



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](mailto:rceruti@fiq.unl.edu.ar) (Roberto Ceruti)