



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 - A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

**239-18**

Salta, **19 ABR 2018**  
**Expediente N° 12.674/13**

**VISTO:** Las presentes actuaciones, mediante las cuales se tramita la aprobación del programa de la asignatura " **OPTATIVA I: ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS** " de la Carrera de Nutrición correspondiente al Plan de Estudios 2014; y,

**CONSIDERANDO:**

Que la Comisión de Carrera de Nutrición, emite el informe correspondiente.

Que el programa elevado por la Lic. GUANCA, Mirtha Raquel cumple con los requisitos establecidos por el Reglamento de Planificación obligatoria (Resoluciones Internas N° 583/17)

**POR ELLO:** y en uso de las atribuciones que le son propias.

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

(En su Sesión Ordinaria N° 02/18 del 13/03/18)


**RESUELVE**

**ARTICULO 1°:** Tener por aprobado el programa de la asignatura " **OPTATIVA I: ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS** " de la Carrera de Nutrición, correspondiente al Plan de Estudios 2014, el que como ANEXO I, forma parte de la presente resolución.

**ARTÍCULO 2°:** Dejar establecido que el mismo, entrará en vigencia a partir del Período Lectivo 2018.

**ARTICULO 3°:** Hágase saber y remítase copia a: Comisión de Carrera de Nutrición, Lic. GUANCA, Mirtha Raquel y siga a la Dirección General Administrativa Académica - Dirección de Alumnos de esta Facultad a sus efectos.



  
LIC. MARIA JULIA RIVERO  
SECRETARIA ACADEMICA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNSa



  
Lic. María Silvia Forsyth  
Decana  
Facultad de Ciencias de la Salud - UNSa



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

239-18

Salta, 19 ABR 2018  
Expediente N° 12.674/13

**PROGRAMA ANALÍTICO**

**Carrera:** NUTRICIÓN

**Asignatura:** OPTATIVA 1 – *Análisis Sensorial de Alimentos*

**Plan de Estudios:** 2014. (Res C.S. N° 583/17)

**Ubicación en el Plan de Estudios:** 4° AÑO

**Régimen de Cursado la Asignatura:** Cuatrimestral. Primer Cuatrimestre

**Modalidad de Dictado:** Presencial

**Carga Horaria Semanal:** 4 horas semanales. 2 horas de clases Teóricas y 2 horas de Prácticas

**Carga Horaria Total:** 60 horas

**Requisito para el Cursado:** Regularizadas o Aprobadas las Asignaturas de 2° y 3er año.

**Docente Responsable:** Lic. Raquel GUANCA

**Cuerpo docente:** Lic. Raquel GUANCA, Dra. María Cristina GOLDNER, Lic. Agustina LOTUFO HADDAD, Dra. Estela Patricia LÓPEZ.

**IMPORTANCIA DE LA ASIGNATURA**

El objeto de estudio del profesional nutricionista es la interacción del hombre con el alimento. Según la Resolución CS 798/14 el profesional de la nutrición egresado de esta casa de altos estudios, "...está formado para desempeñarse en ámbitos como la salud, el desarrollo social, la educación y comunicación social, el ambiente, la economía y la industria alimentario-nutricional, contribuyendo a la mejoría y mantenimiento de la calidad de vida de las personas y del ecosistema".

El ámbito de acción del licenciado en nutrición es amplio, lo que requiere una formación completa y variada en conocimientos y habilidades a adquirir. De aquí deriva la motivación para el dictado de esta materia optativa, cuyo fin último es brindar a los futuros profesionales, las herramientas necesarias para evaluar aquellos aspectos esenciales del alimento, referidos a las características que el hombre percibe a través de sus sentidos. Los sentidos –resultaron un instrumento de supervivencia y

CF





**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

**239-18**

19 ABR 2018

Salta,  
Expediente N° 12.674/13

hoy cobran significancia al momento de desarrollar y evaluar la calidad de productos alimenticios.

**INTENCIONES EDUCATIVAS**

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

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

**OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA**  
**GENERALES**

Que el estudiante sea capaz de:

1. Comprender la importancia de la evaluación sensorial en el diseño, desarrollo y control de calidad de alimentos y productos alimenticios.
2. Incorporar la valoración sensorial como herramienta para la investigación científica en el campo de la ciencia de los alimentos.

**ESPECÍFICOS**

Que el alumno sea capaz de:

1. Alcanzar conocimientos básicos en el área de evaluación sensorial de alimentos.
2. Comprender los principios científicos que intervienen en la percepción frente a los estímulos generados por los alimentos
3. Experimentar, cuantificar, reconocer y describir las experiencias sensoriales personales frente a un alimento.
4. Reconocer las pruebas sensoriales que se pueden realizar a nivel de consumidores y su importancia en el desarrollo de productos alimenticios.
5. Conocer los procedimientos sensoriales a realizar con jueces entrenados y su interpretación en función del tipo de estudio que se aplique.
6. Desarrollar habilidades para la búsqueda bibliográfica e interpretación de



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **239-18**

Salta, 19 ABR 2018  
Expediente N° 12.674/13

7. resultados del análisis sensorial.
8. 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, y los objetivos de la asignatura. El Programa Analítico consta de 8 temas cuyos contenidos están organizados según los siguientes ejes temáticos:

#### ***EJE TEMÁTICO I: Bases del análisis sensorial***

Los sentidos y sus receptores sensoriales. Bases sensoriales de la percepción. Sistemas sensoriales: gusto, olfato, oído, vista, tacto, sistema trigeminal.

Evaluación sensorial. Buenas prácticas para la evaluación. Cabinas sensoriales. Atributos y propiedades sensoriales. Umbral sensorial.

#### ***EJE TEMÁTICO II: Pruebas con jueces entrenados***

Tipos y selección de jueces. Gustadores y no gustadores de PROP. Entrenamiento del panel sensorial.

Métodos discriminativos: prueba triangular, comparación por pares, dúo-trío. Interpretación de resultados.

Métodos descriptivos: perfiles sensoriales. Escalas de medición: selección y uso. Selección de atributos sensoriales y patrones de referencia. Interpretación de resultados.

#### ***EJE TEMÁTICO III: Pruebas con consumidores***

Importancia del consumidor en el desarrollo de productos alimenticios. Tipos y selección de consumidores. Criterios de inclusión.

Métodos de estudios con consumidores: estudios de aceptabilidad, preferencia y emociones que producen el consumo de los alimentos. Escala hedónica verbal y facial. Interpretación de resultados.





**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

**239-18**

11 9 ABR 2016

Salta,  
Expediente N° 12.674/13

***EJE TEMÁTICO IV: Análisis sensorial de productos alimenticios de especial interés.***

Análisis sensorial de productos lácteos, productos cárnicos, productos horneados, bebidas, confituras y snacks.

**PROGRAMA ANALÍTICO**

TEMA 1: Los sentidos y sus receptores sensoriales. Bases sensoriales de la percepción. Sistemas sensoriales: sentidos químicos (gusto, olfato), oído, vista, tacto, sistema trigeminal: definición, nociones básicas de anatomofisiología de los sentidos, interacciones sensoriales en la evaluación del sabor, la textura y la apariencia de los alimentos.

TEMA 2: Evaluación sensorial. Nociones históricas del desarrollo de la ciencia sensorial. Naturaleza interdisciplinaria del análisis sensorial. Buenas prácticas para la evaluación: El ser humano como instrumento de medición, resguardo integral del evaluador, adopción de conductas éticas en la ejecución de ensayos sensoriales. Cabinas sensoriales. Atributos y propiedades sensoriales. Umbral sensorial: Concepto de umbral, variabilidad poblacional, tipos de umbrales, umbrales mínimo y máximo, umbrales de detección y reconocimiento, umbral absoluto y diferencial, determinación de umbrales, Norma IRAM 20004.

TEMA 3: Jueces sensoriales: concepto, tipos y selección de los mismos. Norma IRAM 20005. Criterios de inclusión. Supergustadores, gustadores y no gustadores de PROP: concepto. Entrenamiento para evaluar color, olor y aroma, gustos, apariencia, sabor, textura, pungencia: conceptos generales, cantidad de jueces necesarios, ventajas y desventajas.

TEMA 4: Métodos discriminativos: Fundamento de los ensayos. Tipos de ensayo: triángulo, dúo- trío, comparación de pares: procedimientos. Análisis e interpretación de resultados. Ventajas y desventajas de su aplicación.

TEMA 5: Métodos descriptivos: Aplicaciones del análisis descriptivo. Técnicas de perfiles sensoriales: Perfil de sabor y de textura, análisis descriptivo cuantitativo, perfil libre, curvas intensidad-tiempo (I-T). Escalas de medición: selección y uso. Escalas estructuradas, no estructuradas y semi-estructuradas. Selección de atributos sensoriales y patrones de referencia. Interpretación de resultados.

*Handwritten signatures*



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

**239-18**

Salta, 19 ABR 2018  
Expediente N° 12.674/13

TEMA 6: El consumidor: definición, tipos, importancia en el desarrollo de productos alimenticios. Selección de consumidores: criterios de inclusión.

TEMA 7: Métodos de estudios con consumidores. Estudios de aceptabilidad: concepto, aceptabilidad global y por atributos, cantidad de consumidores necesarios para su aplicación. Pruebas de preferencia: concepto y aplicaciones. Las emociones como herramienta de desarrollo y promoción de alimentos: Concepto, Innovación en el campo de los análisis en alimentos, ¿qué sensaciones, sentimientos y recuerdos producen el consumo de los alimentos? Escalas hedónicas: tipos (verbal y facial). Ventajas y desventajas. Interpretación de resultados.

TEMA 8: Aplicaciones del análisis sensorial. Análisis sensorial de productos de especial interés: lácteos (leches, yogures, quesos), productos cárnicos, productos horneados, bebidas, confituras y snacks: atributos sensoriales más significativos.

## PROGRAMA DE TRABAJOS PRÁCTICOS

### OBJETIVOS

#### **General**

Que el alumno sea capaz de adquirir de forma práctica la destreza necesaria para aplicar técnicas sensoriales básicas en el análisis integral de los alimentos.

#### **Específicos**

Que el alumno sea capaz de:

1. Reflexionar y relacionar los temas prácticos con los conocimientos impartidos en las clases teóricas.
2. Experimentar ser juez, consumidor y líder de un panel sensorial.
3. Trabajar de forma individual y en equipo, analizando situaciones hipotéticas referidas al análisis sensorial de alimentos.
4. Interpretar los hallazgos en materia de evaluación sensorial.

### T.P.N° 1: RECONOCIMIENTO EN EL LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL

#### Objetivo

Que el alumno:

- Conozca las instalaciones de un laboratorio para análisis sensorial.
- Observe y se interiorice con las actividades que se desarrollan en el Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos (IISA)





**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

239-18

Salta, 19 ABR 2018  
Expediente N° 12.674/13

Temas:

Reconocimiento del laboratorio de análisis sensoriales.

El Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos (IISA) como organismo reconocido en la formación, capacitación y vinculación al medio.

**T.P. N° 2: DETECCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE GUSTOS BÁSICOS.**

Objetivo

Que el alumno:

- Detecte e identifique los cinco gustos básicos (ácido, dulce, amargo, salado, umami) de forma experimental.
- Experimente el trabajo en un laboratorio de análisis sensorial.
- Descubra sus umbrales de detección y reconocimiento de gustos básicos.

Temas:

Los sentidos y sus receptores sensoriales.

Sistemas sensoriales: gusto, olfato, oído, vista, tacto, sistema trigeminal.

Atributos y propiedades sensoriales.

Umbral sensorial

Interacciones sensoriales en la evaluación del sabor

**T.P. N° 3: MÉTODOS DISCRIMINATIVOS.**

Objetivo

Que el alumno:

- Se posicione en el rol de juez y líder de un panel.
- Aplique los métodos del triángulo, duo-trio y comparación de pares.
- Interprete correctamente los datos obtenidos.

Temas:

Procedimientos para la aplicación de métodos discriminativos: triángulo, duo-trio, comparación de pares.

Análisis e interpretación de resultados.

Ventajas y desventajas de su aplicación.

**T.P. N° 4: MÉTODOS DESCRIPTIVOS.**

Objetivo

Que el alumno:

- Se posicione en los papeles de juez y líder de un panel.
- Aplique un método descriptivo y el uso de escalas sobre un alimento determinado
- Seleccione los atributos críticos y los patrones de referencia



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



**RESOLUCION -CD- N°**

**239-18**

**19 ABR 2018**

**Salta,**  
**Expediente N° 12.674/13**

- Interprete correctamente los datos obtenidos.

Temas:

Aplicaciones del análisis descriptivo.

Técnicas de perfiles sensoriales: Perfil de sabor y de textura, análisis descriptivo cuantitativo, perfil libre, curvas intensidad-tiempo (I-T).

Escala de medición: selección y uso.

Selección atributos sensoriales y de patrones de referencia.

Interpretación de resultados.

**T.P.N° 5: PROBLEMAS SOBRE ANÁLISIS SENSORIAL.**

Objetivo

Que el alumno:

- Experimente líder de un panel sensorial.
- Analice exitosamente diferentes casos relacionados a pruebas con jueces entrenados.

Temas:

Integración de conceptos y habilidades adquiridos en los temas previamente descriptos en los T.P. 1 al 3.

**T.P.N° 6: PRUEBAS CON CONSUMIDORES: ACEPTABILIDAD GLOBAL Y POR ATRIBUTOS.**

Que el alumno:

- Se posicione en los papeles de consumidor y líder de un panel sensorial.
- Aplique el método de estudio con consumidores de aceptabilidad global y uso de escalas correspondientes a un alimento determinado.
- Identifique emociones relacionadas al alimento en estudio.
- Interprete correctamente los datos obtenidos.

Temas:

El consumidor: importancia en el desarrollo de productos alimenticios. Selección de consumidores: criterios de inclusión.

Estudios de aceptabilidad: concepto, aceptabilidad global y por atributos, cantidad de consumidores necesarios para su aplicación.

Pruebas de preferencia: concepto y aplicaciones.

Nociones sobre las emociones como herramienta de desarrollo y promoción de alimentos

Escala hedónica: tipos (verbal y facial, estructurada, no estructurada y semiestructurada).

Interpretación de resultados.





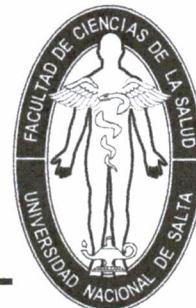
**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

**239-18**

19 ABR 2018

Salta,  
Expediente N° 12.674/13

**T.P. N° 7: PROBLEMAS SOBRE ANÁLISIS CON CONSUMIDORES.**

Objetivo

Que el alumno:

- Se posicione como líder de un panel e investigador sensorial.
- Analice exitosamente diferentes casos relacionados a pruebas con consumidores

Temas:

Integración de conceptos y habilidades adquiridos en el tema previamente descrito en el T.P. 5.

**ESTRATÉGIAS METODOLÓGICAS**

El enfoque que se le dará al dictado de la optativa es el de clases teóricas (2 hs semanales) y trabajos prácticos (2 hs. semanales). Las primeras se utilizan para la presentación conceptual del temario correspondiente a las unidades del programa. Las clases prácticas se dictarán bajo la modalidad de resolución de situaciones problemáticas y/o un trabajo experimental de laboratorio.

La articulación de la clase teórica con la práctica será una herramienta que permita la mayor comprensión de los contenidos y la interiorización de los mismos mediante la experiencia vivida.

Las clases prácticas estarán a cargo del docente, quien desarrollará las actividades dispuestas para cada tema en el aula y/o el laboratorio de la facultad asignado (Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos, IISA).

En general, para cada trabajo práctico se plantearán 4 momentos distintos: 1) breve introducción teórica, 2) propuesta de actividad práctica, 3) ejecución del trabajo práctico y 4) socialización y conclusión de la tarea realizada, intentando que sea el alumno quien adquiera la capacidad para realizarla.

Se pedirá un informe luego de cada trabajo práctico.

Se brindará a los alumno espacios para consultas, tanto presenciales (días y horarios a determinar) como virtuales, para favorecer el aprendizaje, donde el docente dedicará una especial atención a las diferencias individuales y a aclarar dudas referentes a los contenidos.

