



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN – CD – N°

491-11

Salta, **20 OCT 2011**
Expediente N° 12.541/2011

OBJETIVOS

VISTO: La nota presentada por las Lic. María Isabel Margalef y Lic. Marta Julia Jiménez, presentando la propuesta para la realización del Curso de Extensión universitaria denominado “**Diseño Sensorial en Alimentos**”, y;

CONSIDERANDO:

Que la Secretaria de Postgrado, Investigación y Extensión al Medio, informa que considera relevante la realización del Curso propuesto y que el mismo cumple con la reglamentación vigente para la realización de Cursos de Extensión, Resolución – CS – N° 309/00.

POR ELLO: en uso de las atribuciones que le son propias y atento a lo aconsejado por la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina de este Cuerpo, en Despacho N° 252/11:

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión Ordinaria N° 15/11 del 04/10/11)

RESUELVE

ARTÍCULO 1º. Aprobar la realización del Curso de Extensión Universitaria denominado “**Diseño Sensorial en Alimentos**”, el que se realizará de acuerdo a los lineamientos que se detallan a continuación:

ORGANIZA: Cátedra de Evaluación Sensorial. IISA. Facultad de Ciencias de la Salud.

DESTINATARIOS: profesionales y estudiantes avanzados de áreas relacionados con alimentación y nutrición.

CUPO: 50 personas



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN – CD – N°

491-11

Salta, 20 OCT 2011
Expediente N° 12.541/2011

OBJETIVOS

- Analizar los principios y procedimientos utilizando la aplicación de la Evaluación Sensorial de Alimentos (ESA) en el desarrollo, control de calidad y mercadeo productos alimenticios.
- Comprender el proceso de percepción de atributos sensoriales de alimentos y la interacción de los sentidos.
- Determinar los mecanismos y aplicar las etapas del diseño del análisis sensorial y los factores que puedan afectar la ESA.
- Seleccionar los métodos y pruebas adecuadas según el propósito del análisis sensorial de los productos alimenticios

CONTENIDOS

Concepto de ESA. Estado Actual. Aplicaciones. Factores que afectan la ESA. Factores de personalidad o actitud. Errores psicológicos en los juicios. Otros factores.

Los sentidos y las propiedades sensoriales. Sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto, audición.

Propiedades sensoriales: Percepción. Sistema Sensorial. Interacción de los sentidos en la percepción.

Diseño de la metodología Sensorial. Planteamiento. Planificación. Selección de la prueba, de los evaluadores y del diseño estadístico. Realización. Análisis de datos.

Metodología de Evaluación Sensorial de Alimentos. Pruebas sensitivas. Umbrales. Métodos discriminativos. Métodos descriptivos. Métodos Afectivos. Pruebas sensoriales

METODOLOGÍA: Taller

- **Instancia Presencial:** exposición dialogada, trabajos en grupo amplio y en pequeños grupos.
- **Instancia no presencial:** trabajos individuales con Guía de estudio como actividad pre-activa, con la puesta en común en los espacios teóricos.



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 - A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN - CD - Nº

491-11

20 OCT 2011

Salta,
Expediente Nº 12.541/2011

CARGA HORARIA:

Total: 24 hs (15 hs presenciales y 9 hs no presenciales)

EVALUACIÓN: consistirá en la resolución de un problema sensorial en forma grupal.

BIBLIOGRAFÍA:

Hough; G. Curso de Análisis sensorial. ISETA. Bs.As. 2.006

Margalef, M.I y Jiménez M.J. Diseño sensorial para el desarrollo de alimentos. Crisol Ed. Salta, 2.008

IRAM. Normas de Análisis Sensorial. Bs.As.

CONOCIMIENTOS PREVIOS NECESARIOS: No se requieren

EQUIPO DOCENTE:

Lic. María Isabel Margalef

Lic. Marta Julia Jiménez

CERTIFICACION: se emitirá certificación de participación firmada por la Decana de la Facultad y los docentes del Curso.

SIN ARANCEL

Fecha de realización: 21 al 25 de noviembre de 2011

Horario: 15 a 18 hs

ARTÍCULO 2º. Hágase saber y remítase copia a: Cátedra Evaluación Sensorial, IISA, Secretaría de Postgrado, Investigación y Extensión al Medio y siga a Dirección General Administrativa Académica de esta Facultad a sus efectos.



Mgs. María del C. ZIMMER SARMIENTO
Secretaría de Postgrado
Investigación y Ext. al Medio



Mgs. NIEVE CHAVEZ
DECANA
Facultad de Ciencias de la Salud