



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2018 - AÑO DEL CENTENARIO DE LA REFORMA UNIVERSITARIA"

ES COPIA
OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho
UNSL

SAN LUIS, 28 JUN. 2018

VISTO:

El Expediente EXP-USL: 0010643/2015 y 002847/2018 mediante los cuales se solicita la protocolización del Curso de Posgrado: **EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS**; y

CONSIDERANDO:

Que por Resolución R N° 1662/2015 se protocolizó el dictado del mencionado Curso en el ámbito de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias los días 18 y 19 de diciembre de 2015, con un crédito horario de 20 horas presenciales y bajo la coordinación de la Ing. Nora Raquel **ANDRADA** y de la Mag. Myriam **GRZONA**.

Que la Comisión de Investigación y Posgrado de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias recomienda protocolizar nuevamente el dictado del curso de referencia.

Que mediante EXP-USL 2847/2018 del 22 de Marzo de 2018 la coordinadora del curso, Ing. Myriam Raquel **GRZONA** eleva la solicitud de protocolización de un nuevo dictado.

Que el Consejo de Posgrado de la Universidad Nacional de San Luis en su reunión del 8 de mayo de 2018, analizó la propuesta y observa que el programa del curso, bibliografía, metodología de evaluación y docentes a cargo, constituyen una propuesta de formación de posgrado de calidad en su campo específico de estudio.

Que, por lo expuesto, el Consejo de Posgrado aprueba la propuesta como Curso de Posgrado, según lo establecido en Ordenanza CS N° 35/16.

Que corresponde su protocolización.

Por ello y en uso de sus atribuciones

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Protocolizar el dictado del Curso de Posgrado: **EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS**, en el ámbito de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias los días 27 y 28 julio de 2018, con un crédito horario de 20 horas presenciales.

ARTÍCULO 2°.- Protocolizar el cuerpo docente constituido por: el responsable Dr. Guillermo **HOUGH** (L.E. 7703425) y la Colaboradora: Lic. Adriana **CONTARINI** (DNI N° 13.545.120) ambos del Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria (ISETA) – Buenos Aires.

ARTÍCULO 3°.- Aprobar el programa del Curso de referencia, de acuerdo al **ANEXO** de la presente disposición.-

ARTÍCULO 4°.- Comuníquese, insértese en el Libro de Resoluciones, publíquese en el Digesto Electrónico de la UNSL y archívese.-

RESOLUCIÓN R N°

mss

907

Dra. Alicia Marceia PRINTISTA
A.C. Secretaria de Posgrado
UNSL.

Dr. Félix D. Nieto Quintas
Rector
UNSL.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2018 – AÑO DEL CENTENARIO DE LA REFORMA UNIVERSITARIA"

ES COPIA
OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho
UNSL

ANEXO

IDENTIFICACION DEL CURSO

UNIDAD ACADÉMICA RESPONSABLE: Facultad de Ciencias Humanas

DENOMINACIÓN DEL CURSO: EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS

CATEGORIZACIÓN: Capacitación

FECHA DE DICTADO DEL CURSO: 27 y 28 de Julio de 2018

MODALIDAD DE DICTADO: Presencial

CRÉDITO HORARIO TOTAL: 20 horas

COORDINADORA: Ing. Myriam Raquel GRZONA (DNI N°14.035.518)

EQUIPO DOCENTE

RESPONSABLE: Dr. Guillermo HOUGH

COLABORADORA: Lic. Adriana CONTARINI

PROGRAMA ANALITICO

FUNDAMENTACIÓN:

El análisis sensorial constituye un área de estudio de reciente desarrollo y gran interés en la ciencia y tecnología de alimentos. En este curso se proporcionaran los conocimientos acerca de las distintas pruebas utilizadas en la evaluación sensorial de alimentos, las cuales conforman una herramienta poderosa para lograr resultados científicos precisos y reproducibles en trabajos de investigación y desarrollo. Desde el punto de vista industrial resulta de interés tanto para el área de control de calidad como de mercado ya que permite conocer de qué manera las características de un producto influyen en la elección y fidelidad de un consumidor hacia un producto o marca comercial.

OBJETIVOS:

Al finalizar el curso los alumnos estarán capacitados para:

- Conocer los fundamentos básicos para el diseño correcto de un ensayo sensorial
- Diseñar y analizar los datos de un ensayo de discriminación.
- Iniciarse como líder de panel en ensayos descriptivos.
- Diseñar y analizar los datos de un ensayo de ordenamiento de preferencia
- Iniciarse en el diseño y análisis de datos de ensayos de aceptabilidad sensorial utilizando escalas hedónicas.

CONTENIDOS MÍNIMOS:

- Introducción y condiciones generales para la realización de las pruebas.
- Conceptos fundamentales de estadística.
- Pruebas analíticas de discriminación.
- Pruebas descriptivas.
- Pruebas de aceptabilidad sensorial.

