



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2021 - AÑO DE HOMENAJE AL PREMIO NOBEL
DE MEDICINA DR. CÉSAR MILSTEIN"

SAN LUIS, 05 OCT. 2021

VISTO:

El Expediente EXP-USL: 7707/2021 mediante el cual se solicita la protocolización del Curso de Posgrado: EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS;

CONSIDERANDO:

Que el Curso de Posgrado se propone dictar en el ámbito de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias el 17 y 18 de diciembre de 2021 con un crédito horario de 20 horas presenciales y bajo la coordinación de la Dra. Myriam Liliana GRZONA.

Que la Comisión Asesora de Posgrado de la Facultad de Ciencias 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 24 de agosto de 2021 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 la RCS N° 400/20 contiene las decisiones y propuestas de funcionamiento de las actividades de posgrado en el marco de la situación sanitaria vigente COVID – 19, y que esta actividad se enmarca en las acciones orientadas a continuar y sostener el dictado de las actividades previstas en cronogramas de estudiantes y propuestas.

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 el 17 y 18 de diciembre de 2021 en el ámbito de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias con un crédito horario de 20 horas presenciales.

ARTÍCULO 2°.- Protocolizar el equipo docente constituido por: responsable al Dr. Guillermo HOUGH (L.E. N° 7.703.425) de ISETA y colaboradora Lic. Adriana CONTARINI (DNI N° 13.545.120) de la Universidad Nacional de San Luis.

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° 1586

Mss

Dra. Nora Reyes
Secretaría de Posgrado
UNSL

Dr. Victor A. Morán
Rector - UNSL



Universidad Nacional de San Luis
Rectoría

"2021 - AÑO DE HOMENAJE AL PREMIO NOBEL
DE MEDICINA DR. CÉSAR MILSTEIN"

ANEXO

IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

UNIDAD ACADÉMICA RESPONSABLE: Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias

DENOMINACIÓN DEL CURSO: EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS

CATEGORIZACIÓN: Perfeccionamiento.

FECHA DE DICTADO DEL CURSO: 17 y 18 de diciembre de 2021

MODALIDAD DE DICTADO: Presencial.

En caso de que la situación epidemiológica por el COVID 19 determinen medidas de distanciamiento social y no presencialidad en el territorio de la Provincia de San Luis, el curso se dictará en formato virtual, utilizando herramientas tecnológicas sincrónicas, garantizando la disponibilidad de contenidos, bibliografía, trabajos prácticos, y la posibilidad de ofrecer consultas a los estudiantes. Todas las actividades se llevarán a cabo haciendo uso de las plataformas Google Meet y Classroom.

CRÉDITO HORARIO TOTAL: 20 horas (10 hs. teóricas y 10 hs. de prácticas de laboratorio)

COORDINADORA: Dra. Myriam Liliana GRZONA (DNI N° 14.035.518)

EQUIPO DOCENTE

RESPONSABLE: Dr. Guillermo HOUGH

COLABORADOR: Lic. Adriana CONTARINI

PROGRAMA ANALÍTICO

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 proporcionarán 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 que 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. ANEXO RESOLUCIÓN R N° 1586

CPN
Rector - UNSL

Dra. Nora Reyes
Secretaría de Posgrado
UNSL



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2021 - AÑO DE HOMENAJE AL PREMIO NOBEL
DE MEDICINA DR. CÉSAR MILSTEIN"

- 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

El análisis sensorial: evolución, situación actual y perspectivas, características sensoriales. Metodología general del análisis sensorial: Planteamiento y planificación, tipos de pruebas sensoriales (pruebas discriminatorias, pruebas descriptivas, pruebas afectivas). Realización experimental de ensayos sensoriales. Selección y entrenamiento de jueces. Tratamiento estadístico de los datos. Presentación y discusión de casos prácticos.

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.

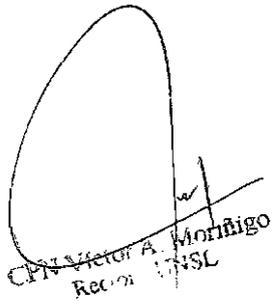
Unidad 5: Pruebas de aceptabilidad sensorial

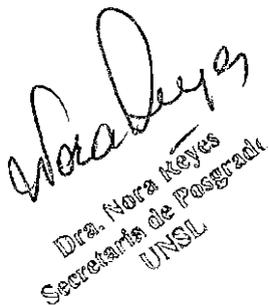
Aceptabilidad global de un alimento. Razones para medir aceptabilidad sensorial. Criterios utilizados para la selección de los consumidores. Emplazamiento de la prueba: laboratorio, local centralizado y en el hogar. Métodos para medir aceptabilidad sensorial: preferencia pareada, ordenamiento de preferencia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

Contenidos de Formación Práctica

1. Reconocimiento de gustos básicos.
2. Reconocimiento de olores.

Cpde. ANEXO RESOLUCIÓN R N° **1586**


Cpde Víctor A. Morfigo
Rector U.N.S.L.


