Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2026-2027

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:	Imanol Eguren García
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	imanol.eguren@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 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.

En cumplimiento con las medidas institucionales de garantía de la calidad académica y trazabilidad de la autoría, se destinará un mínimo del 10 % de las horas lectivas de la asignatura a la realización, supervisión y seguimiento de trabajos, actividades prácticas u otras actividades evaluables que requieran evidencias del proceso de aprendizaje del estudiantado.

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	10%
	1 Elaboración de Trabajo	20%
	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.

RÉGIMEN DE USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Esta asignatura se rige por el Protocolo de Medidas para Garantizar la Calidad y la Integridad Académicas de UNEATLANTICO, en lo relativo al uso de herramientas de inteligencia artificial en actividades académicas y evaluativas.

Para cada actividad de evaluación, el régimen de uso de IA aplicable y el sistema de trazabilidad de autoría requerido se especificarán expresamente en el enunciado correspondiente a dicha actividad.

El incumplimiento de las condiciones establecidas en el enunciado de la actividad de evaluación dará lugar a la aplicación del régimen de sanciones previsto en el Reglamento Académico del Alumno.

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.
- Anzaldua-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
- AENOR: http:// www.aenor.es
- Sensory Evaluation Standard: http:// www.astm.org

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-