



1821 Universidad de Buenos Aires

Resolución Consejo Directivo

Número:

Referencia: EX-2022-03444968- -UBA-DMESA#FCEN - POSTGRADO - SESIÓN
27/06/2022

VISTO:

La nota presentada por la Dirección del Departamento de Industrias, mediante la cual eleva la información del curso de posgrado Características Organolépticas de los Alimentos Aspectos Fisiológicos, Químicos y Sensoriales Relacionados (DOC8800001) para el año 2022,

CONSIDERANDO:

lo actuado por la Comisión de Doctorado,

lo actuado por la Comisión de Posgrado,

lo actuado por este Cuerpo en la sesión realizada en el día 26 de junio de 2022

en uso de las atribuciones que le confiere el Artículo 113° del Estatuto Universitario,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD

DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: Aprobar el dictado del curso de posgrado Características Organolépticas de los Alimentos Aspectos Fisiológicos, Químicos y Sensoriales Relacionados (DOC8800001) de 65 horas de duración, que será dictado por la Dra. Sandra Guerrero con la colaboración de los Dres. Pilar Buera, Florencia Mazzobre, Mariana Ferrario, Marcela Schenk y Cristina Dos Santos Afonso; y los Licenciados Daniela Fenoglio, Gastón Maraulo y Melina Lionello.

ARTÍCULO 2º: Aprobar el programa del curso de posgrado Características Organolépticas de los Alimentos Aspectos Fisiológicos, Químicos y Sensoriales Relacionados (DOC8800001) , que como anexo forma parte de la presente Resolución, para su dictado en el julio de 2022.

ARTÍCULO 3º: Aprobar un puntaje máximo de tres (3) puntos para la Carrera del Doctorado.

ARTÍCULO 4º: Establecer un arancel de CATEGORÍA 3 estableciendo que dicho arancel estará sujeto a los descuentos y exenciones estipulados mediante la Resolución CD N° 2852/19. Disponer que los fondos recaudados ingresen en la cuenta presupuestaria habilitada para tal fin, y sean utilizados de acuerdo a la Resolución 072/03.

ARTÍCULO 5º: Disponer que de no mediar modificaciones en el programa, la carga horaria y el arancel, el presente Curso de Posgrado tendrá una vigencia de cinco (5) años a partir de la fecha de la presente Resolución.

ARTÍCULO 6º: Comuníquese a todos los Departamentos Docentes, a la Dirección de Estudiantes y Graduados, a la Dirección de Movimiento de Fondos, a la Dirección de Presupuesto y Contabilidad, a la Biblioteca de la FCEyN y a la Secretaría de Posgrado con copia del programa incluida. Cumplido, archívese.

ANEXO

PROGRAMA

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DE LOS ALIMENTOS. ASPECTOS FISIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y SENSORIALES RELACIONADOS

Objetivos

Este curso pretende profundizar en la evaluación de las características organolépticas de los alimentos desde diferentes ángulos de estudio: el fisiológico, el químico y el sensorial. Los mismos están íntimamente relacionados, son de vital importancia al momento de evaluar la calidad de un alimento y tienen implicancia en los desarrollos tecnológicos. Los objetivos específicos son: lograr que el alumno conozca y compruebe las principales características funcionales de los sentidos puestos en juego en una situación de análisis sensorial; compare y distinga la metodología utilizada en análisis sensorial de alimentos para identificar técnicas y requerimientos para su aplicación; conozca las aplicaciones tecnológicas tendientes a conservar los atributos sensoriales en la producción de alimentos.

Contenido

Introducción y funciones de la evaluación sensorial.

Fisiología de los sentidos.

Atributos sensoriales. Implementación de programas de evaluación sensorial.

Condiciones

generales para la realización de las pruebas. Selección y entrenamiento de los jueces.

Normas

Ensayos para establecer diferencias. Ensayos que utilizan escalas y categorías. Test de similitud.

Ensayos para establecer preferencias y para establecer aceptabilidad.

Medición de umbrales

Análisis sensorial cuantitativo. Métodos estadísticos relacionados y tendencias

Medición sensorial de textura y correlación sensorial-instrumental

Metodos y tests con consumidores masivos. Tendencias actuales

Tests de medida de calidad sensorial

Generación de aromas: generación por biosíntesis, precursores y enzimas involucradas; aromas

inducidos por cortes y otros tratamientos, por fermentaciones o por reacciones.

Tendencias actuales en química y tecnología del flavor. Tecnologías de encapsulación.

Aplicaciones biotecnológicas en la producción de aromas.

Colorantes naturales y sintéticos. Fenómeno de percepción de color. Medición del color. Relaciones

sensorio-instrumentales de las propiedades estudiadas.

Bibliografía

• Caivano, J.L. y Buera M.P. Color in Food: Technological and Psychophysical Aspects, 1era

edición. CRC Press Taylor and Francis, N.Y USA (2012).

• Kemp, S. E.; Hort, J. y Hollowood, T. Descriptive Analysis in Sensory Evaluation, 1era

edición. John Wiley & Sons (2018).

Lawless, H. T. y Heymann, H. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices, 2da

edición. Springer (2010).

- Manresa González, A. y Vicente, I. El color en la industria de los alimentos: Editorial Universitaria. -- La Habana (2007) .
- Meilgaard, M.; Carr, T. B. y Civille, G. Sensory Evaluation Techniques (6ta edición) Apple Academic Press, Oakville, Canada (2016).
- Rogers, L. Sensory Panel Management. A Practical Handbook for Recruitment, Training and Performance. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition, Woodhead Publishing (2018).
- Stone, H.; Bleibaum; R.H. y Thomas, H. Sensory Evaluation Practices, 5ta edición. Academic Press (2020).
- Wong, D. W.S. Mechanism and Theory in Food Chemistry, (2da edición). Springer, California, USA (2018).