




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

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Nombre del curso</b>      | <b>Análisis sensorial de alimentos avanzado: bases psicofisiológicas del proceso de entrenamiento</b><br>(Valdenegro, M)   |
| <b>Descripción del curso</b> | 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.   |
| <b>Objetivos</b>             | <b>Estudiar las</b> 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, <b>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.</b>   |
| <b>Contenidos</b>            | <b>I. Marco de conceptos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Historia del análisis sensorial de alimentos. Aplicaciones.</li> <li>• Umbrales de detección y percepción, definición y determinación.</li> <li>• Los sentidos: fisiología.</li> <li>• Fundamentos psicofisiológicos.</li> <li>• Mecanismos de la transmisión de impulsos.</li> </ul> <b>II. Requerimientos para un panel de evaluación sensorial</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalaciones y condiciones para efectuar el análisis sensorial.</li> <li>• Panel de reclutamiento: selección y evaluación del mismo.</li> <li>• Factores que influyen sobre los resultados de las pruebas sensoriales: psicológicos y fisiológicos.</li> <li>• Condiciones para el análisis sensorial. <b>Trabajo en laboratorio en parejas.</b></li> </ul> <b>III. Test para el análisis sensorial. Consideraciones para su selección.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Discriminativas: Dúo Trío, Triangular, otras Descriptivas</li> <li>Afectivas: preferencia, aceptación.</li> </ul> |

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

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

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Niveles de significación. Parámetros de fiabilidad.</li> <li>Análisis estadísticos, presentación de datos e interpretación.</li> </ul> <b>IV. Aplicación práctica de test de evaluación sensorial</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conceptos Generales</li> <li>Estudio de casos.</li> </ul>  |   |
| <b>Modalidad de evaluación</b>   | <p>El curso comprende sesiones teóricas y prácticas. Consta de tres evaluaciones cuyo objetivo es medir el nivel de aprendizaje logrado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Participación y discusión en clases respecto a artículos de revisión de un tema específico previamente señalado 30%</li> <li>Trabajo escrito sobre estudio de caso en evaluación sensorial de un alimento escogido (30%).</li> <li>Presentación oral sobre estudio de caso en evaluación sensorial de un alimento escogido (40%).</li> </ul>   |   |
| <b>Bibliografía</b>  | <b>Básica:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>CSIC. (2011). Consejo Superior de Investigaciones Científicas CSIC, España. Curso de Análisis Sensorial de Alimentos, Octubre.</li> <li>Harry T. Lawless, Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food. Principles and Practices. Series Title. Food Science Text Series. Copyright 2010. Publisher. Springer-Verlag New York</li> <li>Copyright Holder. Springer Science+Business Media, LLC</li> <li>eBook ISBN 978-1-4419-6488-5. DOI: 10.1007/978-1-4419-6488-5. Hardcover ISBN 978-1-4419-6487-8. Softcover ISBN 978-1-4939-5039-3. Series ISSN 1572-0330. Edition Number: 2</li> <li>Harrington, R. 2008. Food and wine pairing. A sensory experience.. John Wiley &amp; Sons. England.</li> <li>Blouin, J.; Peynaud, E. 2003. Enología práctica: Conocimiento y elaboración del vino. Mundiprensa. España</li> <li>Kemp, S.; Hollowood, T.; Hort, J. 2009. Sensory evaluation: A practical handbook. John Wiley &amp; Sons.</li> <li>Lawless, H.; Heymann, H. 2010. Sensory evaluation of Food. Principles and practices. 2° edition. Springer</li> <li>Grainger, K. 2009. Wine quality. Tasting and selection. Wiley-Blackwell.</li> <li>UNE (1997) Análisis sensorial. Vocabulario (ISO 5492:1992). Agencia Española de Normalización (AENOR). Análisis Sensorial. Tomo I. Alimentación. Recopilación de Normas UNE. España.</li> </ul> |   |
| <b>Elaborado Por:</b><br>Administrador del Sistema de Gestión de Calidad<br><b>Fecha:</b> 16/07/2018 | <b>Revisado por:</b><br>Director del programa de Doctorado<br><b>Fecha:</b> 16/07/2018   | <b>Aprobado por:</b><br>Decano de la Facultad<br><b>Fecha:</b> 20/07/2018 |

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

|  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Espinosa, M. J. (2007) Evaluación Sensorial de los Alimentos. Versión digital. Editorial Universitaria, Cuba.</li> <li>Sancho, J., Bota, E., de Castro, J.L. (2002) Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Alfaomega, México.</li> <li>Ribereau-Gayon, P.; Glories, Y.; Maujean, A.; Dubourdieu, D. 2006. Handbook of enology. Vol. 2. The chemistry of wine. Stabilization and treatments. 2° edition. John Wiley &amp; Sons. England.</li> <li>Jackson, R. Wine science. Principles and application. 3° edition. Elsevier. USA</li> <li>Jackson, R. 2009. Wine tasting. A professional handbook. 2° edition.</li> </ul> |
|  | <b>Recomendada:</b><br>Elsevier Revistas ISI recomendadas <ul style="list-style-type: none"> <li>Food Quality and Preference</li> <li>Journal of the Science of Food and Agriculture</li> <li>Journal of Sensory Studies</li> <li>Appetite</li> </ul>  |

## Control de Cambios

| Versión original | Fecha de modificación | Descripción del cambio   |
|------------------|-----------------------|--|
|                  | 04.11.2021            | Se amplia referencias obligatorias y se modifica la descripción del curso. |
|                  |                       |  |

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