*Asf*

*[Firma]*



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- Nº **239-18**

Salta, **19 ABR 2018**  
**Expediente Nº 12.674/13**

Este procedimiento metodológico de enseñanza se realizará con el fin de: 1) favorecer el proceso de aprendizaje partiendo de los saberes previos e inquietudes de los alumnos, promoviendo la participación, discusión y comunicación entre ellos y con el docente; y 2) analizar y relacionar la información transmitida con aquella aportada por ésta y otras asignaturas relacionadas, situaciones que favorecen la construcción del conocimiento y en consecuencia el proceso enseñanza – aprendizaje.

**Recursos didácticos e Infraestructura necesarios**

Durante el desarrollo de las clases teóricas y prácticas los recursos didácticos a utilizar serán los siguientes:

- PC y cañón: se utilizará como guía para el docente, para comunicar la información en forma ordenada, para la visualización de fotos o figuras, como así también para que los alumnos tengan una síntesis de los aspectos más importantes del tema.
- Pizarra y fibra: como ayuda para la explicación de los conceptos teóricos y de las actividades a realizar en el trabajo práctico.
- Material de lectura (trabajos científicos, técnicos y de divulgación) proveniente de libros, actas de congresos o bien publicados en revistas relacionadas con la temática.
- Se contempla la creación de un espacio en la plataforma virtual MOODLE de la Facultad de Ciencias de la Salud, con el fin de que esta sea otra valiosa herramienta para la comunicación docente-alumno y un espacio para continuar con el proceso de enseñanza-aprendizaje iniciado en las clases presenciales.
- Para los trabajos prácticos se utilizarán las instalaciones del IISA que dispone de la infraestructura necesaria según normas previstas para la realización de evaluaciones sensoriales. Cuenta con tres cabinas con pileta, luces –blanca, roja, amarilla, verde-, cocina, horno, salón, mesas, sillas. También se solicitará la disponibilidad de un aula para el desarrollo de actividades prácticas que no requieran el uso de laboratorio.
- Cada alumno contará con una guía de trabajos prácticos cuidadosamente elaborada.





**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

239-18

19 ABR 2018

Salta,  
Expediente N° 12.674/13

**EVALUACIÓN**

La evaluación tendrá un sentido pedagógico dentro del proceso de enseñanza aprendizaje. Será continua, formativa, orientativa y de afianzamiento del aprendizaje. Evaluación de contenidos teóricos y prácticos:

- Se contempla la toma de un (1) examen parcial teórico-práctico, de resolución individual en un lapso de dos (2) horas, cuya fecha, horario y lugar se informarán convenientemente a los alumnos y con la antelación necesaria. La instancia evaluativa parcial se considerará aprobada si el estudiante alcanza el 60% del puntaje total. De no ser así, tendrá el derecho de rendir una instancia de recuperación, donde se evaluarán los mismos temas que en el parcial, y a realizarse una semana después de la fecha de notificación fehaciente de las calificaciones parciales. El recuperatorio también se aprobará con el 60% del puntaje total. Quien no acceda a la calificación mínima, se considerará alumno libre.
- Al final del cursado, y con la sólida intención de consolidar los conocimientos adquiridos, se propondrá la elaboración de un trabajo integrador final (TIF), el cual se llevará a cabo de manera grupal (con grupos homogéneos en número, lo que dependerá de la matrícula de alumnos). Los objetivos y temas a desarrollar del TIF serán explicados en tiempo suficiente, y para su aprobación, se deberá presentar un informe escrito con posterior defensa oral. La aprobación será con un puntaje igual o mayor a 60. De no ser aprobado, los alumnos deberán corregir el trabajo y defenderlo nuevamente en una instancia de recuperación. De no superar esta, se considerarán libres.
- En los trabajos prácticos se solicitará la presentación de informes de las actividades realizadas durante el desarrollo de la clase y de las actividades pre-áulicas que se requieran eventualmente. La no presentación del informe, o la presentación sumamente incompleta del mismo, implicará la desaprobación. Se contemplará un máximo de 2 (dos) trabajos prácticos desaprobados, dado que este número significa el 80% del total de prácticos de la asignatura. El alumno que supere este número o que se ausente por más de 2 (dos) clases prácticas sin justificación fehaciente, será considerado libre.
- Evaluación durante el desarrollo de las clases teóricas y actividad práctica. Los elementos de diagnóstico a tener en cuenta serán: durante explicación teórica (de la teoría) y teórica-introductoria (de los trabajos prácticos) a partir

