





INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO  
DIRECCIÓN DE POSGRADO

SIP-30

II. DATOS DEL PERSONAL ACADÉMICO A CARGO DEL DISEÑO O ACTUALIZACIÓN DE LA UAP

2.1 COORD. DEL DISEÑO O ACTUALIZACIÓN DE LA UAP:

DRA. MA. DEL SOCORRO LOPEZ CORTEZ

CLAVE: 10487-EC-1

2.2 PROFESORES PARTICIPANTES EN EL DISEÑO O ACTUALIZACIÓN DE LA UAP: (MÁXIMO 4)

DRA. MA. DE LA PAZ SALGADO CRUZ

CLAVE:

CLAVE:

CLAVE:

CLAVE:

III. DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DEL PROGRAMA DE LA UAP

3.1 OBJETIVO GENERAL:

ESTUDIAR LAS BASES TEÓRICAS Y LAS METODOLOGÍA APLICADAS A LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS. APLICAR Y DESARROLLAR LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA LLEVAR A CABO UN PANEL DE EVALUACIÓN SENSORIAL

3.2 COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO A LAS QUE CONTRIBUYE:

El alumno, al término del curso, contará con la información sobre la evaluación sensorial de los alimentos como una herramienta para complementar el control de calidad de un alimento, el desarrollo de nuevos productos o modificación de formulaciones así como estudios sobre la aceptación en el mercado y detección de diferencias etc.



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO  
DIRECCIÓN DE POSGRADO

SIP-30

3.3 TEMARIO:

Introducción a la evaluación sensorial de los alimentos y sus aplicaciones	2
Sistema sensor: órganos de los sentidos. Descripción y función	2
Teorías. Factores que modulan la percepción. Color, sabor, olor, tacto y gusto	2
Apariencia de un alimento. Iluminación y su relación con el producto. Procedimiento analítico	2
Textura: Parámetros que describen la textura	2
Correlación de las mediadas sensoriales e instrumentales	2
Sabores básicos. Umbrales absolutos, identificación mínima diferencia perceptible	6
Panel de evaluación sensorial	2
Laboratorio: tipo, descripción, importancia,	2
Selección y entrenamiento de jueces	2
Pruebas sensoriales	1
Pruebas discriminativas. Diferenciación y Sensibilidad (Umbrales)	6
Pruebas descriptivas. Escala de atributos y Análisis descriptivo: perfiles sensoriales	6
Pruebas afectivas. Preferencia, satisfacción y Aceptación. Escala Hedónica	6
Medición de atributos sensoriales en relación con el tiempo (Vida de anaquel)	3
Relaciones psicofísicas	2
Cata especial	3
Seminario. Discusión de resultados de sesiones prácticas	3



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

SIP-30

DIRECCIÓN DE POSGRADO



[The main body of the page contains a large area of extremely faint and illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the document.]



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO  
DIRECCIÓN DE POSGRADO

SIP-30

3.4 REFERENCIAS DOCUMENTALES:

Sensory Evaluation Techniques, 2007, 3rd. edition M. Meligaard, G. Vance Cville, B. T. Carr. CRC Press.

Analysis of variance for sensory data, 2007, P. Lea; T. Naes; M. Rodbotten; J. Willey & Sons.

Evaluación sensorial de productos agroalimentarios. 2007. Arturo Hernández Montes. Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco, Mexico.

Evaluación sensorial de los alimentos :métodos analíticos . 1996, c1989. Pedrero F., Daniel L. D.L. Pedrero F., R.M. Pangborn ; México : Alhambra.

La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. 1994. Antonio Anaidúa-Montes. Editorial Acribia, S. A.

Laboratory Methods for sensory analysis of food. 1991. L.M. Poste; D. A. Mackie; G. Butler and E. Lamond, Agriculture Canada Publiation 1864/E.

3.5 PROCEDIMIENTOS O INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN A UTILIZAR:

Examen de conocimientos teóricos: 50%

Participación en el aula, trabajos y tareas: 20%

Reportes de prácticas de las sesiones de laboratorio: 30%

