



APRUEBA CURSO DE ACTUALIZACIÓN DE POSGRADO

Buenos Aires, 30 de junio de 2021

VISTO la Resolución N° 43/21 del Consejo Directivo de la Facultad Regional Chubut, a través de la cual solicita la aprobación y autorización de implementación del Curso de Actualización de Posgrado “Análisis Sensorial de Alimentos en la Teoría y la Práctica”, y

CONSIDERANDO:

Que el Curso propuesto responde a la necesidad de brindar a docentes y graduados de la Universidad, conocimientos actualizados acerca de la disciplina Análisis Sensorial, su alcance y sus aplicaciones.

Que la Facultad Regional Chubut cuenta con un plantel de profesores de elevado nivel académico y profesional, además de una prolongada y amplia experiencia en el dictado de cursos y seminarios vinculados al propuesto.

Que la Comisión de Posgrado de la Universidad ha analizado los antecedentes que acompañan la solicitud y avala la presentación, y la Comisión de Ciencia, Tecnología y Posgrado recomienda su aprobación.

Que el dictado de la medida se efectúa en uso de las atribuciones otorgadas por el Estatuto Universitario.

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

ORDENA:

ARTÍCULO 1°.- Aprobar el currículum del Curso de Actualización de Posgrado “Análisis Sensorial de Alimentos en la Teoría y la Práctica”, que figura en el Anexo I y es parte



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



integrante de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 2°.- Autorizar el dictado del mencionado Curso en la Facultad Regional Chubut y avalar la propuesta del Cuerpo Docente que figura en el Anexo II y es parte integrante de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 3°.- Establecer que la propuesta mencionada en el Artículo precedente quedará supeditada al cronograma de dictado de las correspondientes actividades académicas de la Facultad Regional.

ARTÍCULO 4°.- Regístrese. Comuníquese y archívese.

ORDENANZA Nº 1814

UTN
DO
f.c.r.
l.p.

ING. HÉCTOR EDUARDO AIASSA
RECTOR

ING. MIGUEL ÁNGEL SOSA
Secretario General



ORDENANZA N° 1814

ANEXO I

CURSO DE ACTUALIZACIÓN DE POSGRADO

ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS EN LA TEORÍA Y LA PRÁCTICA

1. FUNDAMENTACIÓN

El curso está destinado a completar la formación sobre el desarrollo y la elaboración de un alimento, sus aspectos bromatológicos y nutricionales, las tecnologías y procesos de obtención, con los conceptos de calidad, aceptabilidad y satisfacción que todo alimento debe suministrar al consumidor. Este conocimiento sobre el alimento permite definir un concepto-producto desde su composición, elaboración, presentación, disponibilidad y propiedades sensoriales, fisicoquímicas y nutricionales, para satisfacer las necesidades del consumidor, para quien el alimento ha sido diseñado, dando satisfacción a sus necesidades y expectativas y considerando su vida útil.

2. JUSTIFICACIÓN

La evaluación sensorial de los alimentos es una función primaria del hombre: desde su infancia y de una forma consciente o inconsciente, acepta o rechaza los alimentos de acuerdo con las sensaciones que experimenta al consumirlos. Esta práctica cotidiana, por su importancia a la hora del consumo de diferentes productos, se convirtió en una disciplina científica.

Así, el análisis sensorial se ha definido como una disciplina científica usada para medir, analizar e interpretar las reacciones percibidas por los sentidos de las personas sobre ciertas características de un alimento como son su sabor, olor, aroma, color y textura. La



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



herramienta principal para llevar a cabo el análisis sensorial es el ser humano, quien posee los sentidos, la capacidad intelectual de percibir y el vocabulario, para manifestar estas sensaciones. Es posible también utilizar algunos instrumentos, aunque no es posible aún reemplazar a las personas en estas mediciones.

