



UTN.BA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

Evaluación Sensorial de Alimentos y Bebidas

Unidad 1: Evaluación sensorial y el uso de los sentidos.

Definición de sentidos. Cuáles son. Qué es la evaluación sensorial. Cadena de percepción sensorial. Propiedades sensoriales. Gusto y olfato. Aroma y Olor. Sabor de los Alimentos.

Unidad 2: Aspectos biológicos y psicológicos de la percepción del sabor.

Factores biológicos que intervienen en la percepción de los sabores y en su estructura. Los sentidos y sus receptores sensoriales: ubicación anatómica, importancia de los receptores sensoriales en la caracterización de los productos alimenticios. Interacciones sensoriales. Atributos sensoriales y propiedades. Reconocimiento de gustos básicos y umbrales.

Clase práctica: reconocimiento de gustos básicos. Reconocimiento e identificación de olores y sabores.

Unidad 3: Análisis Sensorial.

Aplicación del análisis sensorial en la Industria de Alimentos y Bebidas. Quiénes lo hacen. Tareas, requerimientos, Consumidores vs panel de expertos. Selección de evaluadores, reclutamiento.

Unidad 4: Estadística aplicada al Análisis Sensorial.

Decisiones estadísticas, errores, Significancia, Reglas, interpretaciones.

Unidad 5: Ensayos analíticos: Pruebas discriminativas.

Ensayos triangulares, Dúo trío, Test de comparación por pares y otras pruebas discriminativas.

Clase práctica: ensayo triangular, dúo trio y comparación por pares de muestras incógnita.

Unidad 6: Ensayos analíticos: Pruebas descriptivas.

Aplicación, cuantificación, evaluadores, etapas. Evaluación de atributos: apariencia, color, sabor, factores de sensación y textura. Recursos Humanos: Selección y entrenamiento de evaluadores, medición. Escalas. Análisis Estadístico de resultados.

Clase práctica: Evaluación de atributos de muestra presentada.

Unidad 7: Ensayos analíticos: Pruebas de aceptabilidad.

Pruebas Afectivas para consumidores: aceptabilidad y preferencia. Pruebas orientadas al Consumidor. Pruebas orientadas al producto. Escalas de medición. Importancia, Atributos, Consumidores, preferencias regionales, edad, sexo, contexto sociocultural, entorno social.

Clase práctica: Ensayo de aceptabilidad y preferencia de muestra presentada.

Unidad 8: Aplicaciones de la evaluación sensorial.

Técnicas sensoriales en control y aseguramiento de la calidad. Calidad sensorial, Especificaciones. Diseño de un programa. Métodos utilizados. Determinación de tendencias y preferencias de consumidores. Desarrollo de nuevos productos y determinación de formulaciones óptimas. Aceptabilidad sensorial.

Evaluación sensorial – Aspectos biológicos y psicológicos	1 clase
Análisis sensorial y estadística aplicada	1 clase
Pruebas discriminativas	1 clase
Pruebas descriptivas	1 clase
Pruebas de aceptabilidad – Aplicaciones de la Eval. Sensorial	1 clase