Dra. Nora Reyes
Secretaría de Posgrado
UNSL



Universidad Nacional de San Luis
Reciclado

"2021 - AÑO DE HOMENAJE AL PREMIO NOBEL
DE MEDICINA DR. CÉSAR MILSTEIN"

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:

Evaluación Continua. Examen Final Escrito, individual que deberá ser aprobado con al menos 6/10.

BIBLIOGRAFÍA

- Civille, G.V. and Carr, B.T. (2015). *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Florida, USA.
- Kemp, S., Hort, J. and Hollowood, T. (2018). *Descriptive Analysis in Sensory Evaluation*. John Wiley: Chichester, Reino Unido.
- Lawless, H. T. and Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of Food*. Chapman & Hall, England.
- Le, S. and Worch, T. (2014). *Analyzing Sensory Data with R*. CRC Press: Florida, EEUU.
- Naes, T., Brockhoff, P., Tomic, O. (2010). *Statistics for Sensory and Consumer Studies*. Chichester, Reino Unido: Wiley.
- Stone, H. B., Bleibaum, R. and Thomas, H.A. (2012). *Sensory Evaluation Practices*. Academic Press, Londres, Reino Unido.

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

DESTINATARIOS Y REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN: Egresados con título universitario de grado de 4 años o más interesados en la temática del curso y profesionales pertenecientes a la siguientes carreras: Licenciado en Bioquímica, Farmacéutico, Licenciado en Química, Ingeniero Agrónomo, Médico Veterinario, Ingeniero en Alimentos, Ingeniero Químico, Licenciado en Biotecnología, Licenciado en Biología Molecular, Licenciado en Ciencias Biológicas, Licenciado en Nutrición, Ingeniero Agroindustrial, Licenciado en Bromatología. Se considerarán, en todos los casos títulos equivalentes siempre que cumplan con los requisitos de la normativa de posgrado de la Universidad Nacional de San Luis.

CUPO: 30 personas

PROCESO DE ADMISIÓN: Será definido por Coordinación Académica, en orden de inscripción con requisitos cumplidos hasta completar el cupo.

LUGAR DE DICTADO: Google meet o Zoom - FICA

CPN Victor A. Montiel
SECRETARÍA DE POSGRADO
UNSL

Dra. Nora Reyes
Secretaría de Posgrado
UNSL

Cpde. ANEXO RESOLUCIÓN R N° 1586



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2021 - AÑO DE HOMENAJE AL PREMIO NOBEL
DE MEDICINA DR. CÉSAR MILSTEIN"

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Fecha	Tipo de actividad /temas a desarrollar	Docente/s responsable/s de la actividad	Ámbito/plataforma digital
17/12/2021	Módulo 1 Módulo 2 Módulo 3	Hough - Contarini	Google meet o Zoom - FICA
18/12/2021	Módulo 4 Módulo 5	Hough - Contarini	Google meet o Zoom - FICA

FECHA PREVISTA PARA ELEVAR LA NÓMINA DE ALUMNOS APROBADOS: febrero de 2022.

FINANCIAMIENTO DEL CURSO

COSTOS: Honorarios docentes

FUENTES DE FINANCIAMIENTO: el curso se financia mediante aranceles

ARANCEL GENERAL: \$ 3000 (pesos tres mil setecientos)

BECA AL DOCENTE DE LA UNSL: se realizará un descuento del 40 %, por lo que el arancel final será de \$ 1800 (pesos mil ochocientos)

BECA AL ESTUDIANTE DE LA UNSL: a los alumnos de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Agroalimentos, inscriptos en las cohortes 2014 y 2016 se les hará un descuento del 100 %, por lo que será gratuito en este caso.

Cpde. ANEXO RESOLUCIÓN R N° **1586**
mss

Dra. Nora Meyes
Secretaría de Posgrado
UNSL

Rector Victor A. Mornigo
Rector - UNSL