



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE INGENIERIA

GUÍA DE PRÁCTICAS				VERSIÓN: 1																																				
PERIODO ACADÉMICO: 2025-15				Páginas 3																																				
CARRERA: AGROINDUSTRIA		DOCENTE: ANA MEJÍA LÓPEZ		SEMESTRE: Tercero PARALELO: A																																				
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: ANÁLISIS DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES		CÓDIGO DE LA ASIGNATURA: AGP230131		LABORATORIO: Control de Calidad																																				
				MODALIDAD: PRESENCIAL																																				
Práctica No.: 6	Tema: Análisis Sensorial	Duración: 4 horas	No. Grupos 6	No. Estudiantes (por Grupo) 5 por 4 y 4 por 2																																				
Objetivos de la práctica:																																								
<ol style="list-style-type: none"> 1. Adquirir destrezas con los órganos en diferentes paneles sensoriales 2. Identificar los gustos básicos (ácido, amargo, salado y dulce) y su zona de detección en la cavidad bucal 3. Utilizar las pruebas de umbral para conocer la capacidad de cada alumno para detectar y reconocer a una concentración dada un gusto básico, para saber si existe diferencia por género. 4. Uso de pruebas afectivas, discriminatorias y descriptivas de evaluación sensoria 																																								
Equipos, Materiales, Insumos:																																								
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vasos plásticos pequeños, Servilletas, un pañuelo para cubrir los ojos ✓ Diferentes alimentos (galletas, tostadas, peras, maní, papas fritas, zanahoria, chitos, Pan francés, habas tostadas, pepino) Agua natural ✓ Soluciones acuosas de sacarosa de diferentes concentraciones. ✓ Soluciones acuosas de cafeína de diferentes concentraciones. ✓ Soluciones acuosas de ácido cítrico de diferentes concentraciones. ✓ Soluciones acuosas de cloruro de sodio de diferentes concentraciones. ✓ Yogurt de tres sabores de dos plantas lácteas distintas ✓ Chocolate de dos empresas distintas 																																								
Procedimiento																																								
Se deberá enjuagar la boca con agua entre cada muestra.																																								
Parte 1																																								
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se presentan al alumno cuatro vasitos debidamente rotulados con los cuatro gustos básicos, para que el alumno se familiarice con ellos a bajas concentraciones (Ácido: Ácido cítrico 0.06% Dulce: Sacarosa 0.6% Salado: NaCl 0.15%, Amargo: Cafeína 0.03%) e indique en qué zona de la lengua percibe cada uno. ✓ Posteriormente se presenta una serie soluciones acuosas de un gusto básico a diferentes concentraciones (indicadas en la tabla) . El alumno deberá indicar qué gusto percibe y el umbral. 																																								
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Conc. %</th> <th>Ac. cítrico</th> <th>NaCl</th> <th>Sacarosa</th> <th>Cafeína</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0.000</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>0.000</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0.010</td> <td>0.04</td> <td>0.15</td> <td>0.004</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>0.020</td> <td>0.13</td> <td>0.35</td> <td>0.010</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>0.025</td> <td>0.15</td> <td>0.40</td> <td>0.015</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>0.030</td> <td>0.18</td> <td>0.50</td> <td>0.020</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>0.035</td> <td>0.20</td> <td>0.60</td> <td>0.030</td> </tr> </tbody> </table>						Conc. %	Ac. cítrico	NaCl	Sacarosa	Cafeína	1	0.000	0.00	0.00	0.000	2	0.010	0.04	0.15	0.004	3	0.020	0.13	0.35	0.010	4	0.025	0.15	0.40	0.015	5	0.030	0.18	0.50	0.020	6	0.035	0.20	0.60	0.030
Conc. %	Ac. cítrico	NaCl	Sacarosa	Cafeína																																				
1	0.000	0.00	0.00	0.000																																				
2	0.010	0.04	0.15	0.004																																				
3	0.020	0.13	0.35	0.010																																				
4	0.025	0.15	0.40	0.015																																				
5	0.030	0.18	0.50	0.020																																				
6	0.035	0.20	0.60	0.030																																				
Parte 2																																								
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esta prueba se trabajará en parejas. En la primera etapa un alumno fungirá primero como juez y el otro como auxiliar y en la segunda etapa se invierten. 																																								

Anexos.**Responder las siguientes preguntas**

1. ¿Por qué se dice que ningún instrumento puede suplir a la evaluación sensorial?
2. ¿Cuáles son los sentidos que más se utilizan al evaluar las características sensoriales de un alimento?
3. Relacione los colores: amarillo, rojo, anaranjado, rosado, crema, café, violeta o morado, negro enunciados con el sabor de uno o más alimentos
4. Relacione los siguientes olores frutas, rancio, anisado, aromático, etéreo, frescas, el olor indicado con uno o varios productos alimenticios
5. ¿Cuáles atributos sensoriales se pueden describir en los siguientes ejemplos? Manzana, Queso, Tequila, Crema, Yogurt
6. Dar ejemplos de productos que, evaluados sólo con la vista, engañen al consumidor y que al probarlos se dé cuenta de su deterioro.
7. ¿Se encontró alguna relación necesaria entre los sentidos para describir correctamente las muestras trabajadas?
¿Entre qué sentidos?
8. ¿Es posible tener una descripción completa de algún alimento haciendo uso únicamente del sentido de la vista y tacto?
9. ¿Se entiende lo mismo por sabor y gusto? Explique.
10. Mencione algunos factores que pueden afectar las diferentes sensaciones.
11. ¿Un juez con ageusia o hipogesia pueda inducir a un error en la evaluación del sabor?
12. Si un juez no reconoce un gusto, ¿queda descartado para recibir un entrenamiento posterior? explique

Referencias bibliográficas:

Uso de pruebas afectivas, discriminatorias y descriptivas de evaluación sensorial en el campo gastronómico
<http://dx.doi.org/10.23857/dom.cien.pocaip.2017.4.3.julio.253-263>
URL:<http://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/index> Número Publicado el 31 de julio de 2018.

Fecha de Revisión y Aprobación: 15 de abril del 2025

Firma Director de Carrera

Firma Docente