



Ministerio de Educación
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL
Facultad de Ingeniería Química
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PROPUESTA DE CURSO DE POSGRADO – 1er. Período lectivo - Año 2018

1. NOMBRE DEL CURSO: “Nuevas técnicas en evaluación sensorial de alimentos con consumidores”

2. Curso específico para las Carreras de Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimento e Ingeniería en Alimentos y de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

3. OBJETIVOS DEL CURSO:

- Contribuir a la formación en Tecnología de Alimentos, específicamente en el tema Evaluación Sensorial de los Alimentos.
- Comprender las bases de nuevas metodologías sensoriales.
- Dar a conocer las técnicas más empleadas en los últimos años.
- Comprender qué aplicaciones pueden tener estas técnicas rápidas alternativas en el campo del Análisis Sensorial.

4. PROGRAMA SINTÉTICO:

Breve Introducción al Análisis Sensorial de alimentos

Análisis Descriptivo Cuantitativo con panel entrenado. Pruebas hedónicas con consumidores

Nuevas técnicas de caracterización sensorial con consumidores

Técnica *Flash profiling*. Ejemplo. Técnica CATA (Check-all-that-apply). Ejemplo. Técnica *Sorting*.

Ejemplo. Técnica *Napping* . Ejemplo. Técnica Libre Asociación de Palabras. Ejemplo. Técnica *Laddering*. Ejemplo

Perfil sensorial Dinámico (TDS). Ejemplo.

Influencia de la información (nutricional, calórica, ingredientes) dada al consumidor sobre la aceptación de los alimentos

Semiótica: influencia de los símbolos en la percepción

Expectativas de marca, de envase, declaraciones saludables, etc. Influencia en la aceptabilidad

Uso de cuestionarios *Food Choice*, *Nutritional Knowledge*, y otros.

5. NÚMERO DE HORAS DE ACTIVIDAD SUPERVISADA POR LOS DOCENTES

RESPONSABLES DEL CURSO:

5.1. Teoría: 10 horas.

5.2. Coloquios y/o prácticas: 5 horas, planteamiento de casos prácticos a resolver conjuntamente con los alumnos. Las practicas se organizaran haciendo uso de un programa *on-line* y el analisis de los resultados se realizará en tiempo real con la Dra Amparo Tárrega desde España.

6. DURACIÓN: 1 semana



Ministerio de Educación
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL
Facultad de Ingeniería Química
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Sensory Evaluation Techniques. Morten C. Meilgaard, B. Thomas Carr y Gail Vance Civille.
Taylor & Francis

Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. Harry T. Lawless, Hildegard Heymann.
Springer

Sensory Testing Methods. Edgar Chambers, Mona Baker Wolf. ASTM International

Novel Techniques in Sensory Characterization and Consumer Profiling P. Varela y G. Ares
(2014) CRC Press

L. Laguna, P. Varela, A. Salvador y S.M. Fizman
"A new sensory tool to analyse the oral trajectory of biscuits with different fat and fibre content"
Food Research International **51**, 544-553 (2013)

S. Fizman, J. Marcano y A. Tarrega
"Consumer perceptions of indulgence: a case study with cookies"
Food Quality and Preference **62**, 80 – 89 (2017)

A. Tarrega, A. Quiles, P. Morell, S. Fizman y I. Hernando
"Importance of consumer perceptions in fiber-enriched food products. A case study with sponge cakes"
Food & Function **8**, 574 – 583 (2017)

8.1 PROFESOR RESPONSABLE DEL CURSO:

Mag. María Elida PIROVANI
Profesor Titular - Dedic. Exclusiva "A"
Área de especialización: Conservación de Alimentos.
E-mail: mpirovan@fiq.unl.edu.ar

8.2 PROFESORA A CARGO DEL DICTADO DEL CURSO:

Dra. Susana Fizman (IATA- CSIC Valencia- España)
Profesora de Investigación del CSIC, Responsable de la Línea de Investigación
"Propiedades Sensoriales de los Alimentos y Ciencia del Consumidor", Departamento de
Ciencia de los Alimentos, IATA – CSIC
Todas las clases teóricas (10 h)

8.3 PROFESORA COLABORADORA EN EL CURSO

Dra. Amparo Tárrega Guillem



Ministerio de Educación
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL
Facultad de Ingeniería Química
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Científica Titular del CSIC perteneciente a la Línea de Investigación “Propiedades Sensoriales de los Alimentos y Ciencia del Consumidor”, Departamento de Ciencia de los Alimentos, IATA – CSIC

Clase Practica (5 h)

9. AYUDANTE DEL CURSO

10. CONOCIMIENTOS PREVIOS REQUERIDOS:

Los adquiridos en carreras de grado de Ingeniería en Alimentos, Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Bioquímica, Licenciatura en Química, Ingeniería Química y carreras afines.

11. FORMAS DE EVALUACIÓN:

10.1 Número de exámenes parciales: ninguno.

10.2. Tipo y duración del examen final: Escrito, comprendiendo aspectos teóricos y prácticos. Duración aproximada: 1 hora

12. CUPO: 40 personas

13. CORREO ELECTRÓNICO PARA CONSULTAS: rceruti@fiq.unl.edu.ar (Roberto Ceruti)