

SENSORIALIDAD EN PRODUCTOS AGROPECUARIOS (SENSORIALITY EVALUATION OF AGRICULTURAL PRODUCTS)

IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA (Plan Nuevo)

CÓDIGO	SEMESTRE	SCT presencial	SCT Alumno	SCT total	Requisito	Línea de formación y tipo de asignatura	Unidad responsable
EPA-AYE-055	Primavera	2,5	1,5	4	Ciclo Básico Aprobado	Ciclo Especializado, Asignatura Electiva	Departamento de Agroindustria y Enología

SCT: Sistema de Créditos Transferibles. SCT presencial: horas teóricas y horas prácticas.

IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA (Plan Antiguo)

CÓDIGO	SEMESTRE	UD presencial	UD Alumno	UD total	Requisito	Línea de formación y tipo de asignatura	Unidad responsable
	Primavera	5	3	8	Ciclo Básico Aprobado	Electiva Profesional	Departamento de Agroindustria y Enología

UD: Unidad docente.

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura de “sensorialidad en productos silvoagropecuarios” es un curso introductorio que está enfocado en definir el ámbito del análisis sensorial de alimentos, desde su desarrollo histórico hasta sus aplicaciones en diferentes tipos de productos agropecuarios. En el transcurso del curso, se tratarán los principios básicos del análisis sensorial, los umbrales de percepción; definición, clases y determinación. La asignatura tratará la importancia de los sentidos y los mecanismos de la transmisión de los impulsos, se releva la importancia de la sensorialidad en la elección de los productos en el mercado y su efecto en el desempeño comercial de ellos. El curso como parte del ciclo especializado considera discutir las experiencias de investigación y desarrollo realizadas en diferentes grupos de productos agropecuarios, analizando opciones de trabajo futuro.

TIPO DE TRABAJO REALIZADO EN LA ASIGNATURA

Multidisciplinar
 Interdisciplinar
 Transdisciplinar
 Otro / No aplica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Reconoce los factores sensoriales que determinan las características de un producto agropecuario, con el fin de integrarlos, en situaciones de estudio, y realizar propuestas metodológicas que conduzcan a un producto de interés.
- Analiza el impacto que tiene la sensorialidad de los productos agropecuarios en el desarrollo comercial de ellos, con el propósito de reconocer la importancia de satisfacer las expectativas de los consumidores y mantener la sostenibilidad de un negocio.

ÁMBITOS DE ACCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO DEL/LA INGENIERO/A AGRÓNOMO/A

Calidad Alimentaria, Conservación y Transformación: se refiere a la gestión de la calidad de materias primas para los procesos de conservación y transformación de productos de origen vegetal y animal, considerando técnicas innovadoras, pertinentes y sostenibles para la obtención de alimentos e ingredientes naturales alimentarios, de manera de obtener productos saludables, inocuos y de calidad.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS (de enseñanza –aprendizaje)

Activación de conocimiento, análisis de situaciones reales de ensayos de evaluación sensorial, discusiones grupales, realización de mapas conceptuales, auto instrucción a través de lecturas y generación de informes.

RECURSOS DOCENTES

Clases teóricas, participativas y prácticos en el laboratorio de análisis sensorial.

CONTENIDOS

<i>Capítulos</i>	<i>Contenido</i>
Introducción	<ul style="list-style-type: none"> ● Introducción a la sensorialidad ● Importancia de la sensorialidad en el mercado de los alimentos ● Marketing y sensorialidad
Sensorialidad de productos agropecuarios frescos	<ul style="list-style-type: none"> ● Frutas ● <i>Berries</i> ● Hortalizas ● Uso de desechos de frutas y hortalizas (percepción sensorial) ● Flores ● Productos del mar
Sensorialidad de productos agropecuarios procesados	<ul style="list-style-type: none"> ● Vinos ● Aceites ● Derivados de cereales ● Uso de edulcorantes

PROFESORES PARTICIPANTES (Lista no excluyente)

<i>Profesor/a (indicar título y/o Grado)</i>	<i>Departamento</i>	<i>Especialidad o área</i>
Marcela Medel, Ing. Agr. Dra. (profesora encargada)	Agroindustria y Enología	Sensorialidad de alimentos y de vinos

Rodrigo Infante, Ing. Agr. Dr.	Producción Agrícola	Mejoramiento genético de frutas
Elías Obreque, Ing. Agr. Dr.	Agroindustria y Enología	Caracterización química y sensorial de compuestos fenólicos
María Hurtado, Ing. Agr. Dra.	Agroindustria y Enología	Caracterización química y sensorial de aceite de oliva
Karina Estay, Ing. Agr. PhD.	Agroindustria y Enología	Sensorialidad de vegetales en niños
Jurij Wacyk, Ing. Agr. PhD.	Producción animal	Producción de alimentos en salmones
Loreto Prat, Ing. Agr. Dra.	Producción Agrícola	Caracterización de Frutillas y Cactáceas
Víctor Hugo Escalona, Ing. Agr. Dr.	Producción Agrícola	Postcosecha de frutas y hortalizas
Danilo Aros, Ing. Agr. Dr.	Producción Agrícola	Mejoramiento genético, conservación y caracterización de flores
Carolina Fredes, Ing. Agr. Dra.	Invitada Nutrición y alimentos (PUC)	Nutrición y alimentos
Paola Silva, Ing. Agr. Dra.	Producción Agrícola	Mejoramiento genético, producción y calidad de cultivos tradicionales
Loreto Contador, Ing Agr. Dra.	Invitada	Calidad de la fruta
Marcos Mora, Ing. Agr. Dr.	Gestión e innovación rural	Marketing y sensorialidad de alimentos
Rodrigo Uribe, Psicólogo, Dr.	Invitado Administración (FEN)	Marketing y sensorialidad de alimentos

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

<i>Instrumentos</i>	<i>Ponderación (%)</i>
1a Prueba	33%
2a Prueba	33%
Trabajo grupal	33%
Nota presentación a examen (NPE)*	75%
Examen	25%

*Si la NPE es igual o mayor a 5,0 el alumno puede optar a no rendir el examen y obtener como nota final la nota de presentación, siempre y cuando se cumpla con el requisito de asistencia y que las Notas parciales, con un 25 % de ponderación o más, tengan nota mayor o igual a 4,0.

Cuando la NPE sea inferior a 5,0, excepcionalmente podrá aplicarse el criterio del profesor(a)

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

- H.T. Lawless, H. Heymann.2010. Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices. Editions Springer.596 p.
- F. Depledge et al., 2008. Evaluation sensorielle, Manuel Méthodologique. Editions Lavoisier.524p.
- S. E. Kemp, T. Hollowood, J. Hort.2009. Sensory Evaluation. Editions Wiley-Blackwell.196p.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- G. Ares y P. Varela, 2018. Methods in consumer research. New approaches to classic methods. Editions Elsevier. Volumen 1, 628p
- G. Ares y P. Varela, 2018. Methods in consumer research. Alternatives approaches and special applications. Editions Elsevier. Volumen 2, 478p

RECURSOS WEB

- Food Quality and Preferences, Appetite, Food Research International, Journal of Sensory of Studies, etc.