



POSTGRADO	CAMPUS
INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA SUSTENTABLE	CÓRDOBA
<i>MAESTRIA EN CIENCIAS</i>	

CLAVE DEL CURSO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE CURSO	NÚMERO DE CRÉDITOS	CUATRIMESTRE
IAS 603	ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	TEÓRICO-PRÁCTICO	3	VERANO

PROFESOR TITULAR	CLAVE ACADÉMICA	PROFESOR COLABORADOR	CLAVE ACADÉMICA
DR. JOSÉ ANDRÉS HERRERA CORREDOR	X03070		

OBJETIVO GENERAL

Presentar al alumno un panorama integral del concepto de evaluación sensorial y como se aplica al control de calidad, el desarrollo de productos y la investigación.

Presentar las técnicas más utilizadas para conducir estudios sensoriales en productos agrícolas y agroalimentarios junto con el análisis estadístico e interpretación de resultados.

Realizar prácticas que permitan al alumno conducir estudios enfocados a las propiedades sensoriales de los productos agrícolas y agroalimentarios.

CONTENIDO GENERAL DEL CURSO

1. Introducción
2. Atributos sensoriales de los productos y su percepción
3. Factores a controlar en salas de evaluación, muestras y panelistas
4. Factores que influyen los veredictos
5. Medición de las respuestas
6. Técnicas para diferencia absoluta
7. Técnicas para diferencia por atributos
8. Determinación de umbrales
9. Selección y entrenamiento de panelistas
10. Técnicas de análisis descriptivo
11. Pruebas afectivas
12. Métodos estadísticos básicos
13. Técnicas discriminativas y de ordenamiento avanzadas
14. Herramientas para relacionar entre datos de laboratorio, estudios de consumo y estudios descriptivos