



Centro Universitario del Norte

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE CIENCIAS SOCIALES

Academia:

Gestión de servicios de Salud

Nombre de la unidad de aprendizaje:

EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8876	32	32	64	6

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CL = curso laboratorio	Licenciatura	(LNTO) LICENCIATURA EN NUTRICION / 3o.	NINGUNO

Área de formación:

OPTATIVA ABIERTA

Perfil docente:

Profesional con experiencia en evaluación sensorial de los alimentos, preferentemente licenciado en nutrición con posgrado en áreas afines concluido o en proceso. En constante actualización disciplinar, capaz de formar recursos humanos en nutrición competentes para identificar características organolépticas ideales de los alimentos, considerando la normatividad nacional e internacional vigente.

Elaborado por:

LN Verónica Bautista Olgún
MNC Erika Elizabeth Mejía Marín
LN Aracely Mercado Zepeda, NC.
LN Hilda Beatriz Orozco Anzo

Evaluado y actualizado por:

Academia Gestión Servicios Salud

Fecha de elaboración:

25/09/2015

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

[FECH_ACTU]

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICION

Profesionales

Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respecto a la cosmovisión de la población n el contexto económico y político, nacional e internacional.

3. PRESENTACIÓN

La unidad de aprendizaje determina las características de aceptación de los alimentos con base a la percepción visual, oral, sensorial y olfativa, permitiendo al licenciado en nutrición determinar si los insumos son los adecuados para la preparación y consumo de los mismos. Así como la aceptación del producto y/o la preparación final del alimento, garantizando la calidad de los mismos.

La Evaluación sensorial de los alimentos es una herramienta imprescindible para el nutriólogo en cualquiera de las áreas de la nutrición ya que permite la toma de decisiones de aceptación y/o rechazo de un insumo final.

La evaluación sensorial de los alimentos permite al nutriólogo identificar las características de aceptación adecuadas.

Producción y disponibilidad de alimentos:

Gestión organizacional de servicios de alimentos: Diseñar un servicio de alimentos contemplando elementos legales, organizacionales y administrativos.

Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud: Analizar las distintas propuestas de menús institucionales y la organización de los servicios de alimentos en instituciones públicas o privadas.

Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones:

Práctica profesional en gestión en servicios de alimentos:

Práctica profesional en ciencias de los alimentos:

Prerrequisito: sin prerrequisitos

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Evalúa el resultado de los análisis sensoriales de los alimentos con la finalidad de controlar la calidad antes y después de que éstos sean sometidos a un procesamiento, físico, químico o bioquímico; conforme a la normatividad nacional e internacional vigente.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">* Interpretar las características organolépticas de los alimentos.* Aplicar los conceptos y la metodología del análisis sensorial de alimentos.* Aplicar la normatividad nacional e internacional vigente que regula los análisis sensoriales de los alimentos.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">* Comprende los conceptos y la metodología del análisis sensorial de alimentos.* Conoce la normatividad nacional e internacional vigente que regula los análisis sensoriales de los alimentos.

Formativos	<ul style="list-style-type: none"> * Actúa con liderazgo, ética y responsabilidad. * Trabaja en grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios. * Actúa de manera innovadora y creativa.
-------------------	--

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Características organolépticas de los alimentos: olor, color, sabor y textura.

- * Carnícos
- * Lácteos
- * Frutas y verduras
- * Grasas y aceites
- * Secos

Métodos de análisis cualitativos

- * Sensitivos

Métodos de análisis cuantitativos

- * Ph
- * Humedad

Normatividad aplicada a los diferentes grupos de alimentos

- * Carnícos
- * Lácteos
- * Frutas y verduras
- * Grasas y aceites
- * Secos

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Durante el curso el alumno y el profesor logran las competencias utilizando la búsqueda y revisión de literatura científica, elabora reporte de lectura y otras actividades que le permitan comprender los aspectos teóricos y posteriormente llevarlos a la aplicación práctica (en espacios reales), teniendo como guía el manual de prácticas y la plataforma virtual (MOODLE).

Se anexa el apartado de planeación e instrumentación didáctica, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio auto dirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorio, uso de TICS u otros contextos de desempeños.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Reporte de prácticas de determinación de humedad.	La humedad será determinada en los distintos grupos de alimentos según temporada del año, reportando en % de humedad por alimento.	En el Laboratorio de Ciencias de los Alimentos.
Reporte de práctica de pH.	El pH será determinado en los distintos grupos de alimentos según temporada del año, reportando en escala de potencial de hidrógeno del grupo de alimento.	En el Laboratorio de Dietología.
Interpretación de análisis sensoriales de los distintos grupos de alimentos.	Considerando los aspectos metodológicos y normativos vigentes en los distintos grupos de alimentos, con criterios de aceptación o rechazo.	En el laboratorio y aula.

Lectura de la normativa nacional vigente y de artículos disciplinares del área.	De los análisis sensoriales de los alimentos a nivel nacional.	Plataforma virtual MOODLE y aula.
---	--	-----------------------------------

9. CALIFICACIÓN

Reporte de lectura de artículos disciplinares...	10%
Reporte de prácticas...	25%
Examen	15%
Investigación y tareas.....	20%
Estudio sensorial de producto terminado.....	30%

10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Carpenter R. P. Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos. Zaragoza, España. Editorial Acribia. Reimpresión 2009, ed. 2002. (210 p).
2. Ibáñez Moya C., Barcina Angulo Y. Análisis Sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. Barcelona, España. New York, USA. Springer. 2001. (180 p).
3. Sancho Valls J., Bota Prieto Enric, de Castro Joan Joseph. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Barcelona, España. Universitat de Barcelona. 1999 (336 p) Clasificación CEDOSI CUCS: TX 541 S35 (2 ejemplares)
4. Anzaldúa Morales A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Zaragoza, España. Editorial Acribia. 1994. (198 p)
5. Fisher Carolyn, Scott T. R. ; tr. Salvador Climent Peris. Flavores de los alimentos: biología y química. Zaragoza, España. Editorial Acribia. 2000. (IX, 212 p)
- Clasificación CEDOSI CUCS. TX 541 F58 (1 ejemplar)

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

6. Helen Charley. Tecnología de los alimentos. Editorial LIMUSA 2014