



Ministerio de Capital Humano
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

APRUEBA CURSO DE POSGRADO

Buenos Aires, 23 de octubre de 2024

VISTO la Resolución N° 246/24 del Consejo Directivo de la Facultad Regional Mar del Plata, a través de la cual se solicita la aprobación y autorización de implementación del Curso de Posgrado "Selección, entrenamiento y aplicación de paneles sensoriales en la evaluación de las propiedades organolépticas de los alimentos", y

CONSIDERANDO:

Que el curso propuesto pretende brindar a docentes y graduados/as los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para evaluar las características sensoriales, asegurando la calidad y satisfacción del consumidor en la industria alimentaria.

Que la Facultad Regional Mar del Plata 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 a los propuestos.

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 currículo del Curso de Posgrado "Selección, entrenamiento y aplicación de paneles sensoriales en la evaluación de las propiedades organolépticas de los



Ministerio de Capital Humano
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

alimentos" que figura en el Anexo I y es parte integrante de la presente Ordenanza, en el marco de lo establecido por el Reglamento de la Educación de Posgrado de la Universidad, Ordenanza N° 1924.

ARTICULO 2º.- Autorizar el dictado del mencionado Curso en la Facultad Regional Mar del Plata, con el cuerpo docente que figura en el Anexo II y es parte integrante de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 3º.- 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 4º.- Regístrese. Comuníquese y archívese.

ORDENANZA N° 2090

UTN
p.f.d.
l.p.
m.m.m.



Ministerio de Capital Humano
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

ORDENANZA N° 2090

ANEXO I

CURSO DE POSGRADO

"SELECCIÓN, ENTRENAMIENTO Y APLICACIÓN DE PANELES SENSORIALES EN LA EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS"

1. FUNDAMENTACIÓN

El curso se enfoca en los aspectos esenciales en la selección, entrenamiento y aplicación de paneles sensoriales para la evaluación de las propiedades organolépticas de los alimentos. Se abordan los principios teóricos y prácticos fundamentales para el control y calidad de los productos alimenticios.

2. JUSTIFICACIÓN

En Mar del Plata, se encuentran las principales plantas procesadoras de productos pesqueros y el segundo centro de producción de frutas y hortalizas más relevante de Argentina. Estos sectores demandan personal altamente especializado y actualizado para hacer frente a los desafíos del mercado. Conocer las características organolépticas de los distintos alimentos son elementos esenciales para el desarrollo y control de alimentos, ya que modificaciones en sus formulaciones o procesamiento pueden afectar la percepción del consumidor de manera significativa hasta producir su rechazo. Por lo tanto, obtener información a partir de paneles sensoriales, antes que los productos se encuentren en el mercado, permite identificar las características principales que influyen en las preferencias del consumidor, evitando pérdidas económicas sustanciales.

Esta propuesta está diseñada para satisfacer las necesidades del sector alimentario, fundamental para la economía argentina. La capacitación de profesionales en este campo



Ministerio de Capital Humano
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

contribuirá al desarrollo económico, productivo y social del país, especialmente en un contexto de globalización y avances tecnológicos en el procesamiento de nuevos productos alimenticios.

3. OBJETIVOS

El curso busca brindar a los participantes los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para evaluar las características sensoriales, asegurando la calidad y satisfacción del consumidor en la industria alimentaria.

Objetivos específicos

- Proporcionar a los participantes una comprensión básica del control de calidad en la industria alimentaria, enfocándose en la evaluación sensorial como una herramienta fundamental.
- Familiarizar a los participantes con las técnicas de selección y entrenamiento de panelistas para llevar a cabo evaluaciones sensoriales precisas y confiables.
- Explorar, a través de prácticas de laboratorio, las principales técnicas de evaluación sensorial utilizadas en ensayos analíticos con paneles entrenados, permitiendo a los participantes adquirir habilidades prácticas en la implementación de dichas técnicas.
- Introducir a los participantes en los estudios de aceptación y preferencia de consumidores, destacando su importancia en el desarrollo y mejora de productos alimenticios.

4. CONTENIDOS MÍNIMOS

Unidad 1: Fundamentos de la evaluación sensorial

Introducción a la evaluación sensorial, Importancia de la evaluación sensorial en la industria alimentaria. Sistemas sensoriales. Gusto y olfato. Flavor de los alimentos. Color y audición. Textura.

Unidad 2: Selección y entrenamiento de panelistas

Características y factores ambientales y personales. Preparación de muestras. Diseño



Ministerio de Capital Humano
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

experimental. Tipos de paneles sensoriales: semi-entrenados, entrenados y consumidores.
Selección y entrenamiento de jueces analíticos.

Unidad 3: Métodos de evaluación sensorial

Ensayos analíticos. Métodos cualitativos y cuantitativos. Ensayos de discriminación y descriptivos. Perfiles sensoriales. Ensayos de aceptabilidad y preferencia en consumidores.
Escala hedónica.

Unidad 4: Aplicaciones de la evaluación sensorial para productos pesqueros y de Acuicultura

Conservación y análisis de productos pesqueros en estado fresco. Métodos de la Comunidad Europea. Método de Índice de Calidad.

5. DURACIÓN

El curso tendrá una duración de TREINTA (30) horas.

6. METODOLOGÍA

El curso combina clases teóricas con actividades prácticas, incluyendo sesiones de entrenamiento sensorial, análisis de casos y proyectos aplicados en la industria alimentaria. Se fomentará la participación de los estudiantes y se promoverá el trabajo en equipo.

7. EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

Para la aprobación del curso se debe cumplimentar con el 80% de asistencia y una evaluación individual integradora al finalizar el mismo.



Ministerio de Capital Humano
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

ORDENANZA N° 2090

ANEXO II

CURSO DE POSGRADO

**"SELECCIÓN, ENTRENAMIENTO Y APLICACIÓN DE PANELES SENSORIALES EN LA
EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS"**

FACULTAD REGIONAL MAR DEL PLATA

Cuerpo Docente

- Mg. María Inés PRARIO (DNI 28.204.675)
- Mg. Paula WALDMANN (DNI 38.202.072)
- Dra. Nair de los Ángeles PEREIRA (DNI 26.901.498)
