



UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA

FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

PROGRAMA DEL CURSO:

Evaluación sensorial

DES: INGENIERIA Y CIENCIAS

Programa Educativo:
Maestría en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Clave: (OA):

Tipo de materia: Optativa
Clave de la materia: 202 MA
Semestre y Área en plan de estudios: Segundo o Tercer Semestre

Créditos: 6

Total de Horas por Semana: 6

- Teoría: 3
- Taller:
- Laboratorio: 3
- Prácticas Complementarias:
- Trabajo extra-clase:

Total de horas en el Semestre: 96

Fecha última de actualización Curricular:

Clave y Materia requisito:

Propósito del Curso:

Utiliza los conceptos teóricos del análisis sensorial, así como las principales técnicas de análisis necesarias para implementar un sistema de evaluación sensorial de los alimentos.

COMPETENCIAS (Tipo y Nombre de las competencias)	CONTENIDOS (UNIDADES, TEMAS Y SUBTEMAS)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Por unidad)
CG2 Gestión del conocimiento A1 Ingeniería y Procesamiento de Alimentos A2 Propiedades de los Alimentos A3 Bioprocesos en Alimentos	1. Introducción a la evaluación sensorial 1.1 Historia del análisis sensorial 1.2 Desarrollo de la evaluación sensorial 1.3 Definición 1.4 Sujetos humanos como instrumentos	Identifica la importancia de la evaluación sensorial en el estudio de los alimentos
	2. Las propiedades sensoriales y cómo las percibimos 2.1 Introducción 2.2 Percepción, los cinco sentidos: gusto, oído, olfato, tacto y vista 2.3 Propiedades sensoriales: gusto, sabor, aroma, color y textura	Identifica las propiedades sensoriales de los alimentos
	3. Organización y operación de un programa de evaluación sensorial. 3.1 Condiciones de laboratorio 3.2 Condiciones del producto 3.3 Condiciones de los jueces	Organiza y opera adecuadamente un programa de evaluación sensorial.
	4. Medición: 4.1 Introducción 4.2 Componentes de la medición, escalas 4.3 Técnicas de medición	Selecciona e identifica los factores que afectan la evaluación sensorial Caracteriza y selecciona las técnicas de medición que permitan obtener resultados confiables

	<p>5. Pruebas afectivas</p> <p>5.1 Propósito y aplicación</p> <p>5.2 Los consumidores en pruebas afectivas</p> <p>5.3 Elección del lugar de prueba</p> <p>5.4 Métodos afectivos: cualitativos y cuantitativos</p> <p>5.5 Diseño de pruebas afectivas cuantitativas</p>	Realiza y analiza resultados de pruebas afectivas
	<p>6. Pruebas de discriminación</p> <p>6.1 Introducción</p> <p>6.2 Métodos</p>	Realiza pruebas de discriminación en la evaluación sensorial
	<p>7. Análisis descriptivo</p> <p>7.1 Definición y campo de aplicación</p> <p>7.2 Componentes del análisis descriptivo</p> <p>7.3 Métodos de análisis descriptivo</p>	Realiza mediciones descriptivas en la evaluación sensorial de alimentos
	<p>8. Correlación del análisis sensorial con medidas instrumentales en alimentos</p> <p>8.1 Gráficas de dos dimensiones</p> <p>8.2 Coeficientes de correlación</p>	Analiza y compara los resultados de pruebas sensoriales con pruebas instrumentales
	<p>9. Control de calidad desde el punto de vista de la evaluación sensorial</p> <p>9.1 Propósito y aplicación</p> <p>9.2 Desarrollo de un programa</p> <p>9.3 Metodología</p>	Aplica las técnicas de evaluación sensorial para el control de calidad de los alimentos

OBJETO DE APRENDIZAJE	METODOLOGIA (Estrategias, secuencias, recursos didácticos)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
<p>Las propiedades sensoriales y cómo las percibimos</p> <p>Organización y operación de un programa de evaluación sensorial</p> <p>Pruebas afectivas</p> <p>Pruebas de discriminación</p> <p>Análisis descriptivo</p> <p>Correlación del análisis sensorial con medidas instrumentales en alimentos</p> <p>Control de calidad desde el punto de vista de la evaluación sensorial</p>	<p>Revisión de la literatura en libros y revistas científicas del área.</p> <p>Aprendizaje basado en problemas</p> <p>Prácticas supervisadas</p> <p>Estudio de Casos y Resolución de ejercicios en clase.</p>	<p>Exposición sobre artículos científicos relacionados con el tema de la materia</p> <p>Exposición por parte del alumno de algún tópico seleccionado por el profesor.</p> <p>Reporte de prácticas de Laboratorio</p>

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas)	EVALUACION DE LOS APRENDIZAJES (Criterios y Evidencias integradoras del desempeño)
<p>Anzaldúa-Morales, A. 1994. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica. Ed. Acribia S.A. España</p> <p>Lawless, H. & Heymann H. 2010. Sensory Evaluation of Foods. Principles and Practices. 2nd Edition Springer</p> <p>Stone H & Sidel J. 2004. Sensory Evaluation Practices. 3rd. Ed. Academia Press Inc. London LTD.</p> <p>Resurrección A.V. 1998. Consumer Sensory Testing for Product Development. Aspen Pub. Inc. USA</p>	<p>Continua: Criterios: S aplican dos exámenes durante el semestre y se analizan y exponen resúmenes publicaciones científicas sobre los diferentes temas cubiertos en el curso; se elaboran reportes escritos de laboratorio siguiendo la metodología de un artículo científico.</p> <p>Reconocimientos Parciales: Evidencias (Actividades integradoras): Criterios: 2 exámenes escritos</p> <p>Reconocimiento Integrador Final: (Trabajo Integrador Final)</p> <p>Evidencias: exámenes, reportes escritos de artículos analizados y reportes de practicas de laboratorio Criterios:</p>
Elaboración: Dra. Erika Salas Muñoz Dr. Iván Salmerón Ochoa	Fecha: Noviembre de 2015

