



S I L A B O

EVALUACIÓN SENSORIAL

I. DATOS GENERALES

- 1.1. Código de la Asignatura : 542
1.2. Escuela Profesional : Bromatología y Nutrición
1.3. Departamento Académico : Bromatología y Nutrición
1.4. Ciclo : VI
1.5. Créditos : 04
1.6. Plan de Estudios : 13
1.7. Condición: Obligatorio o Electivo : Obligatorio
1.8. Horas Semanales : Teoría 01 horas Practica 02 horas
1.9. Pre-requisito : 301 y 306
1.10. Semestre Académico : 2018-I
1.11. Docente : Lic. Oscar Osso Arriz
Colegiatura: CNP 0798
Correo Electrónico: oscarosso59@hotmail.com Cel. 991320939

II. SUMILLA

La asignatura de Análisis sensorial de los Alimentos pertenece al área de Ciencias Complementarias. Estudio de preferencia o rechazo del consumidor en el desarrollo de los nuevos alimentos o de los ya establecidos. Desarrollo de técnicas sensoriales para la formación de panelistas experimentados para ser útiles en diversos tipos de industrias e instituciones dedicadas a la investigación de alimentos

III. OBJETIVOS

1. Buscar que el estudiante diseña un programa de evaluación sensorial, involucrando la vida útil del producto alimenticio en estudio, teniendo en cuenta la tendencia del consumidor actual, con eficiencia y responsabilidad.
2. Adiestrar al alumno en el uso de técnicas y procedimientos que le permitan conocer sus posibilidades y limitaciones para resolver problemas en el área de Evaluación sensorial.

IV. METODOLOGIA DE TRABAJO

El curso se desarrollará mediante:

- a. Exposiciones del Docente
- b. Exposición - Diálogo
- c. Seminarios
- d. Prácticas calificadas

V. CONTENIDO TEMATICO

5.1. PROGRAMACION DE CLASE TEORICAS

UNIDAD I. CONCEPTOS GENERALES DE EVALUACIÓN SENSORIAL; LOS SENTIDOS Y LAS PROPIEDADES SENSORIALES	
1° Semana	<ul style="list-style-type: none">• Evaluación sensorial: Definición, reseña histórica.• Importancia de la evaluación sensorial• Mecanismos sensoriales: Percepción y sensación.
2° Semana	<ul style="list-style-type: none">• Concepto y diferencia.• Procesos cognitivos del individuo (estímulo respuesta): Concepto y aplicación
3° Semana	<p>El gusto: Concepto</p> <ul style="list-style-type: none">• Definición: Aspecto, apariencia y sabor.• Características fisiológicas del gusto: Papilas gustativas; Concepto, tipos e importancia <p>La Vista:</p> <ul style="list-style-type: none">• Características fisiológicas del ojo,• Ventajas y desventajas en la evaluación sensorial <p>Definición de sabor:</p> <ul style="list-style-type: none">• Clasificación de los sabores.

	<ul style="list-style-type: none"> • Umbrales: Concepto, tipos y aplicaciones. • Problemas relacionados con la percepción de sabores. • Evolución del gusto en la degustación: Alimentos sólidos y líquidos. • Relación entre componentes químicos y la percepción gustativa, sabor Residual. • Interacciones vista- gusto.
4° Semana	<p>El olfato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características. • Definición de olor y aroma relacionando problemas relacionados con la percepción de olores. • Bioquímicas del olor y teorías de la olfacción. • Métodos de olfacción. <p>Propiedades sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. • Atributos de los alimentos: Color, apariencia, aroma, textura. • Definición de textura. Clasificación. Parámetros de textura.
UNIDAD II. PROGRAMA DE EVALUACION SENSORIAL Y MEDIDAS PROPIEDADES SENSORIALES	
5° Semana	<ul style="list-style-type: none"> • Organización del programa de evaluación sensorial • Preselección, selección y entrenamiento de jueces • El ambiente de evaluación sensorial, infraestructura: <ul style="list-style-type: none"> • Sala de degustación, • Antesala,
6° Semana	<ul style="list-style-type: none"> • Sala de preparación de muestras • Sala de reuniones, • Materiales y equipos auxiliares. • Protocolo de pruebas.
7° Semana	<ul style="list-style-type: none"> • Forma de medir las propiedades sensoriales: Clasificación de las escalas • Escalas nominales Escalas ordinales • Escalas por intervalo y proporciones
8° Semana	EXAMEN I
UNIDAD III. PRUEBAS SENSORIALES: PRUEBAS DESCRIPTIVAS, DISCRIMINATIVAS Y AFECTIVAS	
9° Semana	<p>Pruebas analíticas y discriminativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comparación pareada, • Dúo-trío. Triángulo, • Comparación múltiple, • Perfil del sabor, • Perfil de textura, • Análisis descriptivo cuantitativo (Q.D.A.).
10°Semana	<p>Pruebas afectivas y cuantitativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prueba de preferencia simple y ampliada, • Prueba del grado de satisfacción (Escala hedónica),
11°Semana	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba acción del alimento (FACT). • Prueba de focus group.
12°Semana	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis Estadístico: Análisis de la varianza. Pruebas paramétrica: Prueba F
UNIDAD IV. ELABORACIÓN DE INFORMES Y ALMACENAMIENTOS DE DATOS; EI ANALISIS SENSORIAL EN LA PRÀCTICA	
13°Semana	<ul style="list-style-type: none"> • Estilo y Contenido • Antecedente y objetivos • Métodos • Análisis de datos • Presentación de resultados • Interpretación y discusión de resultados • Conclusiones • Recomendaciones • Almacenamiento de datos
14°Semana	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos • Limitaciones prácticas • Organización de las pruebas sensorial • Información y Motivación del Juez • Establecimientos de estándares para los paneles sensoriales
15°Semana	Control del rendimiento de los jueces y del panel

VI. EVALUACION

Según Reglamento Académico General (Pre Grado) RCU N°0105-2016-CU-UNJFSC (01 de marzo de 2016)

La asistencia a las asignaturas es Obligatoria en un mínimo de 70% (Art. 123°).

