ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS
GUÍA DOCENTE CURSO 2016-17

Titulación:	Grado en Ingeniería Agrícola				**802G**
Asignatura:	Análisis sensorial de alimentos				**580**
Materia:	Industrias Agrarias y Alimentarias				
Módulo:	Ampliación en Industrias Agrarias y Alimentarias				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial				
Carácter:	Optativa	**Curso:**	4	**Duración:**	Semestral
Créditos ECTS:	4,50	**Horas presenciales:**	45,00	**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	67,50
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español				
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Español				

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN					**R101**
Dirección:	C/ Madre de Dios, 51			**Código postal:**	26004
Localidad:	Logroño			**Provincia:**	La Rioja
Teléfono:	941299720	**Fax:**	941299721	**Correo electrónico:**	

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Lopez Alfaro, Isabel				**Responsable de la asignatura**
Teléfono:	941299723	**Correo electrónico:**	isabel.lopez@unirioja.es		
Despacho:	2104	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Fundamentos teóricos del análisis sensorial de los alimentos: Introducción al análisis sensorial. Los atributos sensoriales y su percepción.
- La metodología del análisis sensorial:
  - Las salas de análisis sensorial. Localización. Condiciones ambientales.
  - Preparación y presentación de las muestras.
  - El panel sensorial. Tipos de panelistas. Selección y entrenamiento de panelistas.
- Pruebas sensoriales. Medición de respuesta, hipótesis estadísticas y tipos de pruebas:
  - Medición de respuestas. Clasificación, graduación, ordenamiento, utilización de escalas.
  - Clasificación de las pruebas sensoriales. Pruebas afectivas, de diferenciación o discriminativas, Pruebas descriptivas.
  - Hipótesis estadísticas. Diseño de una experiencia sensorial.
  - Procedimientos estandarizados de análisis sensorial para alimentos. Normas UNE de análisis sensorial.
- Análisis estadístico y presentación de datos.
- Análisis sensorial de alimentos: vino, aceite, miel, queso, chorizo, cerveza, zumos, pan, chocolate, etc….

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

- Conocimientos básicos de tecnología de alimentos y Procesos tecnológicos

Asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias:

- Tecnología de los alimentos
- Procesos tecnológicos

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

G1 - Capacidad de análisis y síntesis.
G3 - Comunicación oral y escrita.
G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.
G6 - Toma de decisiones.
G9 - Razonamiento crítico.

Competencias específicas

IA1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la tecnología de alimentos.
IA1.3 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los análisis de alimentos.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Tras cursar esta asignatura el alumno será capaz de:

- Argumentar la necesidad e importancia de la evaluación sensorial en el ámbito del control de calidad y desarrollo de nuevos productos.
- Conocer los mecanismos de percepción del gusto y el olfato.
- Definir los atributos sensoriales y su repercusión en la calidad de los alimentos.
- Identificar descriptores sensoriales.
- Planificar y ejecutar pruebas sensoriales con alimentos.
- Analizar e interpretar resultados de evaluación sensorial.

TEMARIO

- Fundamentos teóricos del análisis sensorial
Introducción al Análisis sensorial
Los atributos sensoriales y su percepción
- La metodología del análisis sensorial
Las salas de análisis sensorial. Localización y condiciones ambientales
Preparación y presentación de las muestras
El panel sensorial. Tipos de panelistas. Selección y entrenamiento de panelistas
- Pruebas sensoriales
Medición de respuestas. Clasificación, graduación, ordenamiento, utilización de escalas
Clasificación de las pruebas sensoriales. Pruebas afectivas, discriminativas y descriptivas
Hipótesis estadísticas. Diseño de una experiencia sensorial
Procedimientos estandarizados de análisis sensorial para alimentos. Normas UNE.
- Análisis estadístico y presentación de datos
- Metodología de cata de vinos y derivados.
- Metodología de cata de aceites
- Análisis sensorial de alimentos: vino, aceite, miel, queso, chorizo, cerveza, zumos, pan, chocolate, etc.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica Absys Biba
Básica	Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de los alimentos Absys Biba
Básica	El gusto del vino Absys
Básica	Descubrir el gusto del vino Absys Biba

Recursos en Internet
Páginas web relacionadas con el mundo del vino y el análisis sensorial http://www.infowine.com http://www.verema.com

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Clases prácticas
Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas
Aprendizaje basado en problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas

- Clases teóricas	Grande	15,00
- Clases prácticas	Laboratorio	30,00
Total de horas presenciales		45,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
- Análisis de resultados de prácticas	-
- Estudio personal	-
Total de horas de trabajo autónomo	67,50
Total de horas	112,50

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Informes y memorias de prácticas		30%
Pruebas escritas	70%	
Total	100%	

Comentarios

La prueba escrita contendrá preguntas de tipo teórico y de tipo práctico.

Criterios críticos para superar la asignatura