



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (087) 255404 / 330 / 332

TELEF. FAX 087 - 255456

RESOLUCION INTERNA N^o 130 / 99

Salta, 04 MAYO 1999
Expediente N^o 12.247/98

VISTO:

La presentación de la propuesta de realización del curso de postgrado denominado "Diseño de Análisis Sensorial de Alimentos", por parte de las docentes; Lic. Maria Isabel Margalef y Lic. Marta Julia Jiménez, y;

CONSIDERANDO:

Que el proyecto presentado cumple con las reglamentaciones vigentes para la realización de cursos de postgrado tipo "B" (Resolución R N^o 534/93),

Que la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina de este Cuerpo en su despacho N^o018/99 del 16/03/99, aconseja aprobar los aspectos académicos del Curso,

Que la Comisión de Hacienda y Finanzas de este Cuerpo, en su despacho N^o 17/99 del 13/04/99, aconseja aprobar el presupuesto elaborado por la dirección Administrativa Económica, haciendo la salvedad de que si existiera mayor cantia de inscriptos, no se prorrateen los costos sino que quede como superavit para la Facultad.

POR ELLO, y en uso de las atribuciones que le son propias,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
(En Sesión Ordinaria N^o4/99 del 21/04/99)

R E S U E L V E:

ARTICULO 1^o. Autorizar la realización del curso de postgrado de actualización denominado "DISEÑO DE ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS", el que se desarrollará de acuerdo a los siguientes lineamientos:



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (087) 255404 / 330 / 332

TELEF. FAX 087 - 255456

RRESOLUCION INTERNA N^o

130 / 99

04 MAYO 1999

Salta,

Expediente N^o 12.247/98

NOMBRE DEL CURSO: "Diseño de Análisis Sensorial de Alimentos"

TIPO DE CURSO: Postgrado de Actualización

ORGANIZACIÓN: Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos (IISA), Facultad de Ciencias de la Salud.

FINES Y OBJETIVOS:

- * Brindar los conocimientos necesarios para realizar diseños sensoriales adecuados que posibiliten obtener resultados objetivos y confiables.
- * Estudiar las aplicaciones del análisis sensorial en la investigación, desarrollo y control de calidad de productos alimenticios.

CONTENIDOS SINTETICOS:

MODULO 1: INTRODUCCION AL DISEÑO SENSORIAL

Logística para el desarrollo de evaluaciones sensoriales. Planteamiento del problema, definición, objetivos. Muestras: selección, preparación, presentación. Jueces: aspectos institucionales, personales, secundarios. Procedimiento de selección y entrenamiento. Número de jueces. Área física de la prueba. Ejecución de la prueba. Análisis de resultados y presentación.

MODULO 2: METODOLOGIA DE EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS

A- Pruebas analíticas:

Pruebas de sensibilidad: Determinación de umbrales.

Pruebas discriminatorias: prueba de Estimulo Simple, Comparación por Pares, Triángulo, Dúo, Trio, Cuadrada, Dos de Cinco.

Cuantitativas: Escalas (ordenamiento, categóricas, estimación



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (087) 255404 / 330 / 332
TELEF. FAX 087 - 255456

RESOLUCION INTERNA N^o

130 / 99

Salta, 04 MAYO 1999
Expediente N^o 12.247/98

de magnitud).

Cualitativas: Análisis Descriptivo. Perfil de Sabor, de Dilución, de Textura, Descriptivo Cuantitativo, Espectro, Perfil de Libre Selección.

B- Pruebas Afectivas con consumidores.

Aceptación: Aceptación/Rechazo. Escala Hedónica. Preferencia.

MODULO 3: APLICACION DEL ANALISIS SENSORIAL EN INVESTIGACION Y DESARROLLO DE PRODUCTOS.

Rol de Análisis Sensorial en Investigación y Desarrollo de Productos.

Control de Calidad: Necesidad de implementar programas de Control de Calidad. Procedimientos Analíticos. Normalización en el aseguramiento de la calidad de productos de la industria alimentaria.

Durabilidad de alimentos: Definición. Determinación.

MODULO 4: ESTADISTICA APLICADA A LA EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS

Papel de la estadística en la evaluación sensorial de alimentos. Conceptos fundamentales.

Diseño de la experiencia sensorial. Aplicación de técnicas estadísticas a pruebas de sensibilidad, discriminatorias, descriptivas. Métodos estadísticos para la selección y comprobación del adiestramiento de jueces sensoriales. Uso del análisis de regresión.

DESARROLLO DEL CURSO:

Estructura modular, contando de 4 módulos.
La distribución horaria será la siguiente:



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (087) 255404 / 330 / 332

TELEF. FAX 087 - 255456

RESOLUCION INTERNA N^o

130 / 99

Salta, 04 MAYO 1999
Expediente N^o 12.247/98

de magnitud).

Cualitativas: Análisis Descriptivo. Perfil de Sabor, de Dilución, de Textura, Descriptivo Cuantitativo, Espectro, Perfil de Libre Selección.

