



Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciado en Ciencia de Alimentos



1. Datos de identificación

Nombre de la institución y de la dependencia:	Universidad Autónoma de Nuevo León Facultad de Ciencias Biológicas LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS
Nombre de la unidad de aprendizaje:	Evaluación Sensorial
Horas aula-teoría y/o práctica, totales:	72
Horas extra aula, totales:	18
Modalidad:	Escolarizada
Tipo de periodo académico:	5° Semestre
Tipo de Unidad de aprendizaje:	Obligatoria
Área Curricular:	ACFP
Créditos UANL:	3
Fecha de elaboración:	26/11/2012
Fecha de última actualización:	26/11/2012
Responsable(s) del diseño:	Dr. Jesús Montemayor Leal

2. Propósito(s)

Que el estudiante identifique los componentes responsables de aroma, sabor y textura en los alimentos para aplicar el método de evaluación sensorial más adecuado que permita identificar las características de los alimentos y las modificaciones sensoriales que este sufre por efectos de condiciones de proceso o vida de anaquel. Con lo que el alumno empleará ampliamente el análisis sensorial como un método tradicional para el desarrollo de su profesión ya que el Análisis Sensorial se emplea en las diferentes fases de producción, mercadotecnia y control de calidad. Manejará su lengua materna con corrección en la elaboración de encuestas de evaluación y estructura de reportes. aplicará los principios y metodologías estadísticas para el desarrollo de pruebas sensoriales y será capaz, mediante la comprensión holística de la realidad, de establecer o mejorar un sistema de control sensorial, indispensable para lograr productos alimenticios de calidad contribuyendo así al desarrollo sustentable. Esta UA requiere del Diseño experimental Estadístico

y contribuye con los criterios de calidad sensorial a las UA subsecuentes de Conservación de alimentos y Sistemas de calidad de alimentos.

3. Competencias del perfil de egreso

Competencias generales a las que contribuye esta unidad de aprendizaje

- 4.- Dominar su lengua materna en forma oral y escrita con corrección, relevancia, oportunidad y ética adaptando su mensaje a la situación o contexto, para la transmisión de ideas y hallazgos científicos.
- 8.- Utilizar los métodos y técnicas de investigación tradicionales y de vanguardia para el desarrollo de su trabajo académico, el ejercicio de su profesión y la generación de conocimientos.
- 10.- Intervenir frente a los retos de la sociedad contemporánea en lo local y global con actitud crítica y compromiso humano, académico y profesional para contribuir a consolidar el bienestar general y el desarrollo sustentable.
- 12.- Construir propuestas innovadoras basadas en la comprensión holística de la realidad para contribuir a superar los retos del ambiente global interdependiente.

Competencias específicas del perfil de egreso a las que contribuye la unidad de aprendizaje

- 1.- Gestionar la conservación de los alimentos con una visión integral de su composición y de las modificaciones que estos presentan por efecto de las condiciones de manejo y almacenamiento para garantizar su calidad e inocuidad.
- 2.- Optimizar procesos involucrados en la transformación de alimentos, evaluando el efecto de las condiciones de proceso sobre las características físicas, químicas y biológicas de las materias primas y productos para contribuir a la mejora de la productividad con respeto al medio ambiente.
- 3.- Diseñar alimentos y suplementos nutritivos e inoctrinos aplicando el método científico y formulación en el marco del conocimiento integral de las materias primas, alimentos, sistemas de calidad y procesos, para la satisfacción de las necesidades nutricias y sanitarias de la población.
- 4.- Utilizar técnicas fisicoquímicas, microbiológicas, biológicas y sensoriales de análisis de alimentos tomando en cuenta la normativa respectiva y/o las características de producto líder, en la evaluación de calidad de materias primas y líneas de producción para obtener productos alimenticios competitivos y con calidad.
- 5.- Implementar sistemas de calidad requeridos en la industria alimentaria aplicando el conocimiento del alimento, condiciones de proceso, técnicas analíticas y normativas nacionales e internacionales para la toma de decisiones tendiente a una mejora continua y/o sostenida.

4. Factores a considerar para la evaluación de la unidad de aprendizaje

Exámenes parciales

Reportes de Prácticas de laboratorio

Reportes de comparación de productos similares mediante Evaluación sensorial.

5. Producto integrador de aprendizaje

Desarrollar un sistema de evaluación sensorial de un producto elaborado con diferentes parámetros de proceso, tiempos de almacenamiento o dosis de ingredientes particular.

6. Fuentes de apoyo y consulta (bibliografía, hemerografía, fuentes electrónicas)

Pedrero, D., y R. M. Pangborn (1997) Evaluación Sensorial de los Alimentos. Editorial Alhambra Mexicana, México, D.F. 251 pp.

F.C. Ibañez y Y. Barcina (2001) Análisis sensorial de los alimentos. Editorial Springer. Barcelona, España. 180 pp.

Sancho, J., E. Bota y J.J.de Castro (2002) Introducción al Análisis Sensorial de los Alimentos. Editorial Alfaomega. Barcelona, España. 336pp.

Gacula, M. (2004) Descriptive Sensory Analysis in Practice. Food & Nutrition Press. 712 pp.

Houg, G. y S. Fiszman (2005) Estimación de la Vida Útil Sensorial de los Alimentos. Editado por Programa CYTED. Madrid, España. 111pp.

Meilgaard M., T. Carr & G. Vance (2007) Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton CRC Press.

Harry T. Lawless & Hildegarde Heymann (2010) Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. Second Edition. Food Science Text Series. Springer. 596 pp.