



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Colegio de Ciencias Agrícolas
Facultad de Ciencias Agrícolas
Ciencia y Tecnología de Alimentos



PRONTUARIO OFICIAL

1. Información General:

Código Alfanumérico: CITA 6019
Título del Curso: Análisis Sensorial de Alimentos
Número de Créditos: 3
Horas Contacto: Tres (3) horas de conferencia

2. Descripciones del Curso:

Español: Discusión de los aspectos cuantitativos y cualitativos del análisis sensorial de alimentos. Demostración y aplicación de la metodología para recopilar y analizar datos de pruebas sensoriales. Diseño, práctica y análisis de tres proyectos grupales utilizando pruebas de discriminación, diferencia en atributos y de consumidor, respectivamente.

Inglés: Discussion of quantitative and qualitative aspects of food sensory analysis. Demonstration and application of the methodology of data gathering and analysis for sensory testing. Design, practice and analysis of three group projects using discrimination, attribute and consumer tests, respectively.

3. Prerrequisitos/Correquisitos:

Prerrequisitos: N/A
Correquisitos: N/A

4. Objetivos:

Tal como el título lo indica, en el curso vamos a utilizar los sentidos para analizar el alimento. Esto quiere decir que necesitamos “jugar con la comida”. La experiencia sensorial no es bucal únicamente. Es importante que todos participen de las demostraciones y prácticas. Si existe alguna razón (ej., salud o principios morales) para no interactuar con algún alimento particular, déjelo saber al instructor a la brevedad posible para hacer los arreglos correspondientes.

Al finalizar el curso los estudiantes serán capaces de:

- a. Identificar los atributos sensoriales importantes en la determinación de la calidad de los alimentos.

- b. Realizar pruebas instrumentales para medir atributos sensoriales en alimentos.
- c. Planificar y ejecutar paneles sensoriales para productos alimenticios.
- d. Adiestrar jueces para paneles sensoriales.
- e. Recopilar y analizar datos de pruebas instrumentales y paneles sensoriales siguiendo los métodos discutidos en clase o conocimiento adquirido en estadísticas.
- f. Comparar datos de pruebas instrumentales y paneles sensoriales, y explicar diferencias y similitudes con base en los conceptos discutido en clase.

5. Estrategias Instruccionales:

- conferencia discusión cómputos laboratorio
 seminario con presentación formal seminario sin presentación formal taller
 taller de arte práctica viaje tesis problemas especiales
 tutoría investigación otros, especifique:

6. Recursos Mínimos Disponibles:

Salón tradicional, Salón Panel Sensorial CITAI. Durante los ejercicios de laboratorio los estudiantes deberán calzar zapatos cerrados y pantalones largos que les proteja de accidentes. Para la realización de proyectos, se espera que los estudiantes sigan las buenas prácticas de manufactura para la confección de alimentos y muestras.

7. Bosquejo de Contenido y Distribución del Tiempo:

| Temas a cubrir en Conferencia | | Horas contacto |
|-------------------------------|---|----------------|
| a. | Introducción al curso, métodos estadísticos básicos y preprueba de avalúo | 3 |
| b. | Pruebas de diferencia general | 3 |
| c. | Atributos sensoriales: Visión y apariencia Demo: Determinación y medición del color | 3 |
| d. | Demo: Ejecución de prueba de diferencia general en color | 3 |
| e. | Medición de respuestas y límites humanos | 2 |
| f. | Atributos sensoriales: textura, consistencia y tacto: ruido y audición Demo: Determinación y medición de la textura o consistencia | 5 |
| g. | Controles de las pruebas | 1 |
| h. | Pruebas de diferencia en atributo | 3 |
| i. | Atributos sensoriales: Sabor y gusto; olor/aroma y olfato Demo: Límites y prejuicios en sabor y aroma | 5 |
| j. | Selección y adiestramiento de panelistas | 5 |
| k. | Pruebas descriptivas y Pruebas afectivas (hedónicas) | 3 |
| l. | Discusión de proyectos grupales | 3 |
| m. | Exámenes | 6 |
| Total de horas: | | 45 |

8. Sistema de Calificación:

Cuantificable (de letra) No cuantificable

Curva Estándar: 100 a 90 A; 80 < 90 B; 70 < 80 C; 60 < 70 D; 0 < 60 F

9. Estrategias de Evaluación y Su Peso Relativo:

La estrategia de evaluación varía según el profesor disponga.

