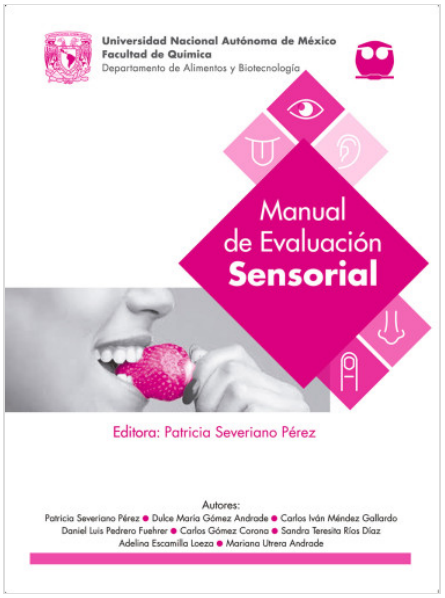
Manual de evaluación sensorial

Autor

Patricia Severiano Pérez

Sinopsis

El Manual está dirigido a alumnos de la carrera de Química de Alimentos, de la UNAM. El contenido incluye los fundamentos básicos de la evaluación sensorial que permiten acercar al alumno a esta ciencia. Está dividido en temas que contienen los antecedentes y fundamentos de pruebas analíticas y afectivas de mayor uso en la carrera de Química de Alimentos y en la industria mexicana de alimentos. Cada tema, a su vez, contiene una o más prácticas con el objeto de que el alumno las pueda aplicar y, con la práctica, aprender las distintas pruebas sensoriales, así como el diseño de las mismas.La información contenida en el Manual está estructurada de tal forma que permite a los profesores y alumnos abordar los métodos analíticos y afectivos, de lo sencillo a lo más complejo, manifestando los elementos generales para el entrenamiento de un juez y la selección de consumidores a entrevistar.



Impreso

Presentación: Libro

E-Book

Año de publicación: 2023

Presentación: EPUB (Digital: descarga y online)

Tamaño: 7.47 Megabytes (MB)

ISBN13: 9786073080224

$80 MXN

PS

Sobre el autor

Patricia Severiano Pérez

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen



Palabras clave

Química; Evaluación sensorial; Química de alimentos; Técnicas de laboratorio; Análisis sensorial; Alimentos; Pruebas sensoriales; Unam; Fundamentos de evaluación sensorial

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen