



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías

Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas

Nombre: **EVALUACION SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS**

1. Datos generales

Academia	Departamento			
CBT	Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas			
Carreras	Área de formación		Tipo	
Ingeniería Agroindustrial	Básica Particular Obligatoria		Curso- Taller	
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
PRESENCIAL		6		
Horas				
Teoría [40] Práctica[20] Total [60]				
ELABORACIÓN DE LAS UNIDADES DE APRENIZAJE				
	Nombre	Cargo	Fecha	Firma
Elaboró	Carmen Leticia Orozco López	Profesora	2017	
Liberó				
ACTUALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE				
Emisión	Nombre	Cargo	Fecha	Numero de Acta
Segunda	Elizabeth Martín Jiménez Carmen Leticia Orozco López Jorge Eduardo Olmos Cornejo	Profesores	28 de octubre, 2022	
Tercera				
Cuarta				
Quinta				
Sexta				



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos
División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías
Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas

1. Datos de identificación

Academia		Departamento		
CBT		Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas		
Carreras	Área de formación		Tipo	
Ingeniería Agroindustrial	Básica Particular Obligatoria		Curso- Taller	
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
PRESENCIAL		6		
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [40] Práctica[40] Total [80]	Antes		Después	
	Química orgánica, Química inorgánica, Bioquímica, Bioquímica de Alimentos		Inocuidad en la Industria Alimentaria, Tecnologías (varias)	
	Saberes previos			
Reacciones químicas, composición de la materia prima, cálculos composicionales				
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó		Fecha de actualización

2. Competencia general del curso

Conoce e Identifica la importancia de los componentes de la materia prima a través de los sentidos, haciendo pruebas de laboratorio con el fin de asegurar la calidad de los productos de origen alimentario y no alimentario como resultado del proceso de transformación y valor agregado

Perfil de egreso

Profesionista que planea y optimiza cadenas agroalimentarias, dándole valor agregado a la materia prima mediante la aplicación de tecnologías para la conservación y/o Transformación de productos con calidad y de bajo impacto ambiental, Gestiona formula y evalúa proyectos empresariales en el ámbito agroindustrial, participando en actividades de comercialización. Actúa con ética en el ejercicio de su profesión.

3. Competencias a desarrollar por la unidad de aprendizaje

Genéricas	Específicos	Específicas disciplinares / profesionales
"Estructura ideas y argumentos de manera clara, coherente y sintética en el desempeño de sus actividades personales y profesionales." Orienta su aprendizaje de forma estratégica y flexible en función de su perfil de egreso Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos de acuerdo con el contexto, ya sea regional, nacional o internacional	Evalúa Sistemas de Gestión de la Calidad en industrias agroindustriales. Formula productos agroindustriales mediante la aplicación de tecnologías de conservación y transformación innovadoras con la finalidad de mantener su calidad, mejorar su manejo e industrialización y aumentar su valor agregado	Resuelve con eficiencia los problemas técnicos propios de la profesión, aplicando sus conocimientos en el manejo y operación de procesos Atiende y enfrenta problemas del sector agroalimentario con creatividad y pertinencia, siempre en la búsqueda de SOLUCIONES eficientes Es crítico y analítico en la resolución de problemas Promover e integrar equipos de trabajo para el logro de la meta

4. Contenido temático por unidad de competencia

Unidad de competencia 1: Introducción a la evaluación sensorial
a. Introducción b. Sistema Nervioso Central
Unidad de competencia 2: Los sentidos y sus propiedades sensoriales de los alimentos



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos
División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías
Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas

- c. Los sentidos
- d. Estímulos sensoriales (Vista, olfato, tacto. Gusto y oído)
- e. Propiedades sensoriales (Color, Flavor, Sabor, Olor, Aroma, Textura)

Unidad de competencia 3: Clasificación del Análisis sensorial

- f. Formación de entrenadores de jueces (Tipo, selección y entrenamiento)
- g. Jurados
- h. Panel de cata
- i. Ambiente de prueba (Condiciones de la sala y tipos de paneles)
- j. Preparación y presentación de pruebas (muestra)
- k. Medición de la respuesta
- l. Pruebas discriminativas
- m. Pruebas descriptivas
- n. Pruebas afectivas

Unidad de competencias 4: Desarrollo del análisis sensorial

- o. Medición instrumental de las propiedades sensoriales de los alimentos
- p. Principales análisis estadístico en la evaluación sensorial

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acciones del estudiante	Acciones del docente
Aprendizaje cooperativo y colaborativo: Colaborativo es un método de enseñanza y aprendizaje en el cual los estudiantes trabajan en equipo para explorar una cuestión importante o crear un proyecto con sentido. El aprendizaje cooperativo, el cual será el enfoque principal de este taller, es un tipo específico de aprendizaje colaborativo. En el aprendizaje cooperativo, los estudiantes trabajan en grupos pequeños en una actividad estructurada. Ellos son individualmente responsables por su trabajo, y el trabajo del grupo en su conjunto se evaluó. Los grupos cooperativos de trabajo cara a cara y aprender a trabajar en equipo. Resolución de Ejercicios y Problemas: Situaciones en las que se solicita a los estudiantes que desarrollen las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se suele utilizar como complemento de lección magistral.	1.Organizar las actividades y material de trabajo 2.Provocar el intercambio de ideas, y el intercambio de opiniones para decisiones adoptadas y la valoración del trabajo realizado. 3.Elaboración de actividades manuales de laboratorio, prácticas, procedimientos, etc. 4.Desarrollo de estrategias para el buen desarrollo de las competencias en los alumnos	1.Resuelve con eficiencia los problemas técnicos propios de la profesión, aplicando sus conocimientos en el manejo de herramientas del control de calidad para la resolución e problemas. 2.Atiende y enfrenta problemas de la empresa en cuanto a la calidad sensorial de los alimentos. 3.Promover e integrar equipos de trabajo para el logro de la meta.

6.Criterios generales de evaluación

Actividades	Productos
1.Trabajo en equipo 2.Identificación de las propiedades sensoriales de los alimentos. 3.Diseño de programa de evaluación sensorial de los alimentos	1.Entrega del reporte de visitas 2.Desarrollo de la práctica y entrega de reporte 3.Presentación del proyecto o tema de investigación



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías

Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas

4. Resolución de casos práctico
5. Desarrollo de un producto innovador

Se recomienda que en cada actividad se practique la autoevaluación y coevaluación con los estudiantes.

7. Perfil deseable del docente

Saberes/Profesión	Habilidades	Actitudes	Valores
El profesor debe tener conocimientos de la química, física y bioquímica de los alimentos, así como de operaciones unitarias e inocuidad alimentaria	1. Integración de equipos 2. Resolución de problemas 3. Comunicación 4. Interpretación	1. Positiva 2. Compresión 3. Enfrentar nuevos retos 4. Apertura	1. Compañerismo 2. Honestidad 3. Respeto 4. Responsabilidad 5. Puntualidad

8. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
Coucquyt, Peter	El arte y la ciencia del foodpairing 10000 combinaciones de sabores que transformarán tu manera de comer	AlfaOmega	2020	http://148.202.248.73/F/TGYG1CYNRQR76JNVGF5PVL31CBCCAHIFN4RXXMHKPN996PD-22634?func=full-set-set&set_number=859080&set_entry=000001&format=999

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
Anzaldúa-Morales, Antonio	La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica	Acribia	1994	http://148.202.248.73/F/TGYG1CYNRQR76JNVGF5PVL31CBCCAHIFN4RXXMHKPN996PD-19050?func=full-set-set&set_number=858992&set_entry=000003&format=999

Nombre y firma del Jefe de Departamento


Carmen Leticia Orozco López

Nombre y firma del Presidente de academia


Jorge Eduardo Olmos Cornejo

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

DIVISIÓN DE CIENCIAS AGROPECUARIAS E INGENIERÍAS
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS PECUARIAS Y AGRÍCOLAS