



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos

Materia: ANÁLISIS SENSORIAL
Código: IALI602
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2021 a Julio-2021
Profesor: PEÑA GONZALEZ MARIA ALICIA
Correo electrónico: mpenag@uazuay.edu.ec
Prerrequisitos:

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

Nivel: 6

Distribución de horas.

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

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 horas)
1.2	Percepción de estímulos sensoriales (2 horas)
1.3	Los sentidos (4 horas)
2	PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS
2.1	Apariencia (2 horas)
2.2	Flavor (2 horas)
2.3	Sabor (2 horas)

2.4	Olor (2 horas)
2.5	Textura (2 horas)
3	DESARROLLO DEL ANÁLISIS SENSORIAL
3.1	Reclutamiento y Formación de jueces sensoriales (3 horas)
3.2	Tipos de jueces sensoriales (2 horas)
3.3	Condiciones para la catación (2 horas)
3.3	Pruebas afectivas - estudios del consumidor (4 horas)
3.4	Preparación de muestras (2 horas)
3.5	Salas de cata (2 horas)
4	Tipos de análisis sensorial
4.1	Análisis discriminativo (4 horas)
4.2	Pruebas descriptivas (4 horas)
5	Evaluación sensorial como una herramienta en la industria alimentaria
5.1	Análisis sensorial en la innovación (4 horas)
5.2	Análisis sensorial y el control de calidad y vida útil de alimentos (4 horas)

5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

Evidencias

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

-Aplica pruebas de evaluación sensorial discriminativas, descriptivas y afectivas para determinar la calidad de los alimentos.	-Evaluación escrita -Proyectos -Prácticas de laboratorio
-Identifica los atributos sensoriales que determinan la calidad de diferentes alimentos.	-Evaluación escrita -Proyectos -Prácticas de laboratorio

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Evaluación Escrita	GENERALIDADES DEL ANÁLISIS SENSORIAL, PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS	APORTE DESEMPEÑO	3.5	Semana: 6 (19/04/21 al 24/04/21)
Prácticas de laboratorio	Prácticas de laboratorio	GENERALIDADES DEL ANÁLISIS SENSORIAL, PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS	APORTE DESEMPEÑO	2	Semana: 6 (19/04/21 al 24/04/21)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	DESARROLLO DEL ANÁLISIS SENSORIAL, Tipos de análisis sensorial	APORTE DESEMPEÑO	3.5	Semana: 12 (31/05/21 al 05/06/21)
Proyectos	Trabajo de investigación	Evaluación sensorial como una herramienta en la industria alimentaria	APORTE DESEMPEÑO	1	Semana: 14 (14/06/21 al 19/06/21)
Proyectos	Proyecto de fin de curso	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 FINAL ASINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)
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 FINAL SINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)
Proyectos	Proyecto de fin de curso	DESARROLLO DEL ANÁLISIS SENSORIAL, Evaluación sensorial como una	SUPLETORIO ASINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
		herramienta en la industria alimentaria, GENERALIDADES DEL ANÁLISIS SENSORIAL, PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS, Tipos de análisis sensorial			
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 SINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)

Metodología

Criterios de Evaluación

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

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

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Rogers, L.		Sensory Panel Management	2018	978-0-08-101115-7

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: 10/03/2021

Estado: Aprobado