

UNIDAD	LERMA	DIVISION	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	1 / 3
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	3
5321038	TALLER DE ANALISIS SENSORIAL		TIPO	OPT.
H. TEOR. 0.0	SERIACION AUTORIZACION		TRIM. VI-XII	
H. PRAC. 3.0				

**OBJETIVO(S) :**

**Objetivo General:**

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

Practicar los principales métodos utilizados en la evaluación sensorial.

**Objetivos Parciales:**

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

1. Conocer las metodologías para selección y entrenamiento de jueces.
2. Conocer técnicas metodológicas para la comparación sensorial de muestras.
3. Conocer las técnicas metodológicas para la realización de un perfil sensorial descriptivo de un producto alimenticio.
4. Conocer las técnicas metodológicas para la evaluación de la aceptabilidad de un producto alimenticio.

**CONTENIDO SINTETICO:**

1. Selección de Evaluadores.
  - 1.1. Introducción.
  - 1.2. Reclutamiento de candidatos.
  - 1.3. Pruebas de selección.
2. Reconocimiento de gustos básicos.
3. Reconocimiento de olores.
4. Prueba del triángulo.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADÉMICO  
EN SU SESION NUM. 142

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

5. Diferencia con un control.
6. Ensayo descriptivo.
7. Ordenamiento de preferencia.
8. Escala hedónica.
9. Evaluación de aceptabilidad de un producto por atributos.

**MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:**

La operación constará de sesiones teóricas en las que se favorecerá el intercambio de experiencias y la construcción colectiva de conocimientos; se desarrollarán diferentes temas sobre producción y calidad. El profesor promoverá el uso de materiales didácticos como lecturas, fotografías, sitios de la red, y otros, para generar conocimientos de alto nivel.

El profesor propondrá escenarios de aprendizaje que permitan al alumno desarrollar estrategias analíticas, críticas, reflexivas y creativas para resolver problemas. Con la guía del profesor se busca que sea el alumno quién indague que la información establezca nexos significativos y construya conocimientos. Estas actividades posibilitan el proceso de aprender a aprender y fortalecen un aprendizaje permanente.

**MODALIDADES DE EVALUACION:****EVALUACIÓN GLOBAL:**

Se promoverá la evaluación durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, en los que se considerará el trabajo participativo de los alumnos en la discusión y asimilación de los temas. Los instrumentos de evaluación a utilizar pueden ser diversos y que incluyan herramientas de verificación (evaluaciones periódicas, presentaciones orales, elaboración de ensayos, etc.,) que permitan tomar decisiones y ponderar el conocimiento y el desempeño de los alumnos durante su proceso formativo.

**EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN:**

La evaluación de recuperación se llevará a cabo de la siguiente forma: una



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 142

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

3/ 3

CLAVE 5321038

TALLER DE ANALISIS SENSORIAL

evaluación global que verificará se cumplan los objetivos de la UEA.

**BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:**

1. Lawless, H. T. and Heyman, H., 1999, Sensory evaluation of food: Principles and Practices, EUA: Chapman and Hall.
2. MacFie, H. J. H. and Thomson, D. M. H., 1994, Measurement of Food Preferences, UK: Chapman and Hall.
3. Meilgaard, M., Civille, G. V. and Carr, B. T., 1991, Sensory Evaluation Techniques, EUA: CRC Press, Inc.
4. Stone, H. and Sidel, J. L., 2004, Sensory Evaluation Practices, 2nd ed., EUA: Academic Press Inc.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 142

EL SECRETARIO DEL COLEGIO