

PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA: ANALISIS SENSORIAL 2018 – 2019 (2)
1. CARACTERIZACIÓN DE LA ASIGNATURA

Unidad Académica:	Facultad de ciencias agropecuarias					
Carrera:	Ingeniería Agroindustrial					
Periodo académico:	Sexto Semestre (B)					
Eje de formación:	Formación Optativa					
Tipo de asignatura:	Obligatoria					
Distribución del tiempo:	Componente presencial			Horas del Componente autónomo	Total de horas	Créditos
	Horas teóricas	Horas en otros escenarios	Total de horas presenciales			
	40	24	64	64	128	4
Sumilla de la asignatura: (máximo 100 palabras)	La asignatura se encuentra ubicada en el eje de formación optativa, la cual se pretende brindar los conocimientos básicos de la evaluación sensorial, las principales técnicas de evaluación utilizadas en ensayos analíticos con paneles no entrenados y entrenados en estudio de aceptación preferencia de consumidores y las aplicaciones en el campo del control y aseguramiento de la calidad los contenidos de la asignatura están articulados con los sentidos humanos, factores bioquímicos, fisiológicos y medioambientales que influyen en la percepción, laboratorios de ensayos, selección y evaluación de panelistas para el aseguramiento de la calidad de los resultados, pruebas sensoriales y procesamiento estadístico de los resultados.					
Pre requisito:	4.4 Control de calidad					
Equipo elaborador:	Ing. Italo Pedro Bello Moreira Mg. Sc					

2. OBJETIVOS

Objetivo de carrera	Objetivo de la asignatura
Formar Profesionales Agroindustriales con perfil amplio de producción para impulsar el desarrollo agro socioeconómico de la provincia, región y país, respondiendo a los requerimientos sociales y demandas alimenticias, utilizando materias primas agropecuarias, tecnologías e investigaciones apropiadas para el buen vivir de la población	Determinar el empleo del análisis sensorial en la Agroindustria.
	Conceptualizar las bases teóricas del análisis sensorial y ponerlas en práctica.
	Conocer las pruebas de análisis sensoriales más relevantes.
	Realizar diseños experimentales que permitan obtener resultados objetivos e interpretar los resultados con el fin de tomar decisiones

3. COMPETENCIAS
Del perfil de egreso

Realiza análisis físico – químico, microbiológicos y sensoriales en laboratorios de control de calidad en agroindustrias

Nivel de dominio

Aplica principios y leyes de ingeniería para la solución de problemas y el mejoramiento de procesos en cualquier área agroindustrial

Nivel de impacto y explicación

Alta

4. CONTENIDOS



4. CONTENIDOS

El análisis sensorial como una medición de calidad, conceptos generales del análisis sensorial, historia, definición, percepción sensorial, objetivos y finalidad del análisis sensorial, los sentidos, la vista, olfato, el gusto, el tacto, el oído, el flavor, panel de análisis, funcionamiento de un panel sensorial, los panelistas, condiciones para las pruebas, pruebas sensoriales, generalidades de las pruebas sensoriales, métodos estadísticos empleados en el AS, pruebas analíticas discriminativas, pruebas de diferenciación, prueba de comparación de pares, prueba de dúo trio, prueba de triangulo, prueba de ordenamiento, pruebas descriptivas, escala de atributos, escala de categorías, escala de estimación de la magnitud, análisis descriptivo, perfil de sabor, perfil de textura, análisis cuantitativo, pruebas afectivas, pruebas de preferencia, prueba de preferencia pareada, prueba de ordenamiento, pruebas de satisfacción, escala hedónica verbal, escala hedónica facial.

