

<b>UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR</b>				1 / 4	
BAHIA BLANCA		ARGENTINA			
DEPARTAMENTO DE: QUIMICA					
<b>PROGRAMA DE:</b> TALLER DE ACTUALIZACION II: ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS				CODIGO: 2880	
				AREA NRO:	
H O R A S   D E   C L A S E				P R O F E S O R   R E S P O N S A B L E	
T E O R I C A S		P R A C T I C A S		Dra. Miriam SOSA	
Por semana	Por cuatrimestre 10 (50%)	Por semana	Por cuatrimestre 10 (50 %)		
<b>DESCRIPCION</b>					
<p><b>Objetivo:</b> El Taller está orientado a que los participantes adquieran las herramientas necesarias para elegir cuál de las metodologías sensoriales es la que mejor se aplica para su caso particular. También brinda detalles de cómo organizar los ensayos sensoriales, cómo analizar e interpretar los resultados y qué decisiones tomar en función de los mismos.</p>					
<b>PROGRAMA SINTETICO</b>					
<p><b>Tema 1:</b> Introducción y funciones de la evaluación sensorial</p> <p><b>Tema 2:</b> Conceptos básicos de estadística</p> <p><b>Tema 3:</b> Pruebas analíticas de discriminación</p> <p><b>Tema 4:</b> Ensayos descriptivos</p> <p><b>Tema 5:</b> Selección de evaluadores</p> <p><b>Tema 6:</b> Métodos para aceptabilidad sensorial</p>					
VIGENCIA AÑOS	2014	2015	2016		

<b>UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR</b>				2 4	
BAHIA BLANCA		ARGENTINA			
DEPARTAMENTO DE: QUIMICA					
<b>PROGRAMA DE:</b> TALLER DE ACTUALIZACION II: ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS				CODIGO:2880	
				AREA NRO:	
<b>PROGRAMA ANALITICO</b>					
<b>Tema 1: Introducción y funciones de la evaluación sensorial</b> Definición de evaluación sensorial. Desarrollo histórico de la evaluación sensorial. Diferencia entre análisis sensorial y probador experto. Funciones de la evaluación sensorial en una empresa. Implementación de un programa de evaluación sensorial. Objetivos de un programa de evaluación sensorial. Condiciones generales para el desarrollo de las pruebas: área de prueba, preparación de las muestras, factores fisiológicos y psicológicos.					
<b>Tema 2: Conceptos básicos de estadística</b> Introducción. Resumiendo información sensorial. Intervalos de confianza. Hipótesis nula. Ensayos de una y dos colas. Nivel de significación. Errores Tipo I y Tipo II.					
<b>Tema 3: Pruebas analíticas de discriminación</b> Pruebas de diferencia global y para diferenciar atributos. Diseño y análisis de resultados. Prueba del triángulo. Prueba de comparación de a pares. Prueba de diferencia con un control.					
<b>Tema 4: Ensayos descriptivos</b> Aplicaciones en la industria. Perfil de sabor. Perfil de textura. Análisis descriptivo cuantitativo: atributos, número de muestras, evaluadores, desarrollo de descriptores, escalas utilizadas, análisis estadístico y presentación de resultados.					
<b>Tema 5: Selección de evaluadores</b> Introducción. Reclutamiento de candidatos. Pruebas de selección. Metodología.					
<b>Tema 6: Métodos para aceptabilidad sensorial.</b> Introducción. Razones para medir aceptabilidad sensorial. Selección de los consumidores. Emplazamiento de la prueba. Métodos. Comparación de a pares. Ordenamientos de preferencia. Escala hedónica. Evaluación de aceptabilidad por atributos.					
VIGENCIA AÑOS	2014	2015	2016		

<b>UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR</b>						3 4	
BAHIA BLANCA		ARGENTINA					
DEPARTAMENTO DE: QUIMICA							
<b>PROGRAMA DE:</b> TALLER DE ACTUALIZACION II: ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS					CODIGO: 2880		
					AREA NRO:		
<p><b>PROGRAMA DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Reconocimiento de gustos básicos.</li> <li>2) Reconocimiento de olores.</li> <li>3) Prueba del triángulo</li> <li>4) Diferencia con un control</li> <li>5) Ensayo descriptivo</li> <li>6) Ordenamiento de preferencia</li> <li>7) Escala hedónica</li> </ol> <p><b>Metodología de la enseñanza:</b></p> <p>Esta materia comprende una parte teórica, en la que el profesor, utilizando el material didáctico adecuado (cañón, power point, transparencias), imparte los conocimientos al alumno. Las actividades prácticas se realizan en un área libre de olores y ruidos. Cada ensayo plantea una situación problema para lo cual los alumnos deberán debatir qué decisión tomar con respecto a los parámetros a tener en cuenta y que fueron explicados previamente en la Teoría. Una vez finalizado el trabajo práctico, se realiza el análisis estadístico de los resultados, interpretación de los mismos y conclusiones.</p> <p><b>Forma de evaluación:</b></p> <p>Finalizado el Taller se realiza una evaluación final, que tiene la opción de ser grupal (no más de 3 personas por grupo) o individual. La misma consiste en realizar un ensayo de aceptabilidad proponiendo una situación problema a definir por cada grupo.</p>							
VIGENCIA AÑOS	2014	2015	2016				

**PROGRAMA DE:**  
**TALLER DE ACTUALIZACION II:**  
**ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS**

Código: 2880

AREA NRO:

**BIBLIOGRAFIA**

- Ennis, D. M. y Bi, J. 1998. Sensory thresholds: concepts and methods. Journal Sensory Studies 13:133-148.
- ISO 8586:2012: "Análisis sensorial. Guía general para la selección, entrenamiento y seguimiento de evaluadores"
- ISO/DIS 13299:2014 "Sensory analysis-metodology, general guidance for establishing a sensory profile"
- ISO 2004a. Sensory Analysis - Methodology. Triangle Test. ISO 4120 Standard. Geneva, Switzerland: International Organization for Standardization.
- ISO 5495:2005/DAM1 Sensory analysis - Methodology - Paired comparison test. ISO 5495 Standard. Geneva, Switzerland: International Organization for Standardization.
- McEwan, J. y Hallet, E. M. 1990. Technical Manual NO 30. A guide to the use and interpretation of generalized procustes analysis. Reino Unido: Campden y Chorleywood.
- Meilgaard, M., Civille, G. y Carr, B. 2006. Sensory Evaluation Techniques. Fourth Edition. Boca Ratón, Estados Unidos: CRC Press.
- Meyners, M. 2007. Proper and improper use and interpretation of beta-binomial models in the analysis of replicated difference and preference tests. Food Quality and Preference 18: 741-750
- Meyners, M. y Brockhoff, P. 2003. The design of replicated difference test. Journal Sensory Studies 18:291-324.
- O'Mahony, M. y Hautus, M. 2008. The signal detection theory roc curve: some applications in food sensory science. Journal of Sensory Studies 23: 186-204.
- Sanchez, R. y Hough R. 1997. Using a modified mouse to read data from nonstructured line scales. Journal of Sensory Studies 12:1-9.
- Stone, H. and Sidel, J. 2004. Descriptive Analysis (capitulo 6), en Sensory Evaluation Practices. 3º ed. Elsevier Academy Press, USA.

AÑO	PROFESOR RESPONSABLE (firma aclarada)	AÑO	(firma aclarada)
2014			
2015			
2016			

**V I S A D O**

COORDINADOR AREA	SECRETARIO ACADEMICO	DIRECTOR DE DEPARTAMENTO
FECHA:	FECHA:	FECHA:

