



Universidad Nacional de San Luis  
Rectorado

"2015 - Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"

**ES COPIA**  
GUILLERMO SEGURA  
Director de Despacho  
UNSL

SAN LUIS, 16 OCT 2015

**VISTO:**

El Expediente EXP-USL: 10643/2015 mediante el cual se solicita la protocolización del Curso de Posgrado: **EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS**; y

**CONSIDERANDO:**

Que el mencionado Curso se propone dictar 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 Mag. Nora Raquel **ANDRADA** y de la Mag. Myriam **GRZONA**.

Que la Comisión Asesora de Investigación y Posgrado de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias recomienda aprobar el curso de referencia.

Que el Consejo de Posgrado de la Universidad Nacional de San Luis en su reunión del 8 de septiembre de 2015, 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° 23/09.

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 18 y 19 de diciembre de 2015, con un crédito horario de 20 horas presenciales.

**ARTÍCULO 2°.-** Protocolizar el cuerpo docente constituido por: Responsable: Dr. Guillermo **HOUGH** (L.E. 7703425), Colaboradora: Lic. Adriana **CONTARINI**

Cpde **RESOLUCIÓN R N°**

**1662**

Jr. Felix D. Nieto Quinias  
Rector  
U.N.S.L.

Dra. Alicia Marcela Printista  
Secretaria de Posgrado  
UNSL.



Universidad Nacional de San Luis  
Rectorado

"2015 - Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"

~~ES COPIA~~  
OSCAR GUILLERMO SEGURA  
Director de Inspección  
UNSL

(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°**  
**may**

**1662**

Dra. Alicia Marcela Printista  
Secretaría de Posgrado  
UNSL

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



Universidad Nacional de San Luis  
Rectorado

"2015 - Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"

**ES COPIA**  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS  
SECRETARÍA DE POSGRADO  
UNSL

### ANEXO

#### DENOMINACIÓN DEL CURSO: EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS

UNIDAD ACADÉMICA RESPONSABLE: Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias

CATEGORIZACIÓN: Capacitación

RESPONSABLE: Dr. Guillermo HOUGH

COLABORADORA: Lic. Adriana CONTARINI

COORDINADORAS: Mag. Nora Raquel ANDRADA, Mag. Myriam GRZONA

CRÉDITO HORARIO: 20 horas

MODALIDAD DE DICTADO: Presencial

FECHA DE DICTADO DEL CURSO: 18 y 19 de diciembre de 2015

FECHA PREVISTA PARA ELEVAR LA NÓMINA DE ALUMNOS

APROBADOS: febrero de 2016

DESTINATARIOS: Egresados con título de grado universitario del área de tecnología de alimentos y comercialización. Profesionales de industrias de alimentos que trabajan en investigación y desarrollo, también del área de control de calidad y del área de comercialización y en disciplinas afines a la temática del curso.

LUGAR DE DICTADO: Aula 3 del Campus Universitario – Ruta 148 Extremo Norte – Villa Mercedes – San Luis

CUPO: 25 personas.

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.

Cpde RESOLUCIÓN R N°

1662

Felix D. Nieto Quintas  
Rector  
U.N.S.L.

Dra. Alicia Marcela Printista  
Secretaria de Posgrado  
UNSL



Universidad Nacional de San Luis  
Rectorado

"2015 - Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"



- d) Diseñar y analizar los datos de un ensayo de ordenamiento de preferencia
- e) Iniciarse en el diseño y análisis de datos de ensayos de aceptabilidad sensorial utilizando escalas hedónicas.

#### CONTENIDOS MÍNIMOS:

- a) Introducción y condiciones generales para la realización de las pruebas.
- b) Conceptos fundamentales de estadística.
- c) Pruebas analíticas de discriminación.
- d) Pruebas descriptivas.
- e) Pruebas de aceptabilidad sensorial.

#### PROGRAMA:

##### *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.

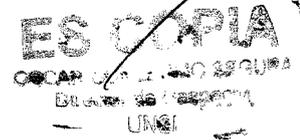
Dr. Félix Alberto Nieto Quimias  
Rector  
U.N.S.L.

Dra. Alicia Marcela Priimista  
Secretaria de Posgrado  
UNSL



Universidad Nacional de San Luis  
Rectorado

"2015 - Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"



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).

#### 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.

**ARANCEL:** \$650 (pesos seiscientos cincuenta).

—Docentes y Estudiantes de Posgrado de la UNSL: \$500 (pesos quinientos).

**COSTOS Y FUENTE DE FINANCIAMIENTO:** Los honorarios de los docentes serán cubiertos con los aranceles.

Cpde. RESOLUCIÓN R N°  
may

1662

Dra. Alicia Marcela Printista  
Secretaria de Posgrado  
UNSL

Dr. Felix D. Nieto Quintana  
Rector  
U.N.S.L.