



Ministerio de Cultura y Educación

Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R. A.)

RESOLUCION INTERNA Nº **121/92**

Salta, 10 de marzo de 1.992
Expediente Nº 12.007/92

VISTO:

Las presentes actuaciones, mediante las cuales la Directora del Instituto de Investigaciones y Análisis Sensoriales de Alimentos (I.I.S.A.), Lic. María Isabel MARGALEF de SOLA, solicita autorización para implementar un curso de Post-Grado de Actualización denominado: "EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS"; y;

CONSIDERANDO:

Que dicho curso se encuadra en las reglamentaciones vigentes (Resolución Nº 734/87 y su modificatoria, Resolución Nº 252/91),

Que el despacho de los miembros de las comisiones de Docencia, Interpretación y Disciplina, y Hacienda, aconsejan la realización del Curso dada la importancia del mismo;

POR ELLO; y en uso de las atribuciones conferidas,

LA DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
AD. REFERENDUM DEL CONSEJO DIRECTIVO

R E S U E L V E :

ARTICULO 1º.- Disponer la implementación de un Curso de Post-Grado, el que se desarrollará de acuerdo a los siguientes lineamientos:

- NOMBRE DEL CURSO: "EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS"
- TIPO DE CURSO: Post-Grado de Actualización
- ORGANIZACIÓN: Instituto de Investigaciones y Análisis Sensoriales de Alimentos (I.I.S.A.) y ADINLIS.
- FINES Y OBJETIVOS:

El presente curso tiene por finalidad introducir en el estudio de conocimientos actuales del tema, motivando al profesional del área de competencia, para la profundización e investigación de esta disciplina científica.



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

- 2 -

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R. A.)

RESOLUCION INTERNA Nº

121/92

Salta, 10 de marzo de 1.992
Expediente Nº 12.007/92

- CONTENIDO SINTETICO DEL CURSO:

Primer Día: Evaluación Inicial.

Teoría: Evaluación Sensorial: Concepto, Finalidad, factores que afectan la Evaluación Sensorial de Alimentos. Importancia en la industria alimentaria.

Práctica: Factores que afectan la Evaluación Sensorial de Alimentos.

Teoría: Sistema Sensorial: Organización Sensorial. Estructura básica y accesorios. Análisis de información sensorial. Vías sensoriales y funciones de la corteza cerebral. Procesamiento sensorial en el cerebro. Interrelación de los sentidos en la Evaluación Sensorial de Alimentos.

Práctica: Interrelación de los sentidos. Ejercicio de E.S.A.

Segundo Día:

Teoría: Gusto. Percepción gustativa. Perceptores. Vías. Estimulos. Sensibilidad gustativa. Teorías. / Adaptación. Enmascaramiento. Interacción de / gustos básicos.

Práctica: Reconocimiento de gustos básicos y olores.

Tercer Día:

Teoría: Olfato. Percepción olfatoria. Fosas nasales, Mucosas, Vías, Estimulos. Sensibilidad olfatoria, Teofías. Adaptación. Enmascaramiento. Interacción de olores. Ensayo sensorial. Requisito, Area de prueba. Muestra. Requisitos. Características.

Práctica: Resolución de Problemas. Estudio de casos.

...///...



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - 3 -

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R. A.)

RESOLUCION INTERNA Nº **121/92**

Salta, 10 de marzo de 1.992
Expediente Nº 12.007/92

Cuarto Día:

Teoría: Instrumentos de Evaluación Sensorial de Alimentos. Selección y entrenamiento de jueces, Requisitos. Paneles sensoriales. Tipos.

Práctica

Teoría: Metodología de evaluación sensorial. Clasificación. Finalidad.

Práctica

Quinto Día:

Teoría: Test sensoriales. Características. Aplicaciones. Ventajas y desventajas. Análisis de resultados.

Práctica

Evaluación Final

- DISTRIBUCION HORARIA:	Teórica	15 horas
	Práctica	15 horas
	Total	30 horas

El curso se desarrollará en 5 (cinco) días, con 6 (seis) horas / diarias aproximadamente de clases teóricas y trabajos prácticos, distribuidas en horas de la tarde de 14-20horas.

- METODOLOGIA: Teórico-Práctico con Evaluación Final.

- Sistema de Evaluación: Se efectuará una evaluación inicial como diagnóstico del nivel de conocimientos de los participantes y / una evaluación final del curso. La evaluación del alumno se realizará en forma grupal y consistirá en la resolución de problemas referidos al tema.

- Conocimientos previos requeridos: Destinado a profesionales nutricionistas y del área de alimentos.

- Fecha de realización: 16 al 20 de marzo de 1.992

...///...



Ministerio de Cultura y Educación

Universidad Nacional de Salta - 4 -

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

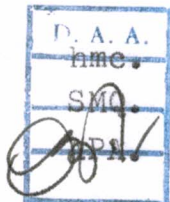
BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R. A.)

RESOLUCION INTERNA Nº 121/92

Salta, 10 de marzo de 1.992
Expediente Nº 12.007/92

- Fecha de Inscripción: 09 al 13 de marzo de 1.992
- DIRECTOR DEL CURSO: Lic. María Isabel MARGALEF de SOLA
- CUERPO DOCENTE: Lic. María Isabel MARGALEF de SOLA
Lic. Marta Julia JIMENEZ
Dra. María CALDERONI
Lic. Adriana HERRERA de ZELARAYAN
Lic. Sandra GASPARINI de YARAD
- ASISTENTES TECNICOS: Sra. Lucrecia FARFAN
Sra. Beatriz BALDOVINO de AMADO
- LUGAR DE REALIZACION: Laboratorio de Dietotecnica de la Facultad de Ciencias de la Salud. U.N.Sa.
- CUPO: 20 participantes,
- CERTIFICACION: Se otorgará certificado de aprobación del Curso a los alumnos que aprueben la evaluación final y solo de asistencia a los que no habiendola rendido, reúnan los siguientes requisitos:
 - Asistencia a las clases teóricas: 85 %
 - Asistencia a las clases prácticas: 100 %
- FINANCIAMIENTO: El curso será organizado conjuntamente con ADINLIS, la que será responsable de los costos del mismo.

ARTICULO 2º.- Hágase saber y remítase copia a: Señor Rector, Secretaría Académica, a la directora del curso, ADINLIS y siga a Dirección Administrativa Académica de esta Facultad a sus efectos.




Lic. MARIA I. PASSAMAI DE ZEITUNE
SECRETARIA




Lic. MONICA GONCEIRO DE CADENA
DECANO