



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

1. Datos de identificación del curso

Denominación: Evaluación sensorial	Tipo: Curso-Taller	Nivel: Licenciatura
Área de formación: Especializante obligatoria	Modalidad: Mixta En línea Presencial X	
Horas de trabajo del alumno: T= 40 P= 20 HT= 60	Total de créditos: 6	Clave del curso: IK598
Nombre del profesor que Elaboró: D. en C. María Leonor Valderrama		Fecha de actualización: Diciembre 2017

2. Términos de referencia¹

Aplicar los métodos de evaluación sensorial y reconocer sus bases teóricas para su aplicación en la industria alimentaria: (investigación, control de calidad, estudios de mercado y desarrollo de nuevos productos).

3. DESCRIPCIÓN

Descripción del curso²

El estudiante tendrá las herramientas y conocimientos metodológicos para establecer y desarrollar evaluaciones sensoriales para la calificación de los atributos en los alimentos, los cuales pueden ser usados en la determinación de la preferencia y aceptación de nuevos productos, mejora de productos existentes y control de la calidad de un producto alimenticio.

Temas generales³

1. Fundamentos de la evaluación sensorial
2. Pruebas analíticas de sensibilidad y de selección de jueces
3. Pruebas analíticas discriminativas
4. Pruebas descriptivas
5. Estudios de consumidores

Recursos de Evaluación

Instrumentos/productos	Ponderación
Participación en actividades grupales: discusión de artículos, foros, debates, etc.	20%
Presentaciones (infografías, diaporamas, videos etc.)	20%
Realización de Prácticas de laboratorio y reporte	40%
Cuestionarios	20%

¹ Los términos de referencia son la carta de navegación del curso. Respetando el principio de libertad de cátedra, se definen grandes orientaciones de cada curso que cualquier profesor debe tener en cuenta, independientemente de los métodos o didácticas de aprendizaje que elija. Teniendo en cuenta que la intención formativa fundamental es que el egresado se alfabetice desde su profesión para aprender permanentemente, en los términos de referencia se establecerá la aportación de este curso a esa gran finalidad. Cada curso posee un contexto particular que debe referirse, así como las habilidades y saberes que se espera que el alumno desarrolle durante el curso.

² Dirigido a motivar a los estudiantes a tomar el curso. Explicar lo que el estudiante debe esperar de este curso.

³ Contenidos orientadores; su propósito es situar a los profesores acerca de los alcances científicos o humanistas del curso.



4. Bibliografía y recursos de aprendizaje

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)
Director editorial: Felipe Durán Ramírez; Colaboradores: María Fernanda Días Montes, Felipe Durán Ramírez; fotografía Felipe Durán Ramírez, Luis Felipe Durán Naranjo, Jonathan Durán Naranjo.	Manual del Ingeniero de Alimentos	Grupo Latino Editores	2006	Acervo General Biblioteca CUCBA
Bravo Martínez, Francisco	El manejo higiénico de los alimentos : Acorde con la NOM-251-SSA1 2010	Monografía.	2012	Acervo General Biblioteca CUCBA



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Licenciatura en Ciencia de los Alimentos