

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Análisis Sensorial de los Alimentos		
PLAN ESTUDIOS:	DE	Grado en Gastronomía	
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud		
CARÁCTER ASIGNATURA:	DE	LA	Obligatoria
ECTS:	6		
CURSO:	Segundo		
SEMESTRE:	Primero		
IDIOMA EN QUE IMPARTE:	SE	Castellano	
PROFESORADO:	María Elexpuru Zabaleta		
DIRECCIÓN ELECTRÓNICO:	DE	CORREO	maria.elexpuru@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
- Tema 1. Introducción al análisis sensorial 1.1 Concepto de análisis sensorial y calidad organoléptica 1.2 Evolución histórica 1.3 Utilidades del análisis sensorial

- Tema 2. La percepción sensorial
 - 2.1 Proceso sensorial: estímulo y percepción
 - 2.2 Los sentidos
 - 2.3 Las propiedades sensoriales
 - 2.4 Umbrales sensoriales
- Tema 3. Evaluación sensorial
 - 3.1 Clasificación pruebas sensoriales
 - 3.2 Pruebas afectivas
 - 3.3 Pruebas discriminativas
 - 3.4 Pruebas descriptivas
- Tema 4. Tipos de paneles: características y objetivos
 - 4.1 El panel de análisis sensorial
 - 4.2 Los jueces
- Tema 5. Condiciones normalizadas
 - 5.1 Sala de cata
 - 5.2 Área de preparación de muestras
 - 5.3 Vocabulario normalizado
 - 5.4 Normas UNE
- Tema 6. Métodos estadísticos básicos en diseño de pruebas sensoriales
 - 6.1 Diseño experimental
 - 6.2 Análisis de datos
- Tema 7. Elaboración de informes y almacenamiento de datos
 - 7.1 Selección de jueces
 - 7.2 Identificación y selección de descriptores para la elaboración de un perfil sensorial
 - 7.3 Prueba triangular
 - 7.4 Prueba dúo-trío
 - 7.5 Escala de ordenación
- Tema 8. Aplicaciones del análisis sensorial
 - 8.1 Calidad agroalimentaria
 - 8.2 Importancia del análisis sensorial en investigación, desarrollo e innovación de nuevos productos
 - 8.3 Importancia del análisis sensorial de aceptabilidad y consumo

- Tema 9. Normativa vigente en materia de análisis sensorial. Indicaciones específicas para cada grupo de alimentos. Productos acogidos a un distintivo de calidad

9.1 Organismos reguladores

9.2 Normativa vigente en materia de análisis sensorial

9.3 Productos acogidos a un distintivo de calidad

9.4 Indicaciones específicas para cada grupo de alimentos

- Tema 10. Valoración organoléptica de diversos alimentos: atributos sensoriales y metodología

10.1 Vinos

10.2-Aceite

10.3-Queso

10.4-Café

PROGRAMA PRÁCTICO:

- El color en los alimentos: test de Ishihara e identificación de colores.
- Rueda de aromas: entrenamiento y práctica en el reconocimiento de olores más característicos en los alimentos.
- Práctica de análisis sensorial: cerveza y vino
- El mundo del vino: Introducción al análisis sensorial de vinos
- Práctica de análisis sensorial de AOVE: reconocimiento de aromas y tipos de aceites de oliva.
- Visita a empresa

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 - Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.

- CG3 - Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE27 - Conocer los conceptos generales y fundamentos teóricos del análisis sensorial de alimentos, y entender los aspectos básicos de la percepción sensorial tales como la fisiología de los sentidos y propiedades sensoriales de los alimentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Conocer los gustos y la aceptación de los consumidores mediante las evaluaciones sensoriales, y aplicar esta herramienta al desarrollo de elaboraciones culinarias.
- Conocer las características sensoriales de los alimentos y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Estudio y análisis de casos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupo
- Trabajo autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	21
	Clases de prácticas	15
	Seminarios y talleres	15
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	3
	Tutorías (individual / en grupo)	3
Actividades autónomas	Preparación de las actividades	18
	Estudio personal y lecturas	36
	Elaboración de trabajos (individual / en grupo)	27
	Realización de actividades de autoevaluación	9
Actividades de evaluación	Actividades de Evaluación	3

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.



Universidad
Europea
del Atlántico

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	1 Cuaderno de Prácticas	15%
	1 Elaboración y Exposición de Trabajos	15%
	1 Prueba Parcial	20%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica Final	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de uno dos exámenes teórico-prácticos con un valor del 50 % de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Colina C. Análisis sensorial de los alimentos. Material didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2018.
- AENOR. Análisis sensorial. 2ª edición. AENOR. Madrid, 2010.
- Anzaldúa-Morales, A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Acribia. Zaragoza, 1994.
- Ibáñez, F.; Barcina, Y. Análisis sensorial de los alimentos: métodos y aplicaciones. Springer-Verlag. Barcelona, 2001.
- Sancho, J.; Bota, E.; De Castro, JJ. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Edicions Universitat de Barcelona. Barcelona, 1999.



- Stone, H.; SIDEC, JL. Sensory evaluation practices. Academic Press. California, 1993.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Chamorro, MC.; Losada, MM. El análisis sensorial de los quesos. Mundi-Prensa. Madrid, 2002.
- Jackson, RS. Wine Science: principles and applications. Elsevier. San Diego, 2008.
- López, MM. Manual de viticultura, enología y cata. Almuzara. Madrid, 2007

WEBS DE REFERENCIA:

- Consejo Oleícola Internacional: [http:// www.internacionaloliveoil.org](http://www.internacionaloliveoil.org)
- AENOR: [http:// www.aenor.es](http://www.aenor.es)
- Sensory Evaluation Standard: [http:// www.astm.org](http://www.astm.org)

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-