Cpde RESOLUCIÓN R N° 907

Dr. Félix P. Quindas
Rector
UNSL

Alicia Marcega PRINTISTA
A.C. Secretaría de Posgrado
UNSL



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2018 – AÑO DEL CENTENARIO DE LA REFORMA UNIVERSITARIA"

ES COPIA
OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho
UNSL

PROGRAMA DETALLADO:

Unidad 1: Introducción y funciones de la evaluación sensorial

Definición de evaluación sensorial. Desarrollo histórico de la evaluación sensorial. Diferencia entre análisis sensorial y probadores expertos. 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.

Unidad 2: Conceptos básicos de estadística

Introducción. Resumiendo información sensorial. Intervalos de confianza. Hipótesis nula. Ensayos de una y dos colas. Nivel de significación. Errores Tipo I y Tipo II.

Unidad 3: Pruebas analíticas de discriminación

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. Uso de la función binomial de Excel para el análisis de los resultados.

Unidad 4: Ensayos descriptivos

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.

Unidad 5: Pruebas de aceptabilidad sensorial

Aceptabilidad global de un alimento. Razones para medir aceptabilidad sensorial. Criterios utilizados para la selección de los consumidores. Emplazamiento de la prueba: laboratorio, local centralizado y en el hogar. Métodos para medir aceptabilidad sensorial: preferencia pareada, ordenamiento de preferencia y escalas hedónicas.

TRABAJOS PRÁCTICOS DURANTE EL DICTADO DEL CURSO

1. Reconocimiento de gustos básicos.
2. Reconocimiento de olores.
3. Discriminación de bebidas gaseosas por la prueba del triángulo. Análisis de resultados utilizando la función binomial de Excel.
4. Ensayo descriptivo de mayonesa. Análisis de resultados utilizando los complementos de análisis de varianza de Excel.
5. Ordenamiento de preferencia de galletitas. Uso de una planilla de Excel para el análisis estadístico de los resultados.
6. Medición de la aceptabilidad sensorial de queso Cuartirolo. Análisis de resultados utilizando los complementos de análisis de varianza de Excel

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Aproximadamente 2 semanas luego del dictado del curso se realizará una evaluación escrita de carácter individual basada en los ejercicios desarrollados durante el curso. Calificación mayor igual a 7 (siete).

Cpde RESOLUCIÓN R N° 907

Dr. Félix O. Nieto Quintas
Rector
U.N.S.L.

Dr. Alicia M. Martínez
A.C. Secretaría de Posgrado
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2018 – AÑO DEL CENTENARIO DE LA REFORMA UNIVERSITARIA"

ES COPIA
OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho
UNSL

BIBLIOGRAFÍA

- Hough, G. 2009. Curso-Taller de Análisis Sensorial. Nueve de Julio, Buenos Aires: Departamento de Evaluación Sensorial de Alimentos del ISETA.
- Lawless, H.T. and H. Heymann. 2010. Sensory evaluation of food, principles and practices. New York: Chapman & Hall.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V. and B.T. Carr. 2007. Sensory evaluation techniques. Boca Raton: CRC Press.
- O'Mahony, M. 1986. Sensory evaluation of food: statistical methods and procedures. New York: Marcel Dekker, Inc.

CARACTERISTICAS DEL CURSO

DESTINATARIOS Y REQUISITOS DE INSCRIPCION: Egresados con título de grado universitario de 4 años o más en disciplinas afines a la temática del curso: Licenciado en Bioquímica, Ingeniero Agrónomo, Médico Veterinario, Ingeniero en Alimentos, Ingeniero Químico, Licenciado en Biotecnología, Licenciado en Biología Molecular, Licenciado en Ciencias Biológicas, Licenciado en Nutrición, Ingeniero Agroindustria, Licenciado en Bromatología. Se consideraran, en todos los casos equivalentes siempre que se cumplan con los requisitos de la normativa de la Universidad nacional de San Luis

CUPO: 20 personas.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES: 27 y 28 de Julio de 2018

FECHA PREVISTA PARA ELEVAR LA NÓMINA DE ALUMNOS APROBADOS: 30 de noviembre de 2018

LUGAR DE DICTADO: Aula 3 del Campus Universitario Villa Mercedes. Laboratorio de Proceso Físicos.

FINANCIAMIENTO DEL CURSO

COSTOS: Honorarios de los docentes, Insumos y Materiales

FUENTES DE FINANCIAMIENTO: los costos se auto financian con los aranceles – Apoyo de la carrera Maestria en Ciencia y Tecnología de Agroalimentos – FICA - UNSL

ARANCEL GENERAL: \$1250 (pesos un mil doscientos cincuenta).

BECA AL DOCENTE DE LA UNSL: se realizará un descuento del 36 % por lo que el arancel general será de \$ 800 (pesos ochocientos)

BECA AL ALUMNO DE LA UNSL: Alumnos de la Maestria en ciencia y Tecnología de Agroalimentos gratuito.

RESOLUCIÓN R N°

907

mss

Dra. Alicia Marcia PRINTISTA
CC Secretaria de Posgrado
UNSL

Dr. Félix D. Nieto Quintas
Rector
U.N.S.L.