

Electiva:
Programa: Análisis Sensorial de los Alimentos

Objetivo General: Al finalizar el desarrollo de este espacio académico el estudiante tendrá conocimiento sobre el análisis sensorial en alimentos y debe ser capaz de aplicar la metodología en todas las actividades profesionales en donde se desarrolle.

Contenido Programático

Tema 1:

- Introducción al Análisis Sensorial
- Concepto
- Subjetividad de la metodología.
- Ventajas.
- Aplicación.

Tema 2:

- Recursos necesarios para el análisis sensorial:
 - o Instalaciones físicas
 - o Jueces
 - o Planillas
 - o Metodologías

Tema 3:

- Factores que influyen en el Análisis Sensorial: Humanos, ambientales y metodológicos.

Tema 4:

- Los sentidos y las características a percibir.
- Interrelación entre ellos.

Tema 5:

- Selección de jueces y su entrenamiento.
- Clasificación de pruebas.

Tema 6:

- Métodos estadísticos aplicados al análisis sensorial.
- Pruebas paramétricas y no paramétricas.

Tema 7:

- Aseguramiento de calidad sensorial de pequeñas y medianas empresas.

Tema 8:

- Aseguramiento de calidad sensorial en restaurantes y catering.

Tema 9:

- Metodología del análisis sensorial discriminativo.
- Tipos de pruebas.
- Aplicación y usos frecuentes.

Tema 10:

- Metodología del análisis sensorial descriptivo.
- Tipos de pruebas.

Certificación	Sello
Secretaría General	

- Aplicación.
- Ventajas y desventajas. Ejemplos.

Tema 11:

- Metodología del análisis sensorial afectivo.
- Tipos de pruebas.
- Aplicación.
- Ventajas y desventajas. Ejemplos.

Estrategias metodológicas:

El Facilitador planteará la lectura de bibliografía recomendada, discusión, exposición de tema, propiciar la demanda de grupos, trabajo colaborativo, orientaciones, dinámica de grupo, ensayos y exposiciones investigación bibliográfica, intervención en clases. Utilización de herramientas audiovisuales e Internet. Películas, debates, reflexiones críticas, entre otros.

Certificación	Sello
Secretaria General	