5. METODOLOGÍA

5.1. Ambiente de aprendizaje

El dominio de la producción agroindustrial y marítima, el ambiente de aprendizaje se configura desde el aprendizaje por investigación, en este sentido y recogiendo las aportaciones de diferentes autores (Porlán, 1999) quienes señalan que, los procesos de enseñanza y aprendizaje desde una perspectiva de investigación puede propiciar una transformación progresiva en la información a través de la reflexión y de la criticidad. Hay que entender la enseñanza como un proceso destinado a facilitar el aprendizaje y el desarrollo integral de los futuros profesionales para que los mismo sean capaces de participar en la toma de decisiones, y de fundamentar dichas elecciones por que poseen un conocimiento construido de manera consciente y reflexiva, a parir de verdaderos proceso de indagación y búsqueda constructiva (Bixio, 1997) estos proceso de formación han de ser abiertos, flexibles y cooperativos y deben responder a lograr un perfil de profesor capaz de producir y n se reproducir. Su objetivo es construir colectivamente una perspectiva cuestionadora, que permita investigar, construir y producir con el alumno (Duhalde, 1999).

5.2. Procesos y estrategias para el componente presencial

Lecturas compartidas

Dicha propuesta metodológica se desarrolla en un entorno que ofrece diversas fuentes de información y cuenta con unos recursos que establecen vías de comunicación para la construcción conjunta del conocimiento.

Lecturas compartidas

Desarrollo

[Handwritten signature]



Descripción metodológica	<p>Consiste en un enfoque interactivo de la lectura en entornos de investigación y aprendizaje, que implica necesariamente comprender; de no ser así, no se considera que la lectura de un texto, documento o libro aporte aprendizaje.</p> <p>Trata de promover un proceso activo, una construcción propia en la que intervienen: el tipo de texto, los conocimientos previos del lector y los objetivos de lectura. Los lectores han de apropiarse del texto, han de conseguir un objetivo, y este objetivo determina la estrategia que han de poner en marcha tanto para comprender el texto cuando se está preparando, como cuando se está leyendo para que quienes lo comprendan, sean los otros.</p> <p>La lectura compartida es un proceso de interacción, de negociación entre quien lee y el texto, transformando sus conocimientos previos en función de las aportaciones del texto.</p> <p>Supone implicarse en un proceso de predicción e inferencia continua en la que los lectores se plantean hipótesis, preguntas y van afirmando o rechazando estas.</p> <p>Leer con otros, leer para otros y discutir acerca de lo leído es una modalidad lectora que implica un mayor avance en la adquisición de aprendizajes.</p> <p>Para su puesta en marcha se organizan parejas de lectura que se eligen libremente, teniendo en cuenta los aspectos afectivos entre los participantes y dándoles la posibilidad de establecer una relación social fuera de la universidad para prepararse las lecturas. Lo que importa es la confianza mutua y la complicidad y entendimiento que exista entre los dos, porque serán aspectos que garantizaran el buen clima durante las lecturas compartidas.</p>
--------------------------	---

Finalidades	Algunas de las finalidades de la lectura compartida son: <ul style="list-style-type: none">- Fomentar la cooperación- Llevar a cabo actos lectores significativos- Fomentar la comprensión lectora- Hacer partícipe e implicarse en la elección de textos de lectura y favorecer la motivación- Indagar sobre las estrategias y potencialidades de cada sujeto en la lectura: "conocer y conocerse"
Rol del docente	Requiere abandonar la realización de lecturas para requerir una mera comprobación de lo que se ha leído, dando paso a animar, preguntar, debatir, proponer actividades, relacionar y ampliar conocimientos, seguir las sesiones de lectura y evaluar.
Rol del estudiante	Los lectores han de realizar la lectura individualmente, estudiar el texto para su posterior análisis, prepararlo para la exposición oral y textual al resto de los participantes.
Potencialidades	Defiende una concepción constructiva y un enfoque dinámico del proceso de aprendizaje y de enseñanza, en el que la colaboración implica para cada pareja que "cada uno aprende del otro y los dos avanzan".





Requisitos	Valorar la dimensión social del aprendizaje y fomentar los procesos de interacción en la formación a través de la colaboración, el reparto de tareas, el aumento de habilidades comunicativas y de expresión oral.
Ejemplo	El funcionamiento de la lectura compartida consiste en que cada pareja lee en una sesión un fragmento de la lectura elegido libremente y responde a las siguientes preguntas: El motivo de elección del fragmento. La relación del texto con los contenidos del curso o asignatura
	El conocimiento adquirido Otra posibilidad consiste en el siguiente guion de trabajo para la lectura compartida: Datos identificativos. Breve resumen de la lectura (1/2 página). Seleccionar y argumentar un máximo de 5 ideas clave. Aplicación de las propuestas del texto en la práctica profesional . Se puede dedicar 5 minutos iniciales o finales de cada sesión de clase para su realización para hacer reflexión de los temas tratados
Referencias	a. Básica. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica / Antonio Anzaldúa-Morales. CODIGO: G07139 b. Complementaria. LIBRO DIGITAL: . - Evaluación sensorial de los alimentos por Espinosa Manfugás, Julia . - Cursos de Verano, Universidad Pablo de Olavide, Sevilla (Sede Universitaria Olavide en Carmona), Aplicación del Análisis Sensorial de los Alimentos en la Cocina y en la Industria Alimentaria, Gustavo A. Cordero-Bueso. 2013

5.3. Procesos y estrategias para otros escenarios

Aunque ha habido muchas matizaciones posteriores, la aportación más clásica y conocida a los estilos de liderazgo establece tres estilos básicos:

- Estilo autoritario o directivo: es el profesor el que señala las tareas y la forma de llevarlas a cabo, critica y alaba personalmente, ordena lo que en cada caso debe hacerse para alcanzar el objetivo y distribuye los cometidos individuales.
- Estilo democrático o participativo, los alumnos participan en la confección de los proyectos y en las decisiones a adoptar en las diferentes actividades. Los cometidos de cada uno se distribuyen de común acuerdo. El líder participa como uno más en las actividades y, en lugar de alabanzas o críticas personales, da instrucciones técnicas o reconoce el trabajo realizado.
- Estilo laissez-faire o pasivo: la conducta del profesor es pasiva, reacciona tan sólo cuando se lo solicitan los miembros del grupo.

Otros autores llegaron a clasificaciones similares, aunque con denominaciones menos connotadas. Así Anderson y Brewer (1945) hablaron de profesores dominantes y profesores integradores.



5.4. Procesos y estrategias para el componente autónomo

Lecturas, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, tanto analógicos como digitales, generación de datos y búsqueda de información, elaboración individual de ensayos, trabajos, exposiciones.

6. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Ámbito	Peso	Estrategias
Actuación	15%	Lecturas compartidas
		Lectura individual
		Análisis, síntesis y comentario
		Exposición
Producción	55%	Comprensión de materiales bibliográficos
		Elaboración individual o grupales de ensayos
		Informes de trabajos prácticos
		Generación de datos
		Interpretación de datos
Acreditación	30%	Examen físico
		Examen práctico "visita In situ"

7. BIBLIOGRAFÍA (Física y/o Digital)

7.1. Básica

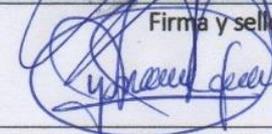
La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica / Antonio Anzaldúa-Morales. CODIGO: G07139

7.2. Complementaria

LIBRO DIGITAL:

- Evaluación sensorial de los alimentos por Espinosa Manfugás, Julia
- Cursos de Verano, Universidad Pablo de Olavide, Sevilla (Sede Universitaria Olavide en Carmona), Aplicación del Análisis Sensorial de los Alimentos en la Cocina y en la Industria Alimentaria, Gustavo A. Cordero-Bueso. 2013

8. VISADO

APROBACIÓN Y REGISTRO DEL PROGRAMA ANALÍTICO DE ASIGNATURA			
ELABORACIÓN	APELLIDOS Y NOMBRES		FIRMA
		Bello Moreira Italo Pedro	
REVISIÓN		APROBACIÓN	
Firma y sello		Firma y sello	
			
Abg. Julio Ávila Roca y Geovanny Arauz Barcia (f) Comisión Académica		Ing. Yessenia García Montes Mg. Sc. (f) Decano/a	
FECHA:	01-05/10/2018	FECHA:	01-05/10/2018



-FIN-