*RF* *MS*



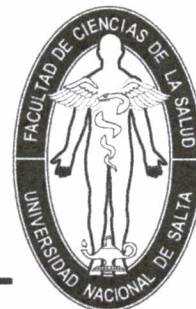
**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- Nº **239-18**

Salta, **19 ABR 2018**  
**Expediente Nº 12.674/13**

- de la reacción que manifiesten los alumnos frente al tema objeto de las clases, con énfasis en la capacidad de relacionar lo expuesto en las prácticas con los conceptos derivados de las clases teóricas. También se evaluará a los alumnos según su participación en clase y en los trabajos prácticos propiamente dichos. Otra instancia de evaluación se cumplirá al finalizar cada clase, analizando el desenvolvimiento del alumnado durante el proceso de socialización ante todo el curso, con la realización en forma oral y conjunta de una síntesis del tema. Esta instancia de evaluación permitirá obtener una nota conceptual del alumno.

**CONDICIONES PARA REGULARIZAR/PROMOCIONAR LA ASIGNATURA**

La asignatura contempla la posibilidad de ser regularizada o promocionada.

**Regularidad**

Para regularizar la materia, el alumno debe aprobar el 80% de los trabajos prácticos (5 de 7), el examen parcial y el trabajo integrador final con calificación no menor al 60/100 puntos.

**Promoción**

Para promocionar la asignatura, el alumno debe aprobar el 100% de los trabajos prácticos (7 de 7), y aprobar las instancias de parcial y TIF con nota no inferior a 70/100 puntos. La desaprobación de 1 (un) trabajo práctico o del parcial o TIF implican la pérdida automática de la promoción.

**EXAMEN LIBRE:**

El alumno que por las razones antes mencionadas quedara libre en la asignatura, tendrá derecho a un examen libre que constará de dos partes:

1. Examen práctico: El alumno deberá aprobar una parte práctica que consistirá en la resolución de situaciones problemáticas hipotéticas similares a las planteadas en los trabajos prácticos. Esta actividad se llevará a cabo en la misma fecha y horario contemplado para el examen de alumnos regulares.
2. Examen teórico: Aprobado el examen práctico, pasará a la evaluación oral de los contenidos teóricos.





**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **239-18**

19 ABR 2018

Salta,  
Expediente N° 12.674/13

**BIBLIOGRAFÍA**

- ANZALDÚA-MORALES, A. 1994. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Ed. Acribia.
- CARPENTER, RP, LYON, DH y HASDELL, TA. 2000. Análisis sensorial en el desarrollo y control de calidad de alimentos. Ed Acribia.
- CHAMORRO, MC y LOSADA MM. 2002. Tecnología de alimentos. El análisis sensorial de los quesos. AMV Ediciones.
- GUIRAO, M.1980. Los sentidos, bases de la percepción. Ed. Athlambra, Madrid, España.
- IRAM.1996. Análisis sensorial. Guía general para la selección, entrenamiento y monitoreo de evaluadores. Evaluadores seleccionados. Norma 20005, Instituto Argentino de Normalización, Buenos Aires, Argentina.
- IRAM.1995. Análisis sensorial. Guía para la instalación de locales de ensayo. Norma 20003, Instituto Argentino de Normalización, Buenos Aires, Argentina.
- JIMÉNEZ, MJ y MARGALEF, MI. 2008. Diseño sensorial para el desarrollo de alimentos. Ed. Crisol ediciones, Salta, Argentina.
- LASSERON D. 1998. Lo esencial en Sistema nervioso y sentidos especiales. 1a.ed. Harcourt Brace, Madrid, España.
- SANCHO, J, BOTA, E y CASTRO, JJ. 2002. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Edicions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, España. Alfaomega grupo editor, S.A. Col. Del Valle, México, D.F.
- UREÑA, MP, D'ARRIGO, MH y GIRÓN, OM. 1999. Evaluación Sensorial de los Alimentos. Ed. Agraria. Lima, Perú.



LIC. MARIA JULIA RIVERO  
SECRETARIA ACADEMICA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNSa



13

Lic. María Silvia Forsyth  
Decana  
Facultad de Ciencias de la Salud - UNSa