



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Guía Docente 2018/2019

Análisis Sensorial de los Alimentos

Sensory Analysis of Food

Grado en Gastronomía

Modalidad Presencial

Índice

Análisis sensorial	¡Error! Marcador no definido.
Breve descripción de la asignatura	¡Error! Marcador no definido.
Requisitos Previos	¡Error! Marcador no definido.
Objetivos	¡Error! Marcador no definido.
Competencias y resultados de aprendizaje	¡Error! Marcador no definido.
Metodología	¡Error! Marcador no definido.
Temario	¡Error! Marcador no definido.
Relación con otras asignaturas del plan de estudios	¡Error! Marcador no definido.
Sistema de evaluación	¡Error! Marcador no definido.
Bibliografía y fuentes de referencia	¡Error! Marcador no definido.
Web relacionadas	¡Error! Marcador no definido.
Recomendaciones para el estudio	¡Error! Marcador no definido.
Material didáctico	¡Error! Marcador no definido.
Tutorías	¡Error! Marcador no definido.

Análisis Sensorial de Alimentos

Módulo: **Producto, nutrición y salud.**

Materia: **Producto.**

Carácter: **Obligatorio**

Nº de créditos: **6 ECTS.**

Unidad Temporal: **2º curso –1º semestre.**

Profesor de la asignatura: **Antonio José Pérez López.**

Email: ajperez@ucam.edu

Horario de atención a los alumnos: **Lunes y Miércoles de 17:00-19:00h.**

Profesor coordinador del módulo: **Mª Teresa Mercader Ros.**

Profesor coordinador de curso: **Pablo Gómez San Miguel.**

Breve descripción de la asignatura

Análisis sensorial de alimentos es una materia obligatoria necesaria para la formación de profesionales que dominen y conozcan la naturaleza de los alimentos, la causa de su deterioro, la calidad organoléptica de los alimentos tanto procesados como para consumo en fresco con el objetivo de seleccionar los mejores métodos de conservación, transformación, envasado y distribución de los alimentos.

Brief Description

Sensory analysis of food is an obligatory matter necessary for the professionals' formation that there dominate and know the nature of the food, the reason of his deterioration, the foods organoleptic so much processed like for consumption in fresh air with the aim to select the best methods of conservation, transformation, packaging and distribution of the food.

Requisitos Previos

No se establecen requisitos

Objetivos de la asignatura

1. Estudiar las principales pruebas sensoriales y las condiciones para su desarrollo.
2. Identificar los factores de influencia psicológica y del entorno en las percepciones sensoriales.

Análisis sensorial de alimentos

3. Utilizar e interpretar terminología específica del análisis sensorial.
4. Adquirir los conocimientos necesarios para poder seleccionar y entrenar un panel de cata técnico.

Competencias y resultados del aprendizaje

Competencias transversales

CT3 - Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CT4 - Capacidad de aprender de forma autónoma.

CT5 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.

CT6 - Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.

CT8 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.

Competencias específicas

CE 1.6 - Establecer los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios para la organización de catas regladas y la interpretación de la información obtenida

Metodología

Metodología	Horas	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Clases magistrales	16	42 (28%)	
Tutorías	2		
Seminarios/ practicas	20		
Evaluación	4		
Estudio personal	86		
Trabajo en grupo	22		108 (72%)
TOTAL	150	42	108

Análisis sensorial de alimentos

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales.

Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales.

Tutorías. Individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje. Comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso.

Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Visita a centro especializado en análisis sensorial.

Evaluación. Realización de pruebas escritas necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el estudiante en la asignatura.

Trabajo en grupo. Preparación de trabajos y tareas grupales.

Estudio personal. Estudio personal teórico y práctico del alumno para asimilar los materiales y temas presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, preparación de exámenes.

Temario

Programa de la enseñanza teórica

Tema 1: Introducción al análisis sensorial.

1. Diferencias entre la evaluación organoléptica y análisis sensorial.
2. El análisis sensorial en la industria agroalimentaria.
3. Vocabulario del análisis sensorial.

Tema 2: Metodología general del análisis sensorial.

1. Concepto y definición.
2. Que se mide a través del análisis sensorial?.
3. El panel de análisis sensorial.

Análisis sensorial de alimentos

4. Los jueces.
5. Las condiciones de la prueba.
6. Tipos de pruebas.
7. Área de pruebas.

Tema 3: Selección y entrenamiento de un panel de catadores.

1. Los jueces.
2. Tipos de jueces.
3. Selección de jueces.
4. Entrenamiento.
5. Las condiciones de la prueba.
6. Área de prueba y preparación.
7. Temperatura de las muestras.
8. Horario para las pruebas.
9. Cantidad de muestra.

Tema 4: Pruebas sensoriales.

1. Pruebas de sensibilidad.
2. Pruebas afectivas o hedónicas.
3. Pruebas discriminatorias.
4. Pruebas descriptivas.

Tema 5: Análisis sensorial descriptivo.

1. Los sentidos y las propiedades sensoriales.
2. Análisis sensorial descriptivo.

Tema 6: Pruebas con consumidores.

