



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: ANÁLISIS SENSORIAL
Código: IALI602
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2024 a Junio-2024
Profesor: PEÑA GONZALEZ MARIA ALICIA
Correo electrónico: mpenag@uazuay.edu.ec

Nivel: 6

Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo: 32		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
32	16	16	16	80

Prerrequisitos:

Código: IALI503 Materia: QUÍMICA FÍSICA II
 Código: IALI504 Materia: DISEÑO EXPERIMENTAL

2. Descripción y objetivos de la materia

Al inicio de esta asignatura, se impartirán los conocimientos necesarios para comprender el mecanismo de percepción de los estímulos a través de los sentidos. Posteriormente, se analizarán los atributos sensoriales y los principios para la aplicación de este tipo de evaluaciones, en donde se analizarán a los jueces, diseño de salas de cata, condiciones de catación, etc. Finalmente se revisarán los diferentes tipos de pruebas sensoriales y su aplicabilidad dentro de la industria alimentaria

Análisis sensorial servirá de base para otras cátedras de gran importancia en la formación del Ingeniero en alimentos, tales como: innovación y desarrollo de productos en la cual la evaluación sensorial es una herramienta fundamental para validar la aceptación o rechazo de los nuevos alimentos. De la misma manera, en todas las tecnologías de procesamiento de alimentos, resulta de gran importancia la evaluación sensorial tanto de materias primas como de producto terminado.

La asignatura evaluación sensorial, brinda al futuro ingeniero en alimentos las herramientas necesarias para caracterizar los alimentos desde de punto de vista organoléptico, lo cual resulta de gran importancia para el control de calidad, pruebas de aceptabilidad, estudios de vida útil, etc.

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible



4. Contenidos

1	GENERALIDADES DEL ANÁLISIS SENSORIAL
1.1	Principios básicos en el análisis sensorial
1.2	Percepción de estímulos sensoriales
1.3	Los sentidos
2	PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS
2.1	Apariencia

2.2	Flavor
2.3	Sabor
2.4	Olor
2.5	Textura
3	DESARROLLO DEL ANÁLISIS SENSORIAL
3.1	Reclutamiento y Formación de jueces sensoriales
3.2	Tipos de jueces sensoriales
3.3	Condiciones para la catación
3.3	Pruebas afectivas - estudios del consumidor
3.4	Preparación de muestras
3.5	Salas de cata
4	Tipos de análisis sensorial
4.1	Pruebas discriminativas
4.2	Pruebas descriptivas
4.3	Pruebas de aceptabilidad
5	Evaluación sensorial como una herramienta en la industria alimentaria
5.1	Análisis sensorial en la innovación
5.2	Análisis sensorial y el control de calidad y vida útil de alimentos

5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

aa. Controla la calidad e inocuidad de procesos productivos alimentarios mediante técnicas de análisis y sistemas de gestión.

Evidencias

-Aplica pruebas de evaluación sensorial discriminativas, descriptivas y afectivas para determinar la calidad de los alimentos.	-Evaluación escrita -Informes -Investigaciones -Resolución de ejercicios, casos y otros
-Identifica los atributos sensoriales que determinan la calidad de diferentes alimentos.	-Evaluación escrita -Informes -Investigaciones -Resolución de ejercicios, casos y otros

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Investigaciones	Trabajo de investigación	GENERALIDADES DEL ANÁLISIS SENSORIAL, PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS	APORTE	2	Semana: 3 (11-MAR-24 al 16-MAR-24)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	GENERALIDADES DEL ANÁLISIS SENSORIAL, PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS	APORTE	5	Semana: 5 (25-MAR-24 al 28-MAR-24)
Informes	Informes de laboratorio	GENERALIDADES DEL ANÁLISIS SENSORIAL, PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS	APORTE	3	Semana: 5 (25-MAR-24 al 28-MAR-24)
Investigaciones	Investigación	Tipos de análisis sensorial	APORTE	2	Semana: 8 (15-ABR-24 al 20-ABR-24)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	DESARROLLO DEL ANÁLISIS SENSORIAL, Tipos de análisis sensorial	APORTE	5	Semana: 9 (22-ABR-24 al 26-ABR-24)
Informes	Informes de laboratorio	DESARROLLO DEL ANÁLISIS SENSORIAL, Tipos de análisis sensorial	APORTE	3	Semana: 10 (29-ABR-24 al 04-MAY-24)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	Evaluación sensorial como una herramienta en la industria alimentaria	APORTE	5	Semana: 13 (20-MAY-24 al 25-MAY-24)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Desarrollo de un caso de estudio	Evaluación sensorial como una herramienta en la industria alimentaria, Tipos de análisis sensorial	APORTE	5	Semana: 14 (27-MAY-24 al 01-JUN-24)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	DESARROLLO DEL ANÁLISIS SENSORIAL, Evaluación sensorial como una herramienta en la industria alimentaria, GENERALIDADES DEL ANÁLISIS SENSORIAL, PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS, Tipos de análisis sensorial	EXAMEN	20	Semana: 16 (10-JUN-24 al 11-JUN-24)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	DESARROLLO DEL ANÁLISIS SENSORIAL, Evaluación sensorial como una herramienta en la industria alimentaria, GENERALIDADES DEL ANÁLISIS SENSORIAL, PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS, Tipos de análisis sensorial	SUPLETORIO	20	Semana: 19-20 (al)

Metodología

Descripción	Tipo horas
Los estudiantes deberán desarrollar trabajos investigativos referentes a los temas de estudio de la asignatura, desarrollo de informes de prácticas de laboratorio y lecturas de artículos científicos	Autónomo
La asignatura se desarrollará utilizando estrategias académicas que permitan la participación activa y dinámica de los estudiantes, dentro de los recursos metodológicos utilizados están: <ul style="list-style-type: none"> •Clases participativas docente – alumno con la utilización de audiovisuales, revisión de artículos científicos relacionados del tema a tratar. •Desarrollo de prácticas a nivel laboratorio con el fin de aplicar los conocimientos teóricos aprendidos en clases 	Total docencia

Criterios de evaluación

Descripción	Tipo horas
En los trabajos escritos se tendrá presente para la evaluación la coherencia de los contenidos, la redacción, ortografía y la ausencia de copia textual. En las exposiciones, se considerarán el uso adecuado de las normas para elaboración de diapositivas, la claridad en los criterios, la fluidez de conceptos y el respeto a las opiniones de los compañeros. En los informes se evaluará la estructura del documento, redacción, precisión en los cálculos, capacidad de análisis para emitir las conclusiones y recomendaciones.	Autónomo
Respecto a las actividades de laboratorio en las prácticas se evaluará la participación, el interés por involucrarse en las labores durante las prácticas, incentivando siempre al trabajo en equipo. En las evaluaciones escritas se calificará el conocimiento teórico adquirido por los estudiantes que se reflejará en la argumentación y capacidad de razonamiento en cada pregunta.	Total docencia

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Lawless, H. and Heymann, H.	Springer	Sensory evaluation of food	2010	

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Morten C. Meilgaard Gail Vance C. Civille, B. Thomas Car		Sensory Evaluation Techniques		13: 978-1-4822-1691-2

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **19/02/2024**

Estado: **Aprobado**