

Curso de Posgrado: ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

FUNDAMENTACION:

El análisis sensorial es el examen de las propiedades organolépticas de un producto realizable con los sentidos humanos. Dicho de otro modo, es la evaluación de la apariencia, olor, aroma, textura y sabor de un alimento o materia prima. Este tipo de análisis comprende un conjunto de técnicas totalmente estandarizadas para la medida objetiva de las respuestas humanas a los alimentos y minimiza los potenciales efectos de la desviación que la identidad de la marca y otras informaciones subjetivas pueden ejercer sobre el juicio del consumidor.

La evaluación sensorial es una herramienta que sirve para entender los atributos claves de los productos, cómo se relacionan con la aceptabilidad del consumidor y con las distintas etapas del proceso.

Juega un rol muy importante en el desarrollo de nuevos productos, vida útil y control de calidad con el fin de reducir la posibilidad de producir alimentos o bebidas con defectos que al final conllevan a una pérdida económica para la empresa o emprendedor.

Anteriormente, el análisis sensorial se consideraba como un método marginal para la medición de la calidad de los alimentos. Sin embargo, su desarrollo histórico ha permitido que en la actualidad la aplicación de este análisis en la industria alimentaria sea reconocida como una de las formas objetivas más importantes de asegurar la aceptación del producto por parte del consumidor complementando los análisis fisicoquímicos de control de calidad que se realizan en forma rutinaria.

OBJETIVOS

Introducir a los asistentes en las cuestiones fisiológicas básicas asociadas a los sentidos y conocer los posibles errores asociados a las mediciones sensoriales

Examinar los pros y contras de las diferentes pruebas sensoriales con el fin de adquirir criterio de aplicación de las mismas, organizar los cuestionarios e interpretar los resultados.

Conocer los diferentes procedimientos normalizados (IRAM/ISO/ASTM) existentes asociados a cada técnica.

Conocer los requerimientos para organizar un programa de evaluación sensorial dedicado a control de calidad: selección, entrenamiento y seguimiento de performance de los evaluadores.

Introducir a los asistentes en los factores que afectan la aceptabilidad de los alimentos y la aplicación de técnicas utilizadas para comprender la opinión de los consumidores.

Desde la teoría se apunta a fundamentar estadísticamente y psicológicamente la realización de cada técnica. Desde la práctica de la técnica, se propone el diseño del experimento, la toma de datos y su análisis utilizando muestras a convenir de acuerdo a los intereses de la universidad. Se hará hincapié en estudio de casos proveniente de la experiencia profesional y de aquellos citados en la literatura.

TEMARIO

TEORÍA

MÓDULO 1- Aspectos generales de la evaluación sensorial

- Introducción a la evaluación sensorial
- Funcionamiento del sistema sensorial humano
- Errores asociados a las mediciones sensoriales
- Condiciones de evaluación (servido, lugar, preparación de muestra)
Tipos de pruebas (discriminativos, descriptivos, consumidores, rápidos de QC)
- Buenas prácticas de análisis sensorial
- Ética y seguridad

MÓDULO 2- Organización de un programa de evaluación sensorial en la fábrica

- Consideraciones iniciales
- Definición de especificaciones sensoriales
- Normas de calidad- Registros
- Ensayos discriminativos (triangular y comparación por pares)
- Pruebas discriminativas
- Diferenciade un control
- Prueba in/out
- Descriptivo

MÓDULO 3. Pruebas con consumidores

- Técnicas cualitativas
- Técnicas cuantitativas para medir aceptabilidad y preferencia
- Diseño de cuestionarios
- Análisis de datos
- “*Claims*” sensoriales

PRÁCTICA -

- Reconocimientos de sabores básicos + astringencia en agua
- Reconocimiento de olores
- Prueba de agudeza visual
- Reconocimientos de textura
- Métodos discriminativos: Prueba triangular, Comparación pareada y Diferencia de un Control
- Habilidad descriptiva
- Calidad Global
- Encuesta a consumidores con un producto a elección

DURACIÓN Y MODALIDAD:

Duración :60 horas.Teoría-prácticas y elaboración de informes finales y examen.

Modalidad: El curso se presenta en modalidad **mixta** (virtual sincrónico para la teoría y presencial para la práctica).

Virtual: 9 horas de clase + 4 horas de consulta virtual sincrónica durante la realización del informe final.

Práctica: 16 horas

Elaboración de informes y examen: 31 horas

Días y Horarios:

Teoría: Viernes desde las 18.00 hs. Prácticas: 1 viernes y sábado de 9.00 a 18.00 hs

Fechas: 12/04; 19/04 y 26/04 desarrollo de teoría.

03/05 y 04/05 práctica

10 y 11 /05 consulta virtual sincrónica

08/06 fecha límite de entrega del informe

CURSO DIRIGIDO A:

Técnicos en Alimentos, Ing. Químicos e Industriales trabajando en el área de alimentos, Ing. y Licenciados en Alimentos, Licenciados en Química, Enólogos y técnicos en Enología, responsables de Calidad de empresas alimenticias, Ing. Agrónomos, Emprendedores independientes, Técnicos responsables de control de calidad de supermercados, Directores técnicos de empresas elaboradoras de alimentos y bebidas.

REQUERIMIENTOS PREVIOS

Estadística elemental (Estadística descriptiva, prueba de T, ANOVA, test de hipótesis) e inglés.

Manejo de Excel

Contar con computadora portátil para la práctica

BIBLIOGRAFIA

Se proveerá copia de toda la bibliografía necesaria salvo las normas IRAM/ASTM: En tal caso se recomienda a la Biblioteca de la Universidad la compra de las mismas para consulta de los alumnos.

EVALUACION

El examen consiste en la presentación de un informe de todos prácticos realizados. En el mismo deberán responder un cuestionario relacionado con los conceptos teóricos, presentar el análisis estadístico apropiado para cada técnica utilizando para ello los datos colectados durante la práctica y esbozar un informe gerencial.

Tiempo de realización: 31 horas