1. Tipos de pruebas con consumidores.
2. Análisis o evaluación sensorial.
3. Utilidades del análisis sensorial.

Análisis sensorial de alimentos

4. Tipos de análisis sensoriales.

Programa de la enseñanza práctica

Práctica 1. Pruebas discriminatorias

Práctica 2. Pruebas descriptivas.

Práctica 3. Análisis Sensorial Quesos

Práctica 4. Practica Final realizada por el alumno.

Relación con otras asignaturas del Plan de Estudios

Análisis sensorial de alimentos dotará al alumno de las herramientas y conocimientos necesarios para acometer todos los problemas que requieran un análisis organoléptico y sensorial en los diferentes campos de estudio de la titulación con asignaturas como tecnología culinaria y neurogastronomía, alimentos de calidad diferenciada y sumillería.

Sistema de evaluación

Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre

- **Parte teoría:** Tendrá un valor de un 80% de la nota final. Examen a desarrollar. Se ha de obtener una nota igual o superior a 5 para superar esta parte.

- **Parte prácticas:** Realización de prácticas de laboratorio y la realización de un trabajo acerca de los contenidos teóricos. Representa un 20% de la nota final. La realización de las prácticas es imprescindible para poder superar la asignatura. Se evaluará el trabajo e implicación del alumno en el laboratorio. Los alumnos que no hayan asistido a las sesiones, deberán hacer un examen que consistirá en preguntas tipo test y/o un supuesto práctico. Se ha de obtener una nota igual o superior a 5 para superar esta parte.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales (Febrero/Junio) se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria de Septiembre, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

Análisis sensorial de alimentos

El **sistema de calificaciones** (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Bibliografía y fuentes de referencia

Bibliografía básica

- Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos. Carpenter R.P. Ed. Acribia. (2002)*
- Handbook of Mead, Poultry and Seafood quality. De Leo M.L. Ed. Mollet, (2007).
- Flavores de los alimentos. Biología y química. Fisher C., Scout T Ed. Acribia. (2000) *
- Guía de selección y entrenamiento de un panel de catadores. Fortín J., Desplancke C. Ed. Acribia. (2001)*
- El cerebro goloso. Holley A. Ed. Rubes Editorial. (2006)
- Análisis sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones. Ibañez F.C., Barcina, Y Ed. Springer-Verlag Ibérica. (2001).
- Quimiometría alimentaria. Martín P.L. Ed. Universidad Autónoma de Madrid. (2000).
- (Textura de los alimentos. Medidas y percepción Rosenthal, A.J.. Ed. Acribia. 2001).

Bibliografía complementaria

- Análisis sensorial. tomo 1 alimentación. Recopilación de normas UNE. Aenor.Editorial AENOR, Madrid. (1997). *
- Evaluación sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones. Barcina YEditorial Springer, Barcelona. (2000).
- Sensory evaluation of food: principles and practices. Lawless, H.T. Editorial Chapman and Hall, New York. (1998).
- Análisis sensorial de productos alimentarios: metodología y aplicación a casos prácticos. Mapya Editorial ministerio de agricultura, pesca y alimentación. Madrid. (2004).
- View points and controversies in sensory science and consumer product tasting. Moskowitz H.R Editorial food & nutrition press inc. Connecticut, USA. (2003).

* Bibliografía disponible en la Biblioteca de la Universidad.

Web relacionadas

<https://www.ift.org/> International Food Technology

www.foodsciencecentral.com Food Science Central

[www.enac](http://www.enac.es) Entidad Nacional de Acreditación

<http://www.percepnet.com/> Recursos sobre percepción y ciencias sensoriales

<http://www.esn-network.com/> European Sensory Network

Recomendaciones para el estudio

Se recomienda la asistencia a clase y la resolución de problemas expuestos en clase tras la explicación teórica de cada tema en las Clases Magistrales. De esta manera, cuando el profesor resuelva dichos problemas en las horas destinadas a clases magistrales, seminarios y prácticas, el alumno mejorará enormemente su aprendizaje.

Materiales didácticos

El alumno dispondrá de un temario desarrollado en pdf.

Será OBLIGATORIO el uso de una bata de laboratorio para las prácticas.

Tutorías

La tutoría académica tendrá los siguientes objetivos:

- Orientar personalmente sobre los contenidos de la asignatura, sistema de evaluación, métodos de estudio y metodología docente.
- Resolver todas las dudas y problemas que se le presenten al alumno sobre el temario impartido.
- Reforzar y aportar los conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran para un adecuado seguimiento del temario.
- Realizar con el alumno las actividades de ampliación que éste requiera para completar y mejorar su formación en la materia.

La Universidad, además, dispone de un Cuerpo Especial de Tutores que realiza tutoría personal con los estudiantes matriculados en el grado. El tutor/a personal acompaña a los estudiantes durante toda la etapa universitaria. Se puede consultar el siguiente enlace:

<http://www.ucam.edu/servicios/tutorias/preguntas-frecuentes/que-es-tutoria>