



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL



LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL

1. Descripción del Laboratorio



El Laboratorio de Análisis Sensorial es una dependencia de la Planta Piloto II del Departamento de Ingeniería de Alimentos, ubicado en el Bloque B2 del Campus Berástegui. Se encuentra operativo desde el año 2018, desarrollando funciones de docencia, investigación y extensión. Dispone de cinco áreas que cumplen con la Norma Técnica Colombiana 3884 de 1996: el área de prueba cuenta con 10 cabinas individuales permanentes que garantizan la privacidad de evaluadores sensoriales disminuyéndose al mínimo las distracciones; dichas cabinas se encuentran conectadas al área de preparación de muestras la cual dispone de todos los implementos, equipos e infraestructura para una adecuada preparación, manipulación y disposición de las muestras.

El área de deliberación en grupo se encuentra continua al área de prueba, permitiéndose en esta realizar todos los análisis grupales que incurren en la etapa de entrenamiento de los catadores. Así mismo, se cuenta con un área de almacenamiento para la disposición y organización de los materiales del laboratorio y un área de oficina.

El laboratorio opera para estudiantes de pregrado y posgrado que llevan a cabo prácticas académicas de la asignatura de Análisis Sensorial, en donde el conocimiento se materializa. También, se desarrollan y aplican las metodologías que propone el análisis sensorial en los trabajos de investigación como opción de grado, proyectos de investigación internos y externos; además, se presta servicios a las empresas interesadas en el portafolio que ofrece el laboratorio.

Día a día el personal del laboratorio se compromete con las actividades para alcanzar el logro de los objetivos académicos, investigativos y de extensión, apuntando siempre a la mejora continua de los procesos con la finalidad de prestar siempre servicios de calidad.

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.
Email: labasensorial@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3205216189 - 3016094080



Certificado SC 5278-1



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL



Res. MEN 2956 de 22 de marzo de 2019. Vigencia: 4 años



Área de prueba (Cabinas individuales)



Área de preparación

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.
Email: labasensorial@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3205216189 - 3016094080





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL



acreditada
INSTITUCIONALMENTE
Res. MEN 2956 de 22 de marzo de 2019, vigencia: 4 años



Área de deliberación grupal



Área de almacenamiento

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.
Email: labasensorial@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3205216189 - 3016094080

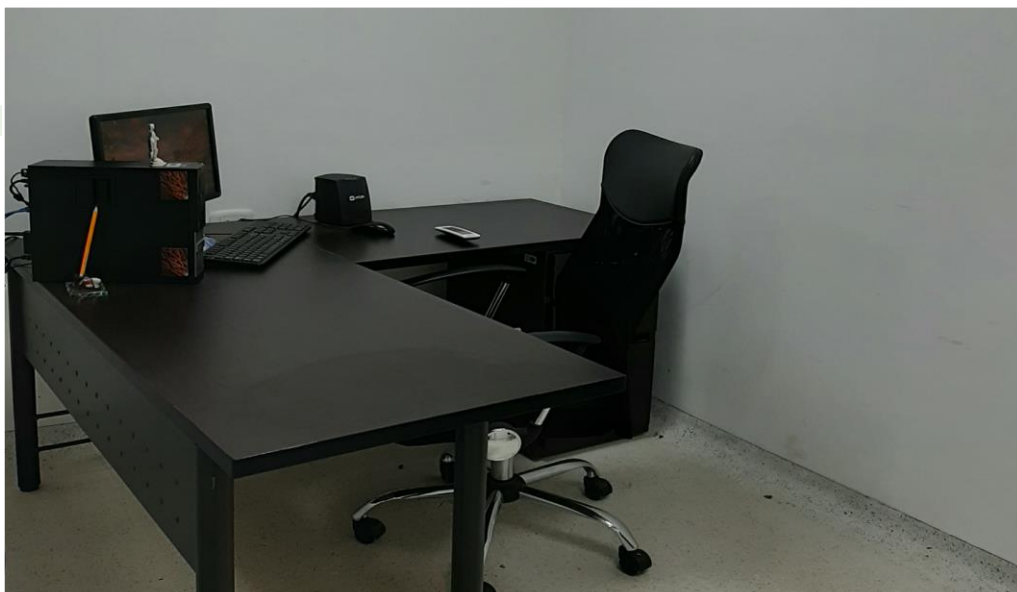




"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL



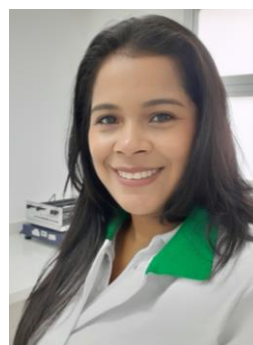
Área de oficina

2. Personal responsable

El laboratorio cuenta con un personal especializado para la planeación, ejecución y análisis de pruebas de evaluación sensorial: un coordinador y un asistente de laboratorio.



