



SALTA, 02 de agosto de 2019

EXP-EXA: 8388/2019

RESCD-EXA: 390/2019

VISTO la Nota-exa N° 1683/19 presentada por la Dra. María Cristina GOLDNER, quien propone el dictado del Curso de Extensión "Análisis sensorial de alimentos", y

CONSIDERANDO:

Que se cuenta con el visto bueno del Departamento de Química.

Que la Comisión de Hacienda en su despacho de fs. 20 aconseja autorizar los aranceles y erogaciones propuestos a fs. 3 y 4 por la Dra. GOLDNER.

Que la Comisión de Docencia e Investigación en su despacho de fs. 21 aconseja, autorizar el dictado del curso.

Que el curso se encuadra en la Res. CS-309/00 (Reglamento para Cursos de Extensión de la Universidad) y en la RESCD-EXA N° 017/16.

Por ello, y en uso de las atribuciones que le son propias.

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS
(en su sesión ordinaria del 31/07/19)

RESUELVE

ARTICULO 1º: Autorizar el dictado del Curso de Extensión "Análisis sensorial de alimentos", a cargo de la Dra. María Cristina GOLDNER, con las características y requisitos que se explicitan en el Anexo de la presente resolución.

ARTICULO 2º: Disponer que una vez finalizado el dictado del curso, la responsable elevará el listado de los promovidos para la confección de los certificados y/o constancias respectivos, los que serán emitidos por esta Unidad Académica de acuerdo a la reglamentación vigente.

ARTICULO 3º: Dejar aclarado que la presente resolución no acredita la concreción del curso; para ello la directora responsable del mismo deberá elevar el informe final de realización correspondiente, con los detalles que el caso amerite, dentro de los 8 (ocho) meses desde la finalización del dictado. En caso de que el curso no se pudiera dictar, la responsable deberá informar tal situación, dentro de los 30 (treinta) días de la fecha prevista para su inicio.

ARTICULO 4º: Hágase saber a la Dra. María Cristina GOLDNER, a la Lic. Gisella Vanesa BONFIGLIO (colaboradora del curso), al Departamento de Química, a la Dirección Administrativa Económica y Financiera, a la Dirección General Administrativa Económica y a la Dirección Administrativa de Posgrado. Cumplido, resérvese.

mxs
rer

Dra. MARÍA RITA MARTEARENA
SECRETARÍA ACADÉMICA Y DE INVESTIGACIÓN
FACULTAD DE CS. EXACTAS - UNSa



Ing. DANIEL MOYOS
DECANO
FACULTAD DE CS. EXACTAS - UNSa



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS
Av. Bolivia 5150 - 4400 - Salta
Tel. (0387)425-5408 - Fax (0387)425-5449
Republica Argentina

Anexo de la RESCD-EXA: 390/2019 - EXP-EXA: 8388/2019

Curso de Extensión: "Análisis sensorial de alimentos"

Directora del curso: Dra. María Cristina GOLDNER (Facultad de Cs. Exactas – U.N.Sa.)

Cuerpo Docente: Dra. María Cristina GOLDNER,
Colaboradora: Lic. Gisella Vanesa BONFIGLIO (Becaria CONICET)

Fines y objetivos que desea alcanzar:

Generales

Que el estudiante sea capaz de:

- Comprender la importancia de la evaluación sensorial en el diseño, desarrollo y control de calidad de alimentos y productos alimenticios.

Específicos

Que el alumno sea capaz de:

1. Alcanzar conocimientos básicos en el área de evaluación sensorial de alimentos.
2. Comprender los principios científicos que intervienen en la percepción frente a los estímulos generados por los alimentos
3. Experimentar, cuantificar, reconocer y describir las experiencias sensoriales personales frente a un alimento.
4. Reconocer las pruebas sensoriales que se pueden realizar a nivel de consumidores y su importancia en el desarrollo de productos alimenticios.
5. Conocer los procedimientos sensoriales a realizar con jueces entrenados y su interpretación en función del tipo de estudio que se aplique.
6. Desarrollar habilidades para la búsqueda bibliográfica e interpretación de resultados del análisis sensorial.
7. Asumir una actitud de problematización constructiva en el área de evaluación sensorial de alimentos.

Metodología: Parte áulica: clases teóricas presenciales y resolución de problemas; parte práctica: en laboratorio (Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos, IISA, Fac. Cs. Salud, UNSa).

Fecha de dictado: Semana del 19 de agosto a semana del 4 de noviembre (horario a convenir).

Lugar de dictado: Facultad de Ciencias Exactas e Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos.

Conocimientos previos necesarios: destinado a alumnos avanzados (4° año) de la carrera licenciatura en bromatología y profesionales afines con la temática.

Cantidad de horas: 30 horas (10 clases de 3 hs c/u)

Distribución horaria: 3 horas por semana (4 clases teóricas, 1 clase de consulta, 1 examen, 1 recuperatorio y 3 prácticas).

///...



Anexo de la RESCD-EXA: 390/2019 - EXP-EXA: 8388/2019

Sistema de evaluación: Trabajo final grupal con presentación oral.

Cupo máximo: 15 personas

Arancel: El curso será autosustentable.

