

 <p>PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO</p>	Sistema de Gestión de la Calidad Facultad de Ciencias Agronómicas y de los Alimentos	Página: 1 Versión: 1
	Programa de Asignatura	

Nombre del curso	Análisis sensorial de alimentos avanzado: bases psicofisiológicas del proceso de entrenamiento (Valdenegro, M)	
Descripción del curso	Curso de carácter teórico-práctico que brindará las bases conceptuales para comprender, analizar y cuantificar aspectos sensoriales de un producto hortofrutícola en fresco o procesado, con énfasis en la formación de un panel de entrenamiento para la evaluación. La apreciación sensorial es una herramienta de evaluación y decisión respecto de la calidad de un producto alimenticio y complementa la apreciación organoléptica y aspectos de inocuidad alimentaria.	
Objetivos	Estudiar las bases teóricas y prácticas del análisis sensorial de alimentos y bebidas, además los estudiantes podrán identificar descriptores sensoriales, planificar y ejecutar test sensoriales con alimentos, así como participar de un proceso de entrenamiento en atributos para alimentos tipo e interpretar los resultados de la evaluación, elaborando informes sobre dichas pruebas sensoriales. El curso se plantea para un mínimo de 2 estudiantes.	
Contenidos	<p>I. Marco de conceptos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historia del análisis sensorial de alimentos. Aplicaciones. • Umbrales de detección y percepción, definición y determinación. • Los sentidos: fisiología. • Fundamentos psicofisiológicos. • Mecanismos de la transmisión de impulsos. <p>II. Requerimientos para un panel de evaluación sensorial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalaciones y condiciones para efectuar el análisis sensorial. • Panel de reclutamiento: selección y evaluación del mismo. • Factores que influyen sobre los resultados de las pruebas sensoriales: psicológicos y fisiológicos. • Condiciones para el análisis sensorial. Trabajo en laboratorio en parejas. <p>III. Test para el análisis sensorial. Consideraciones para su selección.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discriminativas: Dúo Trío, Triangular, otras Descriptivas Afectivas: preferencia, aceptación. • Niveles de significación. Parámetros de fiabilidad. • Análisis estadísticos, presentación de datos e interpretación. <p>IV. Aplicación práctica de test de evaluación sensorial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos Generales • Estudio de casos. 	
Elaborado Por: Administrador del Sistema de Gestión de Calidad Fecha: 16/07/2018	Revisado por: Director del programa de Doctorado Fecha: 16/07/2018	Aprobado por: Decano de la Facultad Fecha: 20/07/2018

	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios de aplicación, representatividad, significancia. • Trabajo práctico.
Modalidad de evaluación	<p>El curso comprende sesiones teóricas y prácticas.</p> <p>Consta de tres evaluaciones cuyo objetivo es medir el nivel de aprendizaje logrado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participación y discusión en clases respecto a artículos de revisión de un tema específico previamente señalado 30% - Trabajo escrito sobre estudio de caso en evaluación sensorial de un alimento escogido (30%). - Presentación oral sobre estudio de caso en evaluación sensorial de un alimento escogido (40%).
	<p>Recomendada:</p> <p>CSIC. (2011). Consejo Superior de Investigaciones Científicas CSIC, España. Curso de Análisis Sensorial de Alimentos, Octubre.</p> <p>Torre, H. P. (1999) Bases científicas del análisis sensorial. ILE - Industrias Lácteas Españolas 250: 57-68.</p> <p>UNE (1997) Análisis sensorial. Vocabulario (ISO 5492:1992). Agencia Española de Normalización (AENOR). Análisis Sensorial. Tomo I. Alimentación. Recopilación de Normas UNE. España.</p> <p>Espinosa, M. J. (2007) Evaluación Sensorial de los Alimentos. Versión digital. Editorial Universitaria, Cuba.</p> <p>Sancho, J., Bota, E., de Castro, J.L. (2002) Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Alfaomega, México.</p> <p>Bioquímica. Donald Voet, Judith Voet (código PUCV. 572 VOE, 1992) Ediciones Omega, S.A. ISBN:84-282-0906-5</p> <p>Introducción a la ingeniería de los alimentos. Paul Singh and Dennis Heldman (código PUCV. 664 SIN 2009) ISBN: 978-84-200-1124-0</p> <p>Química de los alimentos. Werner Baltes (código PUCV. 664 BAL 2007) Editorial Acribia. ISBN: 978-84-200-1081-6</p>

<p>Elaborado Por: Administrador del Sistema de Gestión de Calidad Fecha: 16/07/2018</p>	<p>Revisado por: Director del programa de Doctorado Fecha: 16/07/2018</p>	<p>Aprobado por: Decano de la Facultad Fecha: 20/07/2018</p>
---	---	--

Control de Cambios

Versión original	Fecha de modificación	Descripción del cambio
	29/12/2020	Precisión respecto de objetivos y requerimientos de inscripción de al menos 2 estudiantes para trabajo práctico en parejas.

Elaborado Por: Administrador del Sistema de Gestión de Calidad Fecha: 16/07/2018	Revisado por: Director del programa de Doctorado Fecha: 16/07/2018	Aprobado por: Decano de la Facultad Fecha: 20/07/2018
--	--	---