10. Bibliografía: (Disponibles en la biblioteca del instructor del curso)

- Kemp, S.E., T. Hollowood and J. Hort. 2009. Sensory Evaluation: A practical Handbook. Willey-Blackwell.
- Stone, H. and J.L. Sidel. 2004. Sensory Evaluation Practices. Third edition. Elsevier Academic Press.
- Carpenter, R.P.,D.H. Lyon and T.A. Hasdell. 200. Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control. Second edition. Aspen Publishers.
- Resurreccion, A.V.A. 1998. Consumer Sensory Testing for Product Development. Aspen Publishers.

11. Acomodo Razonable:

Ley 51: Ley de Servicios Educativos Integrales para Personas con Impedimentos: Después de identificarse con el profesor y la institución, los estudiantes con impedimento recibirán acomodo razonable en sus cursos y evaluaciones. Para más información comuníquese con el Departamento de Consejería y Servicios Psicológicos en el Decanato de Estudiantes (Oficina DE 21) o a los teléfonos 787-265-3864 o 787-832-4040 x 3772, 2040 y 3864.

12. Integridad Académica:

La Universidad de Puerto Rico promueve los más altos estándares de integridad académica y científica. El Artículo 6.2 del Reglamento General de Estudiantes de la UPR (Certificación Núm. 13, 2009-2010, de la Junta de Síndicos) establece que “la deshonestidad académica incluye, pero no se limita a: acciones fraudulentas, la obtención de notas o grados académicos valiéndose de falsas o fraudulentas simulaciones, copiar total o parcialmente la labor académica de otra persona, plagiar total o parcialmente el trabajo de otra persona, copiar total o parcialmente las respuestas de otra persona a las preguntas de un examen, haciendo o consiguiendo que otro tome en su nombre cualquier prueba o examen oral o escrito, así como la ayuda o facilitación para que otra persona incurra en la referida conducta”. Cualquiera de estas acciones estará sujeta a sanciones disciplinarias en conformidad con el procedimiento disciplinario establecido en el Reglamento General de Estudiantes de la UPR vigente.

13. Normativa sobre Discrimen por Sexo y Género en modalidad de Violencia Sexual:

La Universidad de Puerto Rico prohíbe el discrimen por razón de sexo y género en todas sus modalidades, incluyendo el hostigamiento sexual. Según la Política Institucional contra Hostigamiento Sexual, Certificación Núm. 130 (2014-15) de la Junta de Gobierno, si un(a) estudiante es o está siendo afectado por conductas relacionadas a hostigamiento sexual, puede acudir a la Oficina de la Procuraduría Estudiantil, el Decanato de Estudiantes o la Coordinadora de Cumplimiento con Título IX para orientación y/o para presentar una queja.

14. Hostigamiento Sexual: La certificación 130-2014-2015, indica:

El hostigamiento sexual en el empleo y en al ambiente de estudio es una práctica ilegal y discriminatoria, ajena a los mejores intereses de la Universidad de Puerto Rico. Toda persona que entienda ha sido objeto de actuaciones constitutiva de hostigamiento sexual en la Universidad de Puerto Rico podrá quejarse para que se investigue, de ser necesario, y se tome la correspondiente acción por parte de las autoridades universitarias. Si quien reclama fuera estudiante, deberá referir su queja a la Oficina de la Procuradora Estudiantil o al Decanato de Estudiantes.

15. La certificación 06-43 del Senado Académico indica “Las guías académicas para el ofrecimiento de cursos en línea”, define:

Cursos presenciales son aquellos que tienen menos de un 25% de las horas contacto regular del curso a través de la Internet. Así, un curso de 3 créditos será considerado “presencial” si, de las 45 horas de contacto regular, 11 o menos son a través de la Internet. De acuerdo con la certificación 16-43 del senado académico, el curso puede incluir hasta un 25% del total de horas contacto a través de la Internet. El objetivo es que todo profesor tenga esta alternativa ante cualquier eventualidad no programada.