

		<b>UNIVERSIDAD DE ORIENTE</b> <b>PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA</b>	
<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA: EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS</b>			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-4214	PRELACIONES 209-2224 ANÁLISIS DE ALIMENTOS	CRÉDITOS 4	SEMESTRE VII
HORAS SEMANALES 7	TOTAL HORAS SEMESTRE 112	VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005	
HORAS TEÓRICAS 3	HORAS PRÁCTICAS 4	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
<b>SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS</b>			
Fisiología de los sentidos. Principios de deterioro de los alimentos. Formas, maneras, procesos. Principios de preservación de los alimentos. Principios de probabilidad, Tipos de distribución: chi-cuadrado, binomial; características. Medias y Medidas de dispersión. Principios de diseño de experimentos (t de Student). Análisis de varianza de 1 y 2 vías. Pruebas a posteriori. Aplicaciones. Correlación y regresión lineal. Aplicaciones.			
<b>OBJETIVO GENERAL</b>			
Ejecutar una prueba sensorial de los alimentos como método aplicable en la investigación, el desarrollo de nuevos productos y el control de calidad en la industria. Describir los diferentes métodos de evaluación organoléptica e industrial de las propiedades sensoriales de los alimentos, aplicar los métodos estadísticos adecuados e interpretar los resultados obtenidos.			
<b>SINOPSIS DEL CONTENIDO</b>			
I. LA EVALUACIÓN SENSORIAL. Definición, su importancia en alimentos. Aplicaciones. Análisis subjetivo vs. Análisis objetivo.			
II. FISIOLOGÍA DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL. Receptores sensoriales. Los sentidos. Función. Sensibilidad de los individuos (umbrales). Interacción entre los sentidos.			
III. SICOLOGÍA DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL. Diseño del laboratorio de evaluación sensorial. Manejo y control de la prueba sensorial. Errores psicológicos. Sicometría. Tipos de panel. Selección y entrenamiento panelistas. Métodos. Análisis estadísticos.			
IV. DISEÑO EXPERIMENTAL. Planificación de un diseño experimental. Características importantes. Consideraciones estadísticas. Características de los resultados obtenidos en evaluación sensorial.			
V. MÉTODOS ANALÍTICOS-DISCRIMINATIVOS. Comparación pareada, dúo-trío, triángulo, prueba del estímulo simple (A no A), índice R, comparaciones múltiples, pruebas de umbral. Características, requerimientos, aplicación, ejemplos y problemas. Análisis estadísticos e interpretación.			
VI. MÉTODOS AFECTIVOS. pruebas de comparaciones pareadas. Clasificación por rangos. Pruebas hedónicas. Pruebas de aceptación: escalas de actitud hacia el alimento. Estudio de consumidores. Pruebas de independencia. Aplicaciones, ejemplos, problemas. Análisis estadísticos. Interpretación.			
VII. MÉTODOS ANALÍTICOS-DESCRIPTIVOS. Calificación de atributos. Uso de escalas. Análisis descriptivo. Análisis de perfil de sabor (APS), análisis de perfil de la textura (APT), análisis descriptivo cualitativo (ADC), pruebas de tiempo-intensidad (T-I). Aplicaciones. Entrenamiento de paneles. Etapas en la obtención de perfiles. Tratamiento estadístico de los resultados y su representación gráfica. Correlación de datos sensoriales e instrumentales. Consideraciones al respecto, problemas.			
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anzaldúa-Morales, A. 1994. La Evaluación Sensorial de los Alimentos en la Teoría y la Práctica. Acribia. Zaragoza, España.</li> <li>• Fisher, C y Scott, T. 1997. Flavores de los Alimentos. Biología y Química. Acribia. Zaragoza, España.</li> <li>• Meilgard, M.; Civille, G. y Carr, B. 1991. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Inc. Florida, USA.</li> </ul>			

**ASIGNATURA: EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS****PRÁCTICAS DE LABORATORIO:**

1. DETERMINACIÓN DE UMBRALES (ABSOLUTO Y RECONOCIMIENTO) DE LOS GUSTOS BÁSICOS POR EL MÉTODO GRÁFICO Y EL MÉTODO DEL LÍMITE ASCENDENTE (BET)
2. ENTRENAMIENTO EN EL USO DE ESCALAS LINEALES NO ESTRUCTURADAS
3. PRUEBA DE COMPARACIÓN PAREADA DIRECCIONAL
4. PRUEBA DE DÚO – TRÍO
5. PRUEBA DE TRIÁNGULO
6. PRUEBA DE INDICE R
7. PRUEBA DE CLASIFICACIÓN POR RANGOS
8. PRUEBA CON ESCALAS HEDÓNICAS
9. CORRELACIÓN DE DATOS SENSORIALES E INSTRUMENTALES.
10. ANÁLISIS DESCRIPTIVO: APS, APT, ATI Ó ADC.

**BIBLIOGRAFÍA:**

- Anzaldúa-Morales, A. 1994. La Evaluación Sensorial de los Alimentos en la Teoría y la Práctica. Acribia. Zaragoza, España.
- Fisher, C y Scott, T. 1997. Flavores de los Alimentos. Biología y Química. Acribia. Zaragoza, España.
- Meilgard, M.; Civille, G. y Carr, B. 1991. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Inc. Florida, USA.
- Pedrero, D. y Pangborg, R. 1997. Evaluación Sensorial de los Alimentos: Métodos Analíticos. Alambra Mexicana. México.