Cualquier medición, humana o instrumental, como cualquier metodología analítica, requiere un instrumento calibrado, un ambiente adecuado y una metodología normalizada. Se han desarrollado metodologías y/o protocolos para seleccionar, entrenar y monitorear un panel de evaluadores sensoriales; diseñar espacios de trabajo y desarrollar numerosos métodos de análisis, proponiendo el uso de la estadística para interpretar sus resultados.

De esta manera, mediante la información obtenida aplicando la metodología sensorial, es posible acompañar el diseño de un alimento; controlar su calidad; establecer la influencia de un ingrediente, un proceso o un equipo utilizados para su elaboración y predecir la aceptabilidad y preferencia, que los consumidores manifestarán por un producto.

Este curso está orientado a contribuir en la formación de los profesionales de la alimentación, en los aspectos relacionados con la percepción sensorial y el conocimiento y utilización de la metodología apropiada para la aplicación del análisis sensorial a los alimentos, interpretando la aceptabilidad y preferencia de los consumidores, para aplicarla en el diseño y control de calidad de los alimentos.

3. OBJETIVOS

Objetivo General

Que los alumnos conozcan la disciplina Análisis Sensorial, su alcance y sus aplicaciones para disponer de valiosas herramientas aplicables en la industria alimentaria.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Objetivos Específicos

Que los alumnos desarrollen competencias para:

- Generar una visión más amplia y global de los alimentos, al comprender algunos aspectos relacionados a su utilización, tales como necesidades y satisfacción del consumidor, su aceptabilidad y preferencias.
- Reconocer los atributos sensoriales que caracterizan a un alimento, expresarlos y cuantificarlos a través de pruebas sensoriales y reconocer la forma en la que estos atributos se perciben y condicionan el consumo.
- Integrar los conceptos de calidad de un alimento.
- Conocer las herramientas para implementar un sistema de análisis sensorial de alimentos, seleccionando las pruebas apropiadas para cada problema, cuantificando estadísticamente los resultados de la prueba para su análisis e interpretación, para emitir conclusiones.
- Complementar el conocimiento de la composición química y nutricional del alimento con sus características sensoriales y adquirir el conocimiento de la metodología mediante la cual se pueden determinar cuali y cuantitativamente estos atributos.

4. CONTENIDOS MÍNIMOS

Definición y funciones del Análisis Sensorial. Propiedades sensoriales. Evaluación instrumental de atributos sensoriales. Selección, Entrenamiento y Monitoreo de los evaluadores sensoriales. Pruebas discriminativas. Pruebas descriptivas. Perfiles sensoriales. Medición de umbrales. Aceptabilidad y preferencia. Métodos afectivos. Nuevos métodos con consumidores. Estadística aplicada al análisis sensorial.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



5. DURACIÓN

El seminario tendrá una duración de CUARENTA (40) horas.

6. METODOLOGÍA

El régimen de cursado previsto es presencial. El cursado prevé clases teórico – prácticas en donde se expondrán los conceptos teóricos y se realizarán trabajos prácticos.

7. EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN

Para la aprobación del curso se requerirá, además del 80% de asistencia, la ejecución de los trabajos prácticos y la aprobación de un examen final escrito e individual.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



ORDENANZA N° 1814

ANEXO II

CURSO DE ACTUALIZACIÓN DE POSGRADO

“ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS EN LA TEORÍA Y LA PRÁCTICA”

FACULTAD REGIONAL CHUBUT

Cuerpo Docente

- Dra. María Cristina CIAPPINI (DNI 16.128.161)
 - Ing. Lucrecia POZZO (DNI 35.733.473)
 - Esp. Soraya CORVALÁN (DNI 22.670.226)
 - Lic. Cecilia CASTAÑOS (DNI 17.990.165)
 - Esp. Cristina FERNÁNDEZ (DNI 30.673.892)
 - Veterinaria María Soledad GURISICH (DNI 28.637.077)
 - Master Susana BOLLMANN (DNI 17.045.452)
-