

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Análisis sensorial de los alimentos
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado de Nutrición Humana y Dietética
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 Luis Gutiérrez Díaz
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
 - 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:

- CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO2. Conocer, comprender y utilizar los principios del: análisis sensorial de productos alimentarios.



Universidad
Europea
del Atlántico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Diferenciar las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- Conocer y aplicar los fundamentos del análisis sensorial de los productos alimenticios determinando su textura, aroma, sabor, gusto y otras características organolépticas.
- Demostrar conocimiento sobre los diversos aspectos de la percepción sensorial, tales como la fisiología de los sentidos y propiedades sensoriales 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	18
	Clases prácticas	18
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (individual / en grupo)	8
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	28
	Elaboración de trabajos	26
	Trabajo individual en campus virtual	10
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 Cuadernos 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 (consúltase 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:

-