



AREA FORMACIÓN PROFESIONAL
COMPONENTE PRODUCCIÓN Y OPERACIONES

PROGRAMA ACADÉMICO:	Técnico Profesional en Procesos Agroindustriales		
ASIGNATURA:	Análisis sensorial		
UNIDAD ACADÉMICA O FACULTAD:	Unidad de Ciencias Ambientales y Agropecuarias		
SEMESTRE:	Cuarto		
PRERREQUISITO:	Ninguno		
INTENSIDAD HORARIA:	Presencial 64	Autónomo 32	Total 96
No. CRÉDITOS:	2		

OBJETIVO DE LA ASIGNATURA

Identificar y explicar los mecanismos que intervienen en la percepción sensorial de los alimentos, justificar la elección de un test de análisis sensorial y analizar los resultados del mismo.

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- Aplicar técnicas de análisis sensorial en empresas agroindustriales como herramienta para el control de calidad de materias primas e insumos, productos en proceso y productos terminados
- Justificar la elección de un test de análisis sensorial.

CONTENIDO PROGRAMÁTICO

- Concepto de análisis sensorial.
 - El panel sensorial y sus aplicaciones en la agroindustria.
 - Importancia de los órganos de los sentidos (vista, olfato, gusto y tacto)
- Características sensoriales (olor, color, sabor, textura) órgano detector y adjetivos para su expresión.
- Tipos de jueces
 - Condiciones de la prueba (área, temperatura, cantidad, vehículos, diluciones)
 - Habilidades para detectar.
 - Determinación de umbral absoluto y umbral de reconocimiento.
 - Vocabulario técnico
 - Interpretación de las sensaciones.
 - Prueba de conocimiento de los sabores básicos
- Prueba de reconocimiento de aromas
- Las pruebas hedónicas y triangular (los consumidores, muestras)
 - Pruebas dúo-trío, (pruebas de diferencia)
 - Pruebas de análisis de textura (variaciones en el producto final) .
 - Pruebas descriptivas (calificación con escalas no estructuradas , calificación por medio de escalas de intervalo, calificación por medio de escalas estándar, calificación



proporcional)

Análisis estadístico de cada tipo de prueba e interpretación de resultados

ESTRATEGIA METODOLÓGICA Y DIDÁCTICA

Realizar actividades prácticas relacionadas con cada tema del módulo

EVALUACIÓN

Se generaran tres notas que incluyen las diferentes actividades académicas, valoradas con los siguientes porcentajes:

- Evaluación 1 (30%)
- Evaluación 2 (35%)
- Evaluación 3 (35%)

BIBLIOGRAFÍA

Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos roland p. carpenter;
david h. lyon , acribia editorial, 2002