

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Intensificación en Análisis Sensorial de los Alimentos
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
FACULTAD:	Facultad de ciencias de la salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Optativa
ECTS:	6
CURSO:	Cuarto
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	José Luís Gutiérrez
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	jose Luis.gutierrez@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> ● Tema 1. Introducción al análisis sensorial <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Concepto de análisis sensorial y calidad organoléptica 1.2. Evolución histórica 1.3. Utilidades del análisis sensorial ● Tema 2. La percepción sensorial. <ul style="list-style-type: none"> 2.1. Proceso sensorial: estímulo y percepción 2.2. Los sentidos 2.3. Las propiedades sensoriales 2.4. Umbrales sensoriales ● Tema 3. Evaluación sensorial. <ul style="list-style-type: none"> 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: identificación de tipos de cerveza.
- El mundo del vino: Introducción al análisis sensorial de vinos blancos, rosados y tintos.
- Práctica de análisis sensorial de AOVE: reconocimiento de aromas y tipos de aceites de oliva.
- Visita a empresa: cata de destilados.

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 del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2. - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3. - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4. - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5. - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6. - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7. - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8. - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO. Conocer y aplicar en profundidad el análisis sensorial de productos alimentarios.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Demostrar conocimiento y comprensión en los análisis de la composición química, propiedades físico-químicas, valor nutritivo, biodisponibilidad y características organolépticas de los alimentos.

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.
- Resolución de Ejercicios.
- 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 de teoría	24
	Clases de prácticas	22
	Seminarios y talleres	6
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	4
	Presentación de trabajos	2
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	24
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos	8
	Trabajo en campus virtual	4
Actividades de evaluación	Actividades de Evaluación	4

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

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 de Trabajos	15%
	1 Prueba Parcial	20%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	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 una Prueba Teórico/Práctica 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.

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.

- 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.
- 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:

-