B- Pruebas Afectivas con consumidores.

Aceptación: Aceptación/Rechazo. Escala Hedónica. Preferencia.

MODULO 3: APLICACION DEL ANALISIS SENSORIAL EN INVESTIGACION Y DESARROLLO DE PRODUCTOS.

Rol de Análisis Sensorial en Investigación y Desarrollo de Productos.

Control de Calidad: Necesidad de implementar programas de Control de Calidad. Procedimientos Analíticos. Normalización en el aseguramiento de la calidad de productos de la industria alimentaria.

Durabilidad de alimentos: Definición. Determinación.

MODULO 4: ESTADISTICA APLICADA A LA EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS

Papel de la estadística en la evaluación sensorial de alimentos. Conceptos fundamentales.

Diseño de la experiencia sensorial. Aplicación de técnicas estadísticas a pruebas de sensibilidad, discriminatorias, descriptivas. Métodos estadísticos para la selección y comprobación del adiestramiento de jueces sensoriales. Uso del análisis de regresión.

DESARROLLO DEL CURSO:

Estructura modular, contando de 4 módulos.
La distribución horaria será la siguiente:



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (087) 255404 / 330 / 332

TELEF. FAX 087 - 255456

RESOLUCION INTERNA N^o 130 / 99

Salta, 04 MAYO 1999
Expediente N^o 12.247/98

Teoría: 18 horas
Práctica: 12 horas
Evaluación: 6 horas
Total: 36 horas

FECHA DE INSCRIPCION: 4 al 8 de julio de 1.999

FECHAS DE REALIZACION:

Módulos 1 y 2: 29 y 30 de julio de 1.999.
Módulo 3: 5 y 6 de agosto de 1.999.
Modulo 4: 12 y 13 de agosto de 1.999
Evaluación: 20 de agosto de 1.999.

METODOLOGIA: Teórico-práctico con evaluación.

SISTEMA DE EVALUACION: La evaluación final se realizará en base al análisis y resolución de una experiencia sensorial.

DESTINATARIOS: Profesionales del área de alimentos interesados en el diseño sensorial y aplicación de la disciplina en la investigación y desarrollo de alimentos.

LUGAR DE REALIZACION:

Laboratorio de Dietotecnia de la Facultad de Ciencias de la Salud.

CUPO: 20 profesionales.

CUERPO DOCENTE:

Lic. Maria Isabel Margalef
Lic. Marta Julia Jiménez



Ministerio de Cultura y Educación
 Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
 REPUBLICA ARGENTINA
 TELEF. (087) 255404 / 330 / 332
 TELEF. FAX 087 - 255456

RESOLUCION INTERNA N^o 130 / 99

Salta, 04 MAYO 1999
 Expediente N^o 12.247/98

CERTIFICACION:

Se otorgará certificado de aprobación del curso a los participantes que aprueben la evaluación final y que cumplan con los siguientes requisitos:

- * Asistencia a clases teóricas: 85 %
- * Asistencia a clases prácticas: 100 %

ARANCEL:

- * \$30:00 (treinta pesos)

PRESUPUESTO:

- * Los gastos previstos son acordes al desarrollo del curso.
- * A fin de asegurar la autofinanciación, se debe contar con un mínimo de ocho (ocho) inscripciones pagadas.

INGRESOS

1-2-9	Ingresos Ctes. No tributarios - Otros-	
	Inscripción: 20 x \$30,00	\$ 600,00
	Total de Ingresos	\$ 600,00

GASTOS

2-1-1	Alimentos para personas	
	Comidas, comestibles	\$ 30,00
2-9-2	Útiles de escritorio, oficina y enseñanza	
	Carpetas, lapiceras, etc.	\$ 120,00
3-5-3	Imprenta, publicaciones y reproducciones	
	Fotocopias	\$ 50,00
3-8-3	Derechos y tasas	
	Retención 10% UNSa	\$ 54,55



Ministerio de Cultura y Educación
 Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
 REPUBLICA ARGENTINA
 TELEF. (087) 255404 / 330 / 332
 TELEF. FAX 087 - 255456

RESOLUCION INTERNA N°

130/99

Salta, 04 MAYO 1999
 Expediente N° 12.247/98

Total de Gastos	\$ 254,55
Superavit esperado	\$ 354,45

ARTICULO 2º. Dejar establecido que se hace la salvedad que en caso de existir mayor cantidad de inscriptos , no se prorrateen los costos sino que queden como superávit para la Facultad.

ARTICULO 3º. Hágase saber y remítase copia a: Señor Rector, Secretaria Académica, Instituto de Investigaciones Sensoriales de Alimentos (IISA) y siga a Dirección Administrativa Académica de esytta Facultad, a sus efectos.

D. A. A.
LC

[Signature]
 Lic. Barbara Hennessy de Salim
 Secretaria
 Fac. de Ciencias de la Salud



[Signature]
 MARIA ISABEL LOZA DE CHAVEZ
 DECANO