El carácter integral de la evaluación de las asignaturas comprende la evaluación teórica, práctica y los trabajos académicos (Art. 126°).

El sistema de evaluación comprende: dos exámenes parciales; el primero en la octava semana de iniciadas las clases y el segundo al finalizar el semestre; además se considera los trabajos académicos aplicativos a la mitad y al finalizar el Periodo Lectivo. Promedio Final $P_1 + P_2 / 2$ con un decimal. (Art.127°).

Al término de las evaluaciones finales se programará un examen de carácter sustitutorio a una nota promedio desaproboratoria más baja, obtenido en el P_1 o P_2 , siempre y cuando acrediten un promedio no menor a siete (07) y el 70% de asistencia al curso. El promedio final para dichos estudiantes no excederá a la nota doce (12) (Art. 138°).

VII. BIBLIOGRAFIA

Básica

1. Armendariz, J., (2011) *Cualidades organolépticas de las materias primas*. Madrid: Paraninfo
2. Carpenter, R. L. Y Hasdell, T. (2009) *Análisis Sensorial en el Desarrollo y Control de Calidad de Alimentos*, Editorial Acribia .
3. Cordero, G., (2013) *Aplicación del Análisis sensorial de los alimentos en la cocina y la industria alimentaria*. Sevilla: Universidad Pablo de Olavide En https://www.researchgate.net/publication/262561546_APLICACION_DEL_ANALISIS_SENSORIAL_DE_LOS_ALIMENTOS_EN_LA_COCCINA_Y_EN_LA_INDUSTRIA_ALIMENTARIA Leído el 20 de junio del 2015.
4. Costell, E. (2003) *LABORATORIO DE PROPIEDAD FÍSICAS Y SENSORIALES. Análisis sensorial en el control y aseguramiento de la calidad de los alimentos: una posibilidad real*. España: CSIC.
5. Chamorro C., Manuel L. (2002) . *El análisis sensorial de los quesos*. España: AMV.
6. Díaz, P. (2011) *Procesamiento sensorial*. Conferencia Bienal en Salt lake city. Julio
7. Diharce, V. E. (2014) *Métodos estadísticos para pruebas sensoriales en la industria*. México: CIMAT.
8. Ferratto J. M. (2005) *El análisis sensorial, una herramienta para la evaluación de la calidad desde el consumidor*. Argentina: Cátedra de Horticultura Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Rosario
9. Gastón, A. (2011) *Nuevas metodología para la caracterización sensorial de los alimentos*. V simposio internacional de desarrollo e innovación de alimentos. Octubre.
10. González, V., Rodeiro, C., Carmen Sanmartín, C., & Vila , S., (2014) *Introducción al análisis sensorial. Estudio hedónico del pan en el IES mugardos*. IV Concurso Incubadora de Sondaxes e Experimentos, Junio En <http://www.seio.es/descargas/Incubadora2014/GaliciaBachillerato.pdf> Leído el 7 de mayo 2015.
11. Olivas, A. R., Nevárez, M. G. y Gastélum, F. M., (2009) *Las pruebas de diferencia en el análisis sensorial de los alimentos*. Tecno Ciencia Chihuahua, 1.
12. Pedrero, D. y Pangborn, R. (1996) *Evaluación sensorial de los alimentos: Métodos analíticos*. México: Alhambra.
13. Quintana, L. (2014) *Las tic's y su aporte para la determinación de la calidad sensorial del cacao (theobroma cacao) producido en San Vicente de Chucuri, Santander*. *Alimentos Hoy*, 31, 81-95
14. Ramirez, J. (2012) *Análisis sensorial: Pruebas dirigidas al consumidor*. ReCiTeIA 1: 83-102. En https://www.researchgate.net/publication/257890512_Analisis_sensorial_pruebas_orientadas_al_consumidor Leído el 14 de mayo del 2015.
15. Rivas, J., y Grande, I., (2015) *Comportamiento del consumidor. Decisiones y estrategia de marketing*. España: Esic.
16. Sancho, J., Bota, E., & De castro, J. (1999) *Introducción al análisis sensorial de los alimentos*. España: Universitat de Barcelona.
17. Severiano, P. Manual de Evaluación sensorial. En http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/MANUAL_31114.pdf Leído el 20 de abril del 2014.
18. Ureña, M., D'Arrigo, M. (1999) *Evaluación sensorial de los Alimentos*. Lima: Agraria
19. Villa, E. (2014) *Métodos estadísticos para pruebas sensoriales para la industria*. Guanajuato: CIMAT.
20. Watts, B.; Limaki, G. y Elías, L. (1992) *Métodos sensoriales básicos para la evaluación de alimentos*. CIID: Ottawa.
21. Witting, E. (1981) *Evaluación sensorial. Una metodología actual para tecnología de alimentos*. Chile: USACH

Huacho, Abril de 2018

Lic. Oscar Osso Arriz
Docente Asociado T.C.