Claudia Denise De Paula
Coordinador



María Alejandra Romero Martínez
Asistente de laboratorio

Contacto: labasensorial@correo.unicordoba.edu.co

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.
Email: labasensorial@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3205216189 - 3016094080



Certificado SC 5278-1



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL



3. Actividades

Semestralmente en la Asignatura de Análisis Sensorial se desarrollan 16 prácticas académicas, relacionadas con selección de catadores, pruebas discriminativas, afectivas de preferencia y aceptación, y descriptivas. Las prácticas de laboratorio que se llevan a cabo se relacionan a continuación:

- ❖ Técnicas de evaluación de gustos primarios
- ❖ Determinación del índice limiar de gusto primarios
- ❖ Selección de catadores: Método de Amplitud-Escala y Método Secuencial
- ❖ Técnicas de evaluación de olores: Demostración de la importancia del aroma en la Identificación de productos
- ❖ Prueba discriminativa: Método de Comparación pareada
- ❖ Prueba discriminativa: Método Triangular
- ❖ Prueba discriminativa: Método Dúo-Trío
- ❖ Prueba discriminativa: Método de Ordenamiento – “Ranking”
- ❖ Prueba discriminativa: Método de Comparación Múltiple
- ❖ Pruebas de preferencia: Comparación pareada, Ordenamiento y Comparación Múltiple
- ❖ Prueba de aceptación – Uso de Escala de Actitud (Fact)
- ❖ Prueba de aceptación - Uso de Escala Hedónica
- ❖ Métodos descriptivos – Uso de escalas Estructurada, No Estructurada y Escala de Razón o “Magnitud Estimation”
- ❖ Método descriptivo: Análisis de Perfil de Sabor
- ❖ Métodos descriptivos: Perfil Sensorial por Análisis Descriptivo Cuantitativo (CDA).
- ❖ Métodos descriptivos: Análisis de Perfil de Textura

También, se realiza la fase experimental de los trabajos de grado de pregrado y posgrado, relacionado con el análisis sensorial de alimentos. Dentro del desarrollo de estas actividades se brinda apoyo continuo al investigador (estudiante o docente) en lo referente a asesorías para la aplicación y desarrollo de las metodologías que propone el análisis sensorial en las investigaciones relacionadas con los alimentos o productos alimenticios.

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.
Email: labasensorial@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3205216189 - 3016094080





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL



4. Equipos

Para llevar a cabo las técnicas de análisis sensorial son indispensables diversos materiales para la presentación de muestras, se cuenta con bandejas plásticas, material desechable de único uso, material de vidriería, y los equipos indispensables para el almacenamiento, preparación y disposición de muestras. Dentro de ellos se tienen balanzas, equipo de refrigeración, ozonizador, horno microondas.



Balanza Analítica Precisa

Se utiliza para realizar las mediciones de masa de los insumos para el proceso de entrenamiento de catadores. Es indispensable, debido a que en el Análisis Sensorial la preparación de las concentraciones de las muestras debe ser precisa.

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.
Email: labasensorial@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3205216189 - 3016094080





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL



Ozonizador de agua potable

Cumple la función de desinfección y eliminación de olores del agua potable, la cual se utiliza para la preparación de alimentos, muestras y para el enjuague bucal en la catación de muestras.



Refrigerador-Congelador Centrales

Es utilizado para la conservación de los alimentos o productos alimenticios que se utilizarán en los análisis. Además, existen muestras que deben presentarse frías o congeladas y para ello es necesario mantenerlas en refrigeración o congelación antes de ser llevadas a las cabinas de prueba.

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.
Email: labasensorial@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3205216189 - 3016094080





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL



Horno Microondas Haceb

Es utilizado para la preparación de algunas muestras, así como para calentar aquellas muestras que deben presentarse a su temperatura de consumo.

5. Servicios

El laboratorio se encuentra en proceso de documentación para la prestación del servicio en lo referente a:

- ✓ Estudio de aceptación de un nuevo producto por parte del consumidor potencial.
- ✓ Aplicación de pruebas descriptivas para diseñar los perfiles sensoriales de nuevos alimentos.
- ✓ Selección y entrenamiento de panelistas.
- ✓ Diseño de laboratorios de análisis sensorial.
- ✓ Aplicación de pruebas discriminativas para la selección de los productos.

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.
Email: labasensorial@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3205216189 - 3016094080



Certificado SC 5278-1