



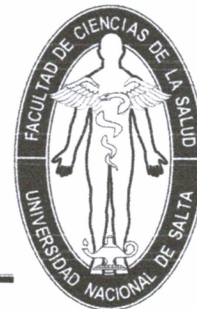
Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

668-19

Salta, **14 NOV 2019**
Expediente N° 12.691/19

VISTO: La propuesta del Curso de Extensión Universitaria denominado “**ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS**”, elevado por la Lic. Raquel GUANCA y la Dra. Cristina GOLDNER; y,

CONSIDERANDO

Que el objetivo es comprender la importancia de la evaluación sensorial en el diseño, desarrollo y control de la calidad de alimentos y productos alimenticios.

Que está destinado a estudiantes avanzados de la carrera de Licenciatura en Bromatología y profesionales afines a la temática.

Que el Secretario de Postgrado y Extensión al Medio, a fojas 14, presenta informe sugiriendo su aprobación.

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

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión Ordinaria N° 16/19 del 15/10/19)

RESUELVE

ARTÍCULO 1º. Tener por autorizado el dictado del Curso de Extensión denominado “**ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS**”, organizado en forma conjunta por la cátedra Tecnología de los Alimentos de la carrera de Bromatología de Facultad de Ciencias Exactas (RESCD-EXA 390/2019), y el Instituto Sensorial de Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Salud.

ARTÍCULO 2º. Establecer que el mismo se realizará de acuerdo a los lineamientos que se detallan a continuación:

CURSO DE EXTENSIÓN

Nombre del curso para el que se solicita autorización: Análisis Sensorial de Alimentos

Fines y objetivos que desea alcanzar:

GENERALES



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°

668-19

14 NOV 2019

Salta,
Expediente N° 12.691/19

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.

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 resultados del análisis sensorial.
7. Asumir una actitud de problematización constructiva en el área de evaluación sensorial de alimentos.

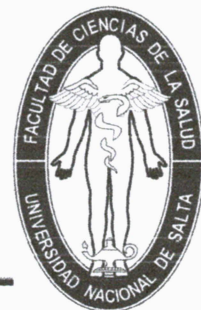
Programa del curso:

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.



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°

668-19

14 NOV 2019

Salta,
Expediente N° 12.691/19

TEMA 2: El análisis 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. 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 3: 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. 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.

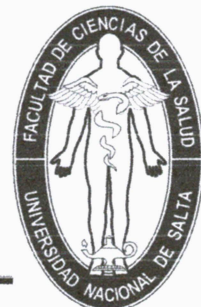
TEMA 4: Métodos de estudios con consumidores. Estudios de aceptabilidad: concepto, aceptabilidad global y por atributos, cantidad de consumidores necesarios para su aplicación. Pruebas de preferencia: concepto y aplicaciones. Las emociones como herramienta de desarrollo y promoción de alimentos: Concepto, innovación en el campo de los análisis en alimentos. Escalas hedónicas: tipos (verbal y facial). Ventajas y desventajas. Interpretación de resultados.

Se realizarán 3 trabajos prácticos en los que se apliquen los tipos de métodos sensoriales:
TP1: métodos discriminativos



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° **668-19**

14 NOV 2019
Salta,
Expediente N° 12.691/19

TP2: métodos descriptivos

TP3: métodos con consumidores

Distribución horaria: **3 horas por semana (4 clases teóricas, 1 clase de consulta, 1 examen, 1 recuperatorio y 3 prácticas).**

Cantidad de horas: 30 horas (10 clases de 3 hs c/u)

Metodología: parte áulica: clases teóricas presenciales y resolución de problemas; parte práctica: en laboratorio (Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos, IISA, Fac. Cs. Salud, UNSa).

Sistema de evaluación: trabajo final grupal con presentación oral.

Lugar y fecha de realización: Fac. de Cs. Exactas e Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos. Semana del 19 de agosto a semana del 4 de noviembre (horario a convenir).

Conocimientos previos necesarios: destinado a alumnos avanzados (4° año) de la carrera licenciatura en bromatología, profesionales afines con la temática.

Director responsable del curso y cuerpo docente: Dra. María Cristina GOLDNER (responsable del curso), Lic. Gisella BONFIGLIO (colaboradora)

Detalle analítico de erogaciones y eventual propuesta de arancelamiento.

El curso será autosustentable.

Arancel:

Alumnos de grado: \$500

Docentes: \$1500

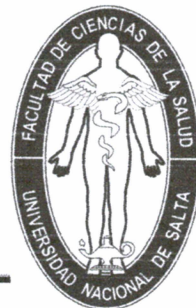
Otros profesionales: \$2500

Cupo máximo: 15 personas



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°

668-19

14 NOV 2019

Salta,
Expediente N° 12.691/19

Insumos	pesos
Fotocopias	200
Material descartable (vasos, platos, cubiertos)	2000
Aromas, reactivos para análisis sensorial	3000
Material de librería	1000

Los certificados dentro de la reglamentación vigente.

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. Atlhambra, 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.



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° **668-19**

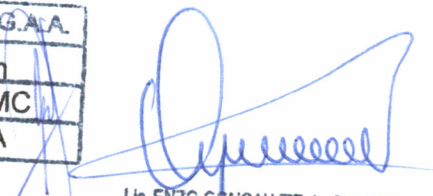
14 NOV 2019

Salta,
Expediente N° 12.691/19


- 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.

ARTÍCULO 3°. Hágase saber y remítase copia a: Lic. Raquel GUANCA, Dra. Cristina GOLDNER, Dirección Administrativa Económica, Secretaría de Postgrado, Investigación y Extensión al Medio de esta Facultad y siga a Dirección General Administrativa Académica – Dirección de Postgrado, a sus efectos.

D.G.A.A.
am
HMC
MA


 Lic. ENZO GONCALVES de OLIVEIRA
 Secretaria de Postgrado, Investigación
 y Extensión al Medio
 Facultad de Ciencias de la Salud - UNSalta




 LIC. MARIA SILVIA FORSYTH
 DECANA
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNSalta