

# Análisis Sensorial

Plataforma: OtroSabor | Carrera Profesional: **Gastronomía y Cocina Profesional**

No. de créditos académicos: 2      Horas de trabajo presencial: 2      Horas de trabajo independiente : 4  
(Intensidad horaria a la semana)      (Intensidad horaria a la semana)

**Horas totales: 6**  
(Intensidad horaria total a la semana)

## Justificación

Los métodos instrumentales, en muchos casos no miden todas las características de un alimento sino solamente algunas de ellas. De ahí que la forma más directa de medir la calidad de un producto alimenticio, es mediante la evaluación que el hombre realiza con sus sentidos de las propiedades organolépticas de dichos productos, esto es, a través de la evaluación sensorial.

Son diversas las aplicaciones de esta ciencia, la cual desempeña un papel clave en el ciclo de vida de un producto, de ahí que no se concibe el análisis de un alimento si no va acompañado de la evaluación de sus propiedades organolépticas mediante pruebas sensoriales, destacándose así la importancia de dicha disciplina no solo en la actualidad sino también en el futuro.

Para determinar la calidad de un producto alimenticio se deben tener en cuenta diferentes aspectos, tales como: la cantidad y calidad de los nutrientes que lo contienen y la calidad y seguridad sanitaria. Sin embargo lo que determinará la aceptación o rechazo del mismo esta relacionado con la percepción subjetiva del consumidor, es decir aspectos ligados a la preferencia del color, sabor, aroma, textura, consistencia, presentación, entre otros, del producto. Por esto al introducir un alimento al mercado o cambiar un aspecto del mismo, lo correcto es realizar pruebas sensoriales a la población a la cual va dirigido el producto alimenticio.

## Objetivo General

Instruir a los participantes del curso en temas relacionados con el análisis sensorial de alimentos.

## Potencias que adquiere el estudiante

- Identifica claramente el tipo de prueba sensorial a realizar según las necesidades del producto a evaluar.
- Diseña pruebas sensoriales para la evaluación de diferentes productos alimenticios teniendo en cuenta las exigencias de cada una de estas.
- Interpreta los resultados obtenidos en las diferentes pruebas para evaluar correctamente la calidad sensorial de diferentes productos alimenticios.
- Organiza de manera creativa los espacios y materiales para una adecuada realización de diferentes pruebas sensoriales.

## Unidad temática 1

<<Introducción al análisis sensorial>>

### Objetivo General y Específicos

Aplicar los conocimientos en análisis sensorial para las actividades de elaboración, diseño o mejora de productos alimenticios.

Temas	Horas de trabajo			Metodología	Medios Educativos requeridos
	HTP	HTI	HTS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de análisis sensorial.</li> <li>• Historia del análisis sensorial</li> <li>• Los analizadores humanos.</li> <li>• El sabor y el sentido del gusto.</li> <li>• El olor y el sentido del olfato.</li> <li>• El color y el sentido de la vista.</li> <li>• La textura y su relación con los sentidos.</li> </ul>	4	8	12	Exposición: explicación de un tema mediante una técnica motivante que logre interesar al auditorio, generalmente se acompaña de apoyos visuales para ilustrar la temática. Presentación de un tema lógicamente estructurado, en donde el recurso principal es el lenguaje oral, aunque también puede ser el texto escrito. Construcción de una comunidad de indagación y sentido desde: Reflexión: espacio interdisciplinario para la sensibilización, el reconocimiento y la revaloración de los conceptos de referencia. Participación: dinámica en la que se recoge la diversidad del saber de los participantes y su experiencia cotidiana frente a los temas abordados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura y escritura sobre los textos referentes</li> <li>• Charlas catedráticas</li> <li>• Conversatorios</li> <li>• Salidas de campo</li> <li>• Ejercicios prácticos con los sentidos</li> <li>• Talleres reflexivos / autoobservación</li> <li>• Debates</li> <li>• Mesas redondas</li> </ul>
<b>TOTAL HORAS</b>	4	8	12		

**Nota:** HTP son horas de trabajo presencial, HTI son horas de trabajo independiente y HTS son horas de trabajo semanal. El anterior cuadro se realiza por cada unidad temática de la asignatura.

## Unidad temática 2

<<Tipos y análisis de pruebas sensoriales>>

### Objetivo General y Específicos

Seleccionar la prueba sensorial a aplicar según las necesidades del alimento a evaluar. Diseñar los instrumentos de medición (encuestas, cuestionarios,...) para aplicar las pruebas sensoriales. Procesar estadísticamente los datos obtenidos después de realizar la prueba. Interpretar los resultados de las pruebas sensoriales aplicadas a alimentos.

Temas	Horas de trabajo			Metodología	Medios Educativos requeridos
	HTP	HTI	HTS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pruebas analíticas Discriminatorias.</li> <li>• Pruebas analíticas Escalares.</li> <li>• Pruebas analíticas Descriptivas (perfil)</li> <li>• Pruebas afectivas de aceptación</li> <li>• Pruebas afectivas de Preferencia.</li> <li>• Pruebas afectivas Escalares</li> </ul>	12	24	36	Exposición: explicación de un tema mediante una técnica motivante que logre interesar al auditorio, generalmente se acompaña de apoyos visuales para ilustrar la temática. Presentación de un tema lógicamente estructurado, en donde el recurso principal es el lenguaje oral, aunque también puede ser el texto escrito. Construcción de una comunidad de indagación y sentido desde: Reflexión: espacio interdisciplinario para la sensibilización, el reconocimiento y la revaloración de los conceptos de referencia. Participación: dinámica en la que se recoge la diversidad del saber de los participantes y su experiencia cotidiana frente a los temas abordados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura y escritura sobre los textos referentes</li> <li>• Charlas catedráticas</li> <li>• Conversatorios</li> <li>• Salidas de campo</li> <li>• Ejercicios prácticos con los sentidos</li> <li>• Talleres reflexivos / autoobservación</li> <li>• Debates</li> <li>• Mesas redondas</li> <li>• Aula de clases</li> <li>• Lecturas previas</li> <li>• Conversatorios</li> <li>• Salida de campo</li> </ul>
<b>TOTAL HORAS</b>	12	24	36		

**Nota:** HTP son horas de trabajo presencial, HTI son horas de trabajo independiente y HTS son horas de trabajo semanal. El anterior cuadro se realiza por cada unidad temática de la asignatura.

## Unidad temática 3

<<Los jueces en la evaluación sensorial>>

### Objetivo General y Específicos

Escoger el tipo y cantidad de jueces requeridos según la prueba sensorial a aplicar.

Temas	Horas de trabajo			Metodología	Medios Educativos requeridos
	HTP	HTI	HTS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Juez analítico</li> <li>• Juez Afectivo</li> </ul>	4	8	12	Exposición: explicación de un tema mediante una técnica motivante que logre interesar al auditorio, generalmente se acompaña de apoyos visuales para ilustrar la temática. Presentación de un tema lógicamente estructurado, en donde el recurso principal es el lenguaje oral, aunque también puede ser el texto escrito. Construcción de una comunidad de indagación y sentido desde: Reflexión: espacio interdisciplinario para la sensibilización, el reconocimiento y la revaloración de los conceptos de referencia. Participación: dinámica en la que se recoge la diversidad del saber de los participantes y su experiencia cotidiana frente a los temas abordados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura y escritura sobre los textos referentes</li> <li>• Charlas catedráticas</li> <li>• Conversatorios</li> <li>• Salidas de campo</li> <li>• Ejercicios prácticos con los sentidos</li> <li>• Talleres reflexivos / autoobservación</li> <li>• Debates</li> <li>• Mesas redondas</li> <li>• Aula de clases</li> <li>• Lecturas previas</li> <li>• Conversatorios</li> <li>• Salida de campo</li> </ul>
<b>TOTAL HORAS</b>	4	8	12		

**Nota:** HTP son horas de trabajo presencial, HTI son horas de trabajo independiente y HTS son horas de trabajo semanal. El anterior cuadro se realiza por cada unidad temática de la asignatura.

