



Curso - Taller de Análisis Sensorial de Alimentos

14, 15 y 16 de Noviembre de 2012

Programa

Miércoles 14 de Noviembre

13.30 Hs Acreditación

13.45 Hs Apertura del Curso-Taller

14.00 a 18.00 Hs Unidad 1: Introducción y funciones de la evaluación sensorial.

Trabajo Práctico: Reconocimiento de gustos básicos.

16.00 Hs Coffe Break (15 minutos)

Jueves 15 de Noviembre

08.30 a 12.30 Hs Unidad 2: Conceptos básicos de estadística

Unidad 3: Pruebas analíticas de discriminación

Trabajos Prácticos: Reconocimiento de Olores y Prueba del Triángulo

10.00 Hs Coffe Break (15 minutos)

12.30 Hs Almuerzo Libre

13.30 a 17.30 Hs Unidad 3: Pruebas analíticas de discriminación (continuación)

Unidad 4: Ensayos descriptivos

Trabajos Prácticos: Diferencia con un Testigo y Ensayo Descriptivo

15.00 Hs Coffe Break (15 minutos)



Viernes 16 de Noviembre

08.30 a 12.30 Hs Unidad 5: Pruebas de aceptabilidad sensorial

Trabajos Prácticos: Ordenamiento de Preferencia

10.00 Hs Coffe Break (15 minutos)

12.30 Hs Almuerzo Libre

13.30 a 17.30 Hs *continuación* Unidad 5: Pruebas de aceptabilidad sensorial (continuación)

Trabajos Prácticos: Prueba de Aceptabilidad con Escala Hedónica y Organización de Trabajo Especial de Evaluación.

15.00 Hs Coffe Break (15 minutos)

Unidad 1 | Introducción y funciones de la evaluación sensorial.

Definición de evaluación sensorial. Desarrollo histórico de la evaluación sensorial. Diferencia entre análisis sensorial y probadores expertos. Funciones de la evaluación sensorial en una empresa. Implementación de un programa de evaluación sensorial. Objetivos de un programa de evaluación sensorial. Condiciones generales para el desarrollo de las pruebas: área de prueba, preparación de las muestras, factores fisiológicos y psicológicos.

Unidad 2 | Conceptos básicos de estadística

Introducción. Resumiendo información sensorial. Intervalos de confianza. Hipótesis nula. Ensayos de una y dos colas. Nivel de significación. Errores Tipo I y Tipo II.

Unidad 3 | Pruebas analíticas de discriminación

Pruebas de diferencia global y para diferenciar atributos. Diseño y análisis de resultados. Prueba del triángulo. Prueba de comparación de a pares. Prueba de diferencia con un control. Uso de la función binomial de Excel para el análisis de los resultados.

Unidad 4 | Ensayos descriptivos

Aplicaciones en la industria. Perfil de sabor. Perfil de textura. Análisis descriptivo cuantitativo: atributos, número de muestras, evaluadores, desarrollo de descriptores, escalas utilizadas, análisis estadístico y presentación de resultados.

Unidad 5 | Pruebas de aceptabilidad sensorial

Aceptabilidad global de un alimento. Razones para medir aceptabilidad sensorial. Criterios utilizados para la selección de los consumidores. Emplazamiento de la prueba: laboratorio, local centralizado y en el hogar. Métodos para medir aceptabilidad sensorial: preferencia pareada, ordenamiento de preferencia y escalas hedónicas.



Trabajos Prácticos

1. Reconocimiento de gustos básicos.
2. Reconocimiento de olores.
3. Discriminación de gaseosas por la prueba del triángulo. Análisis de resultados utilizando la función binomial de Excel.
4. Ensayo descriptivo de mayonesa. Análisis de resultados utilizando los complementos de análisis de varianza de Excel.
5. Ordenamiento de preferencia de galletitas. Uso de una planilla de Excel para el análisis estadístico de los resultados.
6. Medición de la aceptabilidad sensorial de queso Cuartirolo. Análisis de los datos utilizando los complementos de análisis de varianza de Excel.

Trabajo Especial

Se conforman comisiones de 2-3 alumnos que deberán llevar a cabo un trabajo de análisis sensorial que consiste en las siguientes etapas:

- a) Elección del producto a estudiar y problemática a resolver
- b) Ensayo de discriminación ó descriptivo: en esta etapa se evalúan las diferencias sensoriales entre dos ó tres prototipos, o entre dos ó tres marcas comerciales.
- c) Ensayo de aceptabilidad: se definen las muestras a ensayar (prototipos ó muestras comerciales), la metodología y los consumidores. Finalmente se realiza el ensayo y se analizan estadísticamente los resultados.
- d) Presentación de un informe final.

BIBLIOGRAFIA

- Hough, G. 2009. Curso-Taller de Análisis Sensorial. Nueve de Julio, Buenos Aires: Departamento de Evaluación Sensorial de Alimentos del ISETA
- Lawless, H.T. and H. Heymann. 2010. Sensory evaluation of food, principles and practices. New York: Chapman & Hall.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V. and B.T. Carr. 2007. Sensory evaluation techniques. Boca Raton: CRC Press.
- O'Mahony, M. 1986. Sensory evaluation of food: statistical methods and procedures. New York: Marcel Dekker, Inc.