales de alimentos.
2. Conocer y manejar terminología técnica de descripción de propiedades sensoriales de alimentos.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCIÓN -CD- Nº **461/04**

Salta, 02 DIC 2004
Expediente Nº 12.256/04

3. Desarrollar habilidades en el diseño de metodología general de análisis sensorial, empleadas en el Desarrollo, Producción, Control de Calidad y Mercadeo de productos alimenticios.
4. Asumir una actitud de problematización constructiva en el área de evaluación sensorial de alimentos.

CONTENIDOS

Los contenidos se seleccionaron en base a las intenciones educativas, los principios de procedimientos y los objetivos de aprendizaje.

El Programa Analítico consta de nueve temas, cuyos contenidos están organizados según los siguientes ejes temáticos:

Eje Temático I:

Evaluación Sensorial. Definición. Aplicaciones. Factores que Influencian Mediciones Sensoriales

Eje Temático II:

Los sentidos y las propiedades sensoriales. Sentidos de la Vista, Olfato, Gusto, Tacto, Oído. Propiedades. Sensoriales. Percepción. Sistema Sensorial. Interacción de los Sentidos en la Percepción.

Eje Temático III:

Diseño de la Metodología Sensorial. Planteamiento. Planificación. Realización. Estudio e Interpretación de Datos.

Eje Temático IV:

Metodología general. Pruebas Discriminativas. Pruebas Descriptivas. Pruebas Afectivas.

Eje Temático V:

La Evaluación Sensorial en la Producción y Desarrollo de Productos Alimenticios.

PROGRAMA ANALÍTICO DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS

Tema I: Evaluación Sensorial. Definición. Evolución y Estado Actual. Aplicaciones. Factores que afectan la Evaluación Sensorial de Alimentos. Factores de Personalidad o Actitud Individual. Motivación. Errores Psicológicos. Otros Factores.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCIÓN -CD- Nº **461/04**

Salta, 2 DIC 2004
Expediente Nº 12.256/04

Tema II: Sentidos de la Vista, Olfato, Gusto, Tacto, Oído. Aspectos Fisiológicos. Sensibilidad de los Analizadores Humanos. Propiedades Sensoriales. Percepción. Sistema Sensorial. Interacción de los Sentidos en la Percepción.

Tema III: Diseño de la Metodología Sensorial. Planteamiento. Planificación. Selección de la Prueba. Elección y Entrenamiento de Jueces. Diseño Estadístico. Realización. Aspectos informativos. Aspectos ambientales. Aspectos Prácticos. Análisis de Datos.

Tema IV: Metodología de Evaluación Sensorial de Alimentos. Pruebas sensitivas. Medición de umbrales. Definiciones. Métodos de Determinación. Prueba de Umbral Tentativo.

Tema V: Metodología de Evaluación Sensorial de Alimentos. Métodos discriminativos. Prueba de diferencia global. Prueba del Triángulo. Prueba Dúo -trío. Prueba para Diferenciar Atributos. Prueba de Comparación de a Pares. Prueba de Diferenciación con un Control.

Tema VI: Metodología de Evaluación Sensorial de Alimentos. Métodos descriptivos. Perfil de Sabor. Perfil de Textura. Análisis Descriptivo Cuantitativo (QDA).

Tema VII: Metodología de Evaluación Sensorial de Alimentos. Pruebas Afectivas. Aceptabilidad. Selección de consumidores. Emplazamiento de la prueba. Preferencia o Aceptabilidad Pareadas. Ordenamiento para Pruebas Afectivas. Medida de Grado de Satisfacción, Apreciación Hedónica, Análisis de Actitud del Consumidor.

Tema VIII: Análisis Sensorial en el Control de Calidad. Importancia. Concepto. Diseño del Programa. Implementación del Programa. Métodos Sensoriales de Control de Calidad.

Tema IX: Optimización de Calidad Sensorial de Alimentos. Concepto. Importancia. Metodología.

PROGRAMA DE TRABAJOS PRACTICOS

OBJETIVOS

Que el alumno sea capaz de:



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCIÓN -CD- Nº

461/04

02 DIC 2004

Salta,

Expediente Nº 12.256/04

- Aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en experiencias prácticas de diseño de evaluación sensorial de alimentos y/o productos alimenticios.
- Desarrollar habilidad y destreza en el empleo de metodología de Evaluación Sensorial de Alimentos

TEMAS

Tema I: **Percepción Sensorial**

Resolución de situaciones problemáticas referidos a factores que afectan la Evaluación Sensorial de Alimentos.

Interrelación de los sentidos en la percepción sensorial de alimentos.

Determinación del umbral de reconocimientos de gustos básicos.

Reconocimiento de olores.

Tema II: **Diseño Sensorial: Planteamiento**

Resolución de situaciones problemáticas relacionadas a:

Formulación de objetivos sensoriales. Definición de parámetros a medir.

Selección, preparación y presentación de las muestras.

Tema III: **Diseño Sensorial: Planificación**

Resolución de situaciones problemáticas relacionadas a:

Selección de prueba. Entrenamiento de jueces. Diseño Estadístico.

Tema IV: **Diseño Sensorial: Realización e Interpretación de Resultados**

Resolución de situaciones problemáticas relacionadas a:

Aspectos informativos. Aspectos ambientales. Aspectos prácticos.

Análisis de resultados y Elaboración de Informe.

Tema V: **Metodología de Evaluación Sensorial de Alimentos. Métodos Discriminativos**

Elaboración de diseños sensoriales aplicando pruebas de diferencia.

Tema VI: **Metodología de Evaluación Sensorial de Alimentos. Métodos Descriptivos**

Elaboración de diseños sensoriales aplicando pruebas descriptivas.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCIÓN -CD- Nº **461/04**

Salta, **02 DIC 2004**
Expediente Nº 12.256/04

Tema VII: Metodología de Evaluación Sensorial de Alimentos. Métodos Afectivos

Elaboración de diseños sensoriales aplicando pruebas afectivas.

Tema VIII: Análisis Sensorial en el Control de Calidad

Elaboración de un procedimiento analítico de control de calidad de alimentos.

Tema IX: Optimización de la calidad de alimentos: Aspectos Sensoriales

Análisis e Interpretación de información referida a optimización de formulaciones alimenticias.

CONDICIONES PARA OBTENER LA REGULARIDAD Y/ O PROMOCIONALIDAD:

Para regularizar la materia, el alumno debe aprobar el 80% de los trabajos prácticos y el 100% de los exámenes parciales.

Para promocionar la asignatura, el alumno debe aprobar el 100% de los trabajos prácticos y el 100% de los exámenes parciales con nota no menor a 70 puntos.

EXAMEN LIBRE:

El examen constará de dos partes:

- 1) El alumno deberá aprobar una parte práctica que consistirá en la elaboración de un diseño sensorial de una problemática planteada.
- 2) Aprobado el examen práctico, pasará a la evaluación de los contenidos teóricos, que podrá ser oral o escrita.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Almeida, T.C.A.; Damasio, M. H.; da Silva; M.A.A.P. Avances en Análisis Sensorial. CYTED. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. Varela. SAO PAULO.1999.
- Anzaldúa - Morales, A. La Evaluación Sensorial de Alimentos en la Teoría y la Práctica. Ed. Acribia. Zaragoza. España. 1994.
- Association de Coordination Technique pour l' Industrie Agro-Alimentaire (ACTIA). Sensory Evaluation. Guide of good practice. l'Indre. París. 2001.
- ASTM. Manual de Métodos de Análisis Sensorial. Pennsylvania. E.E.U.U.1986.
- Damasio, M.H. Temas de Tecnología de Alimentos. Manual de Conceptos para Análisis Sensorial de Alimentos. Programa Iberoamericano de Ciencia y



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

461/04

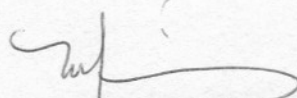
RESOLUCIÓN -CD- N°

Salta, 2 DIC 2004
Expediente N° 12.256/04

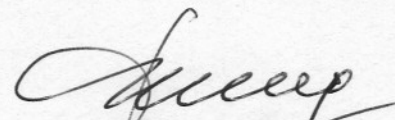
Tecnología para el Desarrollo (CYTED). Instituto Politécnico Nacional. México. 1999.

- Guirao, M. Los Sentidos Bases de la Percepción. Ed. Alhambra. Barcelona. 1980.
- Instituto Argentino de Racionalización de Materiales. IRAM. Normas de Evaluación Sensorial. 20001.1994; 20002.1994; 20005-1.1994.
- International Organization for Standarization. ISO. Normas de Evaluación Sensorial. 8587:1988; 5495:1983; 54-52:1992; 5496:1992; 8586-1:1993.
- Larmond, E. Laboratory Methods for Sensory Evaluation of Food. Publ. 1637. Dep. Agriculture Canadá. Ottawa. 1977.
- Meilgaard, M.; Civille, G.V. and Carr, B.T. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press Inc. Florida. EEUU. 1999.
- O' Mahony, M. Sensory Evaluation of Food: Statistical Methods and Procedures. Marcel Dekker. New York. EEUU. 1986.
- Pavón Morote, J.; Nuchera, A.H. Gestión e Innovación "Un Enfoque Estratégico". Ed. Pirámides. 1997.
- Pedrero, D. L. y Pangborn, R. M. Evaluación Sensorial de Alimentos. Métodos Analíticos. Ed. Alambra Mexicana. 1989.
- Torricella Morales, R.; Zamora Uset, E.; Pulido Alvarez, H. Evaluación Sensorial. Centro de Investigación y Documentación Científica Técnica. Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia. MINAL. Cuba. 1989.
- Ureña Peralta, M.O.; D'Arrigo, M.D.; Girón Molina, O. Evaluación Sensorial de Alimentos. Aplicación Didáctica. Ed. Agraria. Lima. Perú. 1999.
- Watts, B.M.; Ylimaki, G.L.; Jeeffery, L.E. y Elias, L.G. Métodos Sensoriales Básicos para la Evaluación de Alimentos. Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo. Ottawa. Canadá. Oficina Regional para América Latina y el Caribe. Montevideo. Uruguay. 1992.
- Wittig de Penna, E. Sensorial de Alimentos. Una Metodología Actual para Tecnología de Alimentos. Ed. Talleres Gráfico Usach. Santiago de Chile.




LIC. MARTA JULIA JIMÉNEZ
SECRETARIA
Facultad de Ciencias de la Salud




Dr. JOSÉ GERMAN BASSO
DECANO
Facultad de Ciencias de la Salud