## Unidad temática 4

<<Principios básicos para la realización del análisis sensorial>>

### Objetivo General y Específicos

Gestionar de manera adecuada la aplicación de una prueba sensorial.

Temas	Horas de trabajo			Metodología	Medios Educativos requeridos
	HTP	HTI	HTS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos ambientales</li> <li>• Aspectos prácticos.</li> <li>• Aspectos informativos.</li> <li>• Aspectos humanos</li> <li>• Prácticas de laboratorio para la elaboración de pruebas sensoriales.</li> </ul>	10	20	30	Exposición: explicación de un tema mediante una técnica motivante que logre interesar al auditorio, generalmente se acompaña de apoyos visuales para ilustrar la temática. Presentación de un tema lógicamente estructurado, en donde el recurso principal es el lenguaje oral, aunque también puede ser el texto escrito. Construcción de una comunidad de indagación y sentido desde: Reflexión: espacio interdisciplinario para la sensibilización, el reconocimiento y la revaloración de los conceptos de referencia. Participación: dinámica en la que se recoge la diversidad del saber de los participantes y su experiencia cotidiana frente a los temas abordados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura y escritura sobre los textos referentes</li> <li>• Charlas catedráticas</li> <li>• Conversatorios</li> <li>• Salidas de campo</li> <li>• Ejercicios prácticos con los sentidos</li> <li>• Talleres reflexivos / autoobservación</li> <li>• Debates</li> <li>• Mesas redondas</li> <li>• Aula de clases</li> <li>• Lecturas previas</li> <li>• Conversatorios</li> <li>• Salida de campo</li> </ul>
<b>TOTAL HORAS</b>	10	20	30		

**Nota:** HTP son horas de trabajo presencial, HTI son horas de trabajo independiente y HTS son horas de trabajo semanal. El anterior cuadro se realiza por cada unidad temática de la asignatura.

## Guía Resumen - Eventos Evaluativos

Tipo de Evaluación	Valor porcentual	Observaciones
Examen parcial 8ª semana del calendario académico institucional	[25%]	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prueba escrita de pregunta abierta: tipo de cuestionarios que están formados por una serie de preguntas abiertas, donde se solicita a los participantes que escriban sus respuestas de forma narrativa. Se deben especificar bajo qué criterios se calificará este tipo de pregunta.</li> <li>• Pruebas estructuradas: examen que se elabora para identificar los logros en el aprendizaje de los estudiantes. Tienen como característica principal un enunciado y varias alternativas de respuesta.</li> <li>• Práctica supervisada: forma de asesoría en la que el estudiante realiza una serie de actividades propias de un ambiente de trabajo real, bajo la supervisión del Profesor.</li> </ul>
Seguimiento 1	[25%]	Ejercicios estructurados por el profesor donde se articula el conocimiento teórico con el práctico Trabajo individual
Seguimiento 2	[25%]	Ejercicio con los sentidos "Experiencia y conocimiento" Trabajo en grupo
Examen final 17ª semana del calendario académico institucional	[25%]	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prueba escrita de pregunta abierta: tipo de cuestionarios que están formados por una serie de preguntas abiertas, donde se solicita a los participantes que escriban sus respuestas de forma narrativa. Se deben especificar bajo qué criterios se calificará este tipo de pregunta.</li> <li>• Pruebas estructuradas: examen que se elabora para identificar los logros en el aprendizaje de los estudiantes. Tienen como característica principal un enunciado y varias alternativas de respuesta.</li> <li>• Práctica supervisada: forma de asesoría en la que el estudiante realiza una serie de actividades propias de un ambiente de trabajo real, bajo la supervisión del Profesor.</li> </ul>