



# **CARRERA: Tecnicatura en Gastronomía**

**Evaluación sensorial  
de alimentos y  
bebidas**

**Módulo: III**

**Modalidad: Presencial**

**Carga Horaria: 3**

**Créditos educativos: 5**

### **I) Propósitos de la unidad curricular**

Esta unidad curricular tiene como propósito desarrollar competencias que permitan al estudiante valorar los aspectos organolépticos de alimentos y bebidas con el fin de utilizar la evaluación sensorial como una herramienta para la innovación gastronómica, el control de calidad y el desarrollo de productos culinarios según los estándares de calidad que exige el mercado actual.

Asimismo, la unidad promueve una perspectiva interdisciplinaria que reconoce la diversidad de percepciones vinculadas al gusto, el aroma, la textura y la apariencia, fomentando una práctica sensorial crítica en los distintos ámbitos de la gastronomía.

### **II) Resultados de aprendizaje**

- Valora alimentos y bebidas mediante análisis y evaluación sensorial como herramienta de observación y descripción para el control de calidad y el desarrollo de propuestas armónicas y productos con potencial gastronómico.
- Estudia las características organolépticas de alimentos y bebidas para describir los atributos sensoriales para lograr la armonización adecuada.

### **III) Saberes estructurantes de la unidad curricular**

1. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN SENSORIAL
2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

### **IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes**

1. Análisis y Evaluación sensorial
  - 1.1. Definición, descriptores, umbrales, factores que inciden en la percepción
  - 1.2. Parámetros de evaluación
    - 1.2.1. Aspecto visual de alimentos y bebidas: definición, parámetros de apariencia.
      - 1.2.1.1. Color

- 1.2.2. Análisis olfativo: Definición de olor y su percepción. Moléculas aromáticas y estimulación olfatoria. Test de reconocimiento de olores.
  - 1.2.2.1. Definición de aroma y lugar de percepción. Prácticas de aroma en boca.
- 1.2.3. Análisis del sabor
  - 1.2.3.1. Gustos básicos y percepción en boca.
  - 1.2.3.2. Sensaciones somatosensoriales en boca (sensaciones de textura en boca)
  - 1.2.3.3. Análisis olfativo en boca (aroma).
- 2. Origen, historia, características organolépticas, composición y análisis sensorial.
  - 2.1. Alimentos (Frutas y vegetales, carnes, pastas, pescados y mariscos, quesos, aceites de oliva)
  - 2.2. Fermentados (Cerveza, vino)
  - 2.3. Destilados (Vodka, ron, whisky)
  - 2.4. Otras bebidas (café, té, aguas saborizadas, etc.)

## **V) Orientaciones pedagógicas**

La unidad curricular se implementará como un taller presencial demostrativo y participativo, centrado en el desarrollo de competencias en el ámbito del análisis y la evaluación sensorial de alimentos y bebidas. Se sugiere realizar encuentros presenciales integrados con los talleres de cocina y pastelería. En este espacio, el docente llevará a cabo demostraciones de las técnicas de evaluación sensorial, promoviendo la estandarización de los procesos de evaluación y registro, involucrando activamente a los estudiantes.

La evaluación debe ser continua y formativa, basándose en criterios claros que deberán ser comunicados al estudiante desde el inicio de la unidad curricular. Se recomienda utilizar instrumentos y técnicas como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación, que permitan una valoración objetiva y precisa del progreso del estudiante.

Además, resulta relevante coordinar actividades integradoras que conecten todas las unidades curriculares del semestre y se realicen en espacios diversos, con el objetivo de promover una formación más holística y enriquecedora.

El docente, a través de la plataforma educativa deberá facilitar los materiales de estudio y la

bibliografía correspondiente a la unidad curricular en tiempo y forma, con el fin de permitir al estudiante autogestionar el aprendizaje y consultar cada vez que lo requiera. Asimismo, se registrarán allí las rúbricas u otros instrumentos de evaluación previo a la realización de la misma y la retroalimentación de las actividades realizadas.

## **VI) Bibliografía**

- Apesteguía, J. (2024). *Evaluación sensorial*. Libros de Cátedra.
- Badui, S. (2012). *Química de los Alimentos*. México: Pearson.
- Catania, C y Avagnina, S. (2010). *La interpretación sensorial del vino: curso superior de degustación*. Mendoza: Caviar Bleu.
- Cordero-Bueso, G. A. (2013). *Aplicación del análisis sensorial de los alimentos en la cocina y en la industria alimentaria*, 9.
- Manfugás, J. E. (2020). *Evaluación sensorial de los alimentos*. Cuba: Editorial Universitaria.
- McGee, H. (2010). *La buena cocina: Cómo preparar los mejores platos y recetas*. Editorial Debate.
- McGee, H. (1984). *La cocina y los alimentos*. Estados Unidos: Debate.
- Medina, M. Á. T. (2022). *Cata de alimentos en hostelería. HOTR0110*. IC Editorial.
- Myhrvold, N. et al. (2011). *Modernist Cuisine. El arte entre la ciencia y la cocina*. Estados Unidos: Taschen.
- Pulido, C. (2004). *Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas. HOTR0209 - Sumillería*. IC Editorial.
- Torricella-Morales, R. et al. (2020). *Evaluación sensorial aplicada a la investigación, desarrollo y control de la calidad en la industria alimentaria*. Cuba: Editorial Universitaria
- Uceda, M. et al. (2010). *Manual de Cata y Maridaje del Aceite de Oliva*. Córdoba: Almuzara.