

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS, FÍSICAS Y NATURALES**  
**ESCUELA DE INGENIERÍA QUÍMICA**

**TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**  
**TRABAJO PRÁCTICO DE ANÁLISIS SENSORIAL**

**Docentes:**

Dra. Marcela L. Martínez

Dr. Pablo D. Ribotta

Ing. Hernán C. Severini

Dr. Pablo Palavecino

## TRABAJO PRÁCTICO “EVALUACIÓN SENSORIAL”



### OBJETIVOS

- Reconocer e identificar los atributos sensoriales que determinan la calidad de un alimento dado.
- Definir la metodología para llevar a cabo la evaluación sensorial tanto descriptiva como afectiva.
- Definir la escala de medición a utilizar en el análisis.

### EXPECTATIVAS DE LOGRO

#### Comprender:

- La importancia de la evaluación sensorial en estudios de mercado, control de calidad de alimentos y en investigación, desarrollo e innovación de nuevos productos.
- La metodología para llevar a cabo el análisis sensorial de un producto.

#### Desarrollar habilidad para:

- Identificar y definir atributos.
- Elaborar instructivos y planillas de evaluación.
- Seleccionar escalas y referencias.
- Efectuar pruebas sensoriales descriptivas y afectivas.
- El análisis estadístico de los resultados.

#### Demostrar capacidad para:

- Organizar las actividades planteadas.
- Realizar las actividades en forma coordinada y ordenada.

### INTRODUCCIÓN

Las características sensoriales de un alimento son esenciales para determinar su calidad desde la visión del consumidor. La evaluación sensorial es una disciplina científica que estudia, mide e interpreta

las reacciones que provocan las características de los alimentos y otros materiales mediante los sentidos: olfato, vista, gusto, tacto y oído.

### **ANÁLISIS SOLICITADOS**

Prueba Descriptiva: Perfil Sensorial

Prueba Afectiva: Ordenamiento de Preferencia

### **ACTIVIDADES A RESOLVER ANTES DEL DÍA DEL TRABAJO PRÁCTICO**

1. Evaluar el producto seleccionado y establecer cuáles notas de sabor y textura hay que tener en cuenta para describirlo utilizando la herramienta de la calidad "lluvia de ideas".
2. Seleccionar al menos cuatro atributos representativos que describa el producto. Si es necesario corroborar con bibliografía.
3. Definir los atributos de manera clara para que todos los jueces interpreten y evalúen lo mismo.
4. Seleccionar las referencias, estándar y escala a utilizar en la evaluación sensorial.
5. Elaborar el instructivo a utilizar en la reunión previa y durante la evaluación sensorial.
6. Redactar y diseñar las planillas de evaluación.

### **ACTIVIDADES A REALIZAR EL DÍA DEL TRABAJO PRÁCTICO EN LA SALA DE EVALUACIÓN SENSORIAL**

7. Análisis sensorial:
  - a. Reunión con jueces. Definir claramente los atributos y forma en que se evalúan. Se puede realizar prueba con muestra externa (no incluida en el panel).
  - b. Preparación y rotulación de muestras.
  - c. Análisis sensorial
  - d. Recopilación de datos.

### **Informe**

El mismo debe contener las características del alimento analizado y definición de los atributos evaluados. Planillas usadas, resultados, análisis estadístico (calcular media, desvío y coeficiente de variación) para cada atributo, realizar un análisis de varianza para establecer si existen diferencias estadísticamente representativas entre las muestras para cada atributo evaluado, establecer el orden de preferencia para cada una de las muestras evaluadas y elaborar conclusiones.

**Productos:**

Siempre se trabaja en base a tres marcas de cada producto:

Producto 1: GELATINA “SABOR A ELECCIÓN DE LOS ESTUDIANTES”

Producto 2: CERVEZA SIN ALCOHOL

Producto 3: SALCHICHAS

Producto 4: SNACKS SALUDABLES