



Universidad Tecnológica de la Mixteca

Clave DGP: 200089

Ingeniería en Alimentos

PROGRAMA DE ESTUDIO

NOMBRE DE LA ASIGNATURA
Taller de Evaluación Sensorial

SEMESTRE	CLAVE DE LA ASIGNATURA	TOTAL DE HORAS
Sexto	064064	102

OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA
Desarrollar en el alumno las competencias que le permitan implementar, diseñar, analizar e interpretar las principales metodologías de evaluación sensorial, empleadas en la industria alimentaria.

TEMAS Y SUBTEMAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fundamentos y características de la evaluación sensorial. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Conceptos generales de la evaluación sensorial (definición, percepción sensorial, importancia, objetivos y finalidad). 1.2. Los sentidos y los atributos de los alimentos con los que se relacionan. 2. Panel de evaluación sensorial. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Los jueces o panelistas (tipos, selección, entrenamiento) (Condiciones para las pruebas de e.s.). 2.2. Componentes de un laboratorio de evaluación sensorial. 2.3. Sitio de la preparación y aplicación de la prueba. 2.4. Características de las muestras y materiales para servirlos, condiciones para la aplicación de las pruebas). 3. Análisis sensorial en productos alimenticios. <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Generalidades de las pruebas sensoriales. 3.2. Métodos estadísticos empleados en la evaluación sensorial de alimentos. 3.3. Pruebas analíticas discriminativas. 3.4. Pruebas de sensibilidad. 3.5. Pruebas descriptivas. 3.6. Pruebas afectivas. 3.7. Estudio de casos- problema.

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
<p>Sesiones dirigidas por el profesor con el auxilio de exposiciones en clase, discusión y tareas dirigidas, realización de sesiones prácticas, deliberación colectiva, exposición de ideas, así como la elaboración de propuestas y soluciones de índole sistémica a problemas diversos relacionados con la aplicación de la evaluación sensorial en la industria alimentaria. Además se usarán apoyos didácticos como son presentaciones en Power Point, videos y páginas de internet relacionadas al curso.</p>

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN
<p>En términos de los artículos 23 incisos (a), (d), (e) y (f); del 47 al 50; 52 y 53 y del 57 al 60, del Reglamento de alumnos de licenciatura aprobado por el H. Consejo Académico el 21 de Febrero del 2012, los lineamientos que habrán de observarse en lo relativo a los criterios y procedimientos de evaluación y acreditación, son los que a continuación se enuncian:</p> <ol style="list-style-type: none"> i) Al inicio del curso el profesor deberá indicar el procedimiento de evaluación que deberá comprender, al menos tres evaluaciones parciales que tendrán una equivalencia del 50% de la calificación final y un examen ordinario que equivaldrá al restante 50%.



Universidad Tecnológica de la Mixteca

Clave DGP: 200089

Ingeniería en Alimentos

PROGRAMA DE ESTUDIO

- ii) Las evaluaciones podrán ser escritas y/o prácticas y cada una consta de un examen teórico-práctico, tareas y proyectos.
- iii) Además pueden ser consideradas otras actividades como: el trabajo extra clase, la participación durante las sesiones del curso y la asistencia a las asesorías.
- iv) El examen tendrá un valor mínimo de 50%; las tareas, proyectos y otras actividades, un valor máximo de 50%.

BIBLIOGRAFÍA (TIPO, TÍTULO, AUTOR, EDITORIAL Y AÑO)

Básica:

1. Anzaldúa-Morales A. (1994). **La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica**. Acribia.
2. Carpenter R.P., Lyon D.H., Hassdell T.A. (2002). **Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos**. Acribia.
3. Pedrero D., Pangborn R.M. (1997). **Evaluación sensorial de los alimentos: Métodos analíticos**. Alhambra Mexicana.
4. Sancho J., Bota E., De Castro J.J. (2002). **Introducción al análisis sensorial de los alimentos**. Alfaomega.

Consulta:

1. Ibañez F.C., Barcina Y. (2001). **Análisis sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones**. Springer.
2. Fortin J., Desplancke C. (2001). **Guía de selección y entrenamiento de un panel de catadores**. Acribia.
3. Torricella-Morales R.G., Zamora-Utset E., Pulido-Álvarez H. (2007). **Evaluación sensorial aplicada a la investigación, desarrollo y control de la calidad en la industria alimentaria**. Editorial Universitaria.

PERFIL PROFESIONAL DEL DOCENTE

Licenciatura en Ingeniería en Alimentos o área afín. Preferente Maestría o Doctorado en ciencia y/o tecnología de los alimentos o área afín. Deseable experiencia en evaluación sensorial de alimentos.

Vo. Bo.

JEFA DE CARRERA
INGENIERÍA EN ALIMENTOS

DRA. LUZ HERMILA VILLALOBOS DELGADO
JEFA DE CARRERA

AUTORIZO

DR. AGUSTÍN SANTIAGO ALVARADO
VICE-RECTOR ACADÉMICO

VICE-RECTORIA
ACADÉMICA