

## GUÍA DOCENTE 2020-2021

### 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
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	joseluis.gutierrez@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<p>Tema 1. Introducción al análisis sensorial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.1-Concepto de análisis sensorial y calidad organoléptica</li> <li>• 1.2-Evolución histórica</li> <li>• 1.3-Utilidades del análisis sensorial</li> </ul> <p>Tema 2. La percepción sensorial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2.1-Proceso sensorial: estímulo y percepción</li> <li>• 2.2-Los sentidos</li> </ul>

- 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.

#### 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	
Actividades dirigidas	Clases expositivas
	Clases prácticas
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Trabajo individual en campus virtual

El primer día de clase, se 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	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. Acibia. 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:**