

		<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>			
<p>I. LA EVALUACIÓN SENSORIAL. Definición, su importancia en alimentos. Aplicaciones. Análisis subjetivo vs. Análisis objetivo.</p> <p>II. FISIOLOGÍA DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL. Receptores sensoriales. Los sentidos. Función. Sensibilidad de los individuos (umbrales). Interacción entre los sentidos.</p> <p>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.</p> <p>IV. DISEÑO EXPERIMENTAL. Planificación de un diseño experimental. Características importantes. Consideraciones estadísticas. Características de los resultados obtenidos en evaluación sensorial.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>			
<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.