- Alumnos de grado: \$500 (Pesos Quinientos)
- Docentes: \$1500 (Pesos Un Mil Quinientos)
- Otros profesionales: \$2500 (Pesos Dos Mil Quinientos)

Detalle analítico de erogaciones:

Insumos	Costo
Fotocopias	\$200.-
Material descartable (vasos, platos, cubiertos)	\$2000.-
Aromas, reactivos para análisis sensorial	\$3000.-
Material de librería	\$1000.-
Total: \$6200.-	

Inscripciones: Mesa de Entrada de la Facultad de Ciencias Exactas, en horario de atención al público (lunes a viernes de 10:00 a 13:00 y de 15:00 a 17:00).

Programa del curso

TEMA 1: Los sentidos y sus receptores sensoriales. Bases sensoriales de la percepción. Sistemas sensoriales: sentidos químicos (gusto, olfato), oído, vista, tacto, sistema trigeminal: definición.

TEMA 2: El análisis sensorial. Nociones históricas del desarrollo de la ciencia sensorial. Naturaleza interdisciplinaria del análisis sensorial. Buenas prácticas para la evaluación: el ser humano como instrumento de medición, resguardo integral del evaluador, adopción de conductas éticas en la ejecución de ensayos sensoriales. Cabinas sensoriales. Atributos y propiedades sensoriales. Jueces sensoriales: concepto, tipos y selección de los mismos. Norma IRAM 20005. Criterios de inclusión. Supergustadores, gustadores y no gustadores de PROP: concepto. Entrenamiento para evaluar color, olor y aroma, gustos, apariencia, sabor, textura, pungencia: conceptos generales, cantidad de jueces necesarios, ventajas y desventajas.

TEMA 3: Métodos discriminativos: Fundamento de los ensayos. Tipos de ensayo: triángulo, dúo-trío, comparación de pares: procedimientos. Análisis e interpretación de resultados. Ventajas y desventajas de su aplicación. Métodos descriptivos: Aplicaciones del análisis descriptivo. Técnicas de perfiles sensoriales: Perfil de sabor y de textura, análisis descriptivo cuantitativo, perfil libre, curvas intensidad-tiempo (I-T). Escalas de medición: selección y uso. Escalas estructuradas, no estructuradas y semi-estructuradas. Selección de atributos sensoriales y patrones de referencia. Interpretación de resultados.

[Handwritten signature]



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS
Av. Bolivia 5150 - 4400 - Salta
Tel. (0387)425-5408 - Fax (0387)425-5449
Republica Argentina

...///-3-

Anexo de la RESCD-EXA: 390/2019 - EXP-EXA: 8388/2019

TEMA 4: Métodos de estudios con consumidores. Estudios de aceptabilidad: concepto, aceptabilidad global y por atributos, cantidad de consumidores necesarios para su aplicación. Pruebas de preferencia: concepto y aplicaciones. Las emociones como herramienta de desarrollo y promoción de alimentos: Concepto, innovación en el campo de los análisis en alimentos. Escalas hedónicas: tipos (verbal y facial). Ventajas y desventajas. Interpretación de resultados.

Se realizarán 3 trabajos prácticos en los que se apliquen los tipos de métodos sensoriales:

TP1: métodos discriminativos

TP2: métodos descriptivos

TP3: métodos con consumidores

Bibliografía

- ANZALDÚA-MORALES, A. 1994. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Ed. Acribia.
- CARPENTER, RP, LYON, DH y HASDELL, TA. 2000. Análisis sensorial en el desarrollo y control de calidad de alimentos. Ed Acribia.
- CHAMORRO, MC y LOSADA MM. 2002. Tecnología de alimentos. El análisis sensorial de los quesos. AMV Ediciones.
- GUIRAO, M.1980. Los sentidos, bases de la percepción. Ed. Athlambra, Madrid, España.
- IRAM.1996. Análisis sensorial. Guía general para la selección, entrenamiento y monitoreo de evaluadores. Evaluadores seleccionados. Norma 20005, Instituto Argentino de Normalización, Buenos Aires, Argentina.
- IRAM.1995. Análisis sensorial. Guía para la instalación de locales de ensayo. Norma 20003, Instituto Argentino de Normalización, Buenos Aires, Argentina.
- JIMÉNEZ, MJ y MARGALEF, MI. 2008. Diseño sensorial para el desarrollo de alimentos. Ed. Crisol ediciones, Salta, Argentina.
- LASSERON D. 1998. Lo esencial en Sistema nervioso y sentidos especiales. 1a.ed. Harcourt Brace, Madrid, España.
- SANCHO, J, BOTA, E y CASTRO, JJ. 2002. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Edicions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, España. Alfaomega grupo editor, S.A. Col. Del Valle, México, D.F.
- UREÑA, MP, D'ARRIGO, MH y GIRÓN, OM. 1999. Evaluación Sensorial de los Alimentos. Ed. Agraria. Lima, Perú.


Dra. MARIA RITA MARTEARENA
SECRETARIA ACADÉMICA Y DE INVESTIGACIÓN
FACULTAD DE CS. EXACTAS - UNSa.




Ing. DANIEL HOYOS
DECANO
FACULTAD DE CS